

LA CAFÉTERIE



Ristretto	2.50€
Espresso décaféiné	2.50€
Espresso Grand Cru <i>Costa Rica, acidulé Sumatra, exotique</i>	3€
Allongé décaféiné	2.50€
Noisette	2.70€
Crème	3.50€
Double Espresso	5€
Americano	3.50€
Cappuccino	5€
Chocolat Chaud	5.50€
Chocolat Café Viennois	6.50€

LES LATTES & LATTES FRAPPÉS

 *option : lait d'avoine*

Latte Macchiato	
Chai Latte	7€
Matcha Latte	

LES THÉS ET INFUSIONS

Darjeeling Sinbuli	<i>Noir d'Inde, fruité</i>	
Lapsang Souchong	<i>Noir de Chine, fumé</i>	
Breakfast Royal	<i>Noir de Chine, classique</i>	
Blue Mountain	<i>Noir de Chine, fruits & bleuet</i>	
Earl Grey Finest	<i>Noir de Chine, bergamote</i>	
Lundi Light	<i>Vert de Chine, agrumes & épices</i>	6€
Sencha Natural Leaf	<i>Vert de Japon, acide & iodé</i>	
Thé Vert Menthe Nanah	<i>Vert de Chine, Menthe</i>	
Pai Mu Tan	<i>Blanc de Chine, orange & cacao</i>	
Rooibos	<i>Afrique du sud, fruits rouges</i>	
Tisane des invités	<i>Tilleul, verveine, litchi, pêche de vigne et rose</i>	
Shangri La	<i>Blanc du Népal, bio, notes de vanille</i>	
Infusion	<i>Verveine/ Menthe Poivrée/ Camomille/ Tilleul</i>	



LES BOISSONS



LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola Coca-cola zero - 33cl	5€
Perrier - 33cl	5€
Vittel - 25cl	3.50€
Orangina - 25cl	4.50€
Limonade du bout du monde - 33cl	5€
Crodino Crodino Rosso - 17,5cl	5€
Fever Tree - 20cl	4.50€
<i>Mediterranean Tonic, Fleur de Sureau Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Pamplemousse Rose</i>	
Sirop à l'eau Diabolo - 25cl	4€ 4.50€
<i>Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Violette, Banane, Orgeat, Vanille, Miel, Jasmin</i>	
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl	6€
<i>Nectars : Abricot, Pêche, Poire, Fraise • Jus : Pomme, Tomate</i>	
Infusion glacée menthe framboise Alain Milliat - 33cl	5€

LES FAITS MAISON

Thé glacé maison - 25cl	5.50€
<i>Nature, vanille, jasmin, pêche, fraise, citron, miel, violette</i>	
Citronnade menthe - 25cl	5.50€
Fruits pressés : SOLO DUO TRIO - 20cl	7€
<i>Orange, pamplemousse, citron</i>	



LES BOISSONS



LES BIÈRES PRESSION

25CL | 33CL | 50CL

Bosco blonde - Pale Ale - 5°	4€	6€	8€
Bosco blanche - Witbier - 5°	5€	7€	9€
Bosco IPA - India Pale Ale - 7°	5€	7€	9€

LES BIÈRES ET CIDRE

Cidre Val de Rance - 5,5° - 33cl	8€
Cidre Ti-Lö - IPA Bio - 5° - 33cl	8€
Corona - Lager - 4,5° - 33cl	8€
Dremwell 0° - SANS ALCOOL - 25cl	6€

LE COIN SPRITZ 33cl

Apérol Spritz

Saint-Malo Spritz (SMS) *Gingembre & pamplemousse*

Saint-Malo Spritz (SMS) *Fleur de sureau*

Hyper Local - *Choisissez votre SMS, ajoutez-y du cidre...*

Bradmer Spritz - *Orange & extrait d'artichaud*

Fiorente Spritz - *Fleur de sureau*

Sarti Spritz - *Orange sanguine, mangue, passion*

Italicus Spritz - *Bergamote*

Campari Spritz

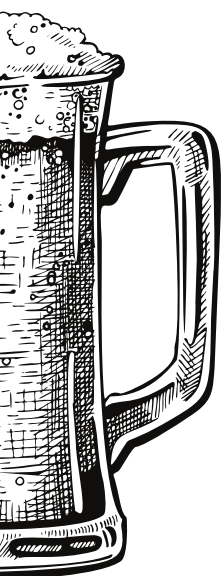
Ramo d'Oro Spritz - *Limoncello*

Milano Spritz - *Campari | Apérol*

Crodino | Crodino Rosso - *Sans alcool*

13€

5€



LES BOISSONS



LES COCKTAILS DU MONDE

Mojito - 33cl

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, Angostura

Canchánchara - 25cl

Rhum ambré, citron vert, miel, eau gazeuse

Caïpirinha - 25cl

Cachaça artisanale, citron vert, sucre de canne

Paloma - 33cl

Tequila, citron vert, agave, tonic pamplemousse

Moscow Mule - 50cl

Vodka, citron vert, ginger beer, Angostura

13€

Cosmopolitan - 18cl

Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry

Whisky Sour - 25cl

Whisky, citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

Old Fashioned - 25cl

Bourbon, Angostura, sucre

Negroni - 25cl

Gin, vermouth, Campari

DEMANDEZ NOUS

Nos barmans réaliserons vos classiques préférés...



LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE 18cl

Mimosa

Jus d'orange, champagne

Bellini

Jus de pêche, champagne

18€

Pornstar Martini

Vodka, passion, citron vert, vanille, champagne

Serendipity

Calvados, pomme, menthe, sucre, champagne

LES BOISSONS



LES APÉRITIFS

Ricard Brastis (pastis breton) - 2cl	4€
Porto blanc Ramos Pinto - 6cl	6€
Porto rouge Ramos Pinto - 6cl	6€
Porto rouge RP10 Ramos Pinto 10 ans d'âge	8€
Kir vin blanc - 12cl	6€
Kir breton - 12cl	6€
Kir royal - 12cl	15€
Martini blanc rouge - 6cl	6€
Dolin blanc rouge - 6cl	6€
Noilly Pratt - 6cl	6€
Lillet blanc rosé - 6cl	6€
Muscat - 6cl	6€
Campari Cynar Suze Fernet Branca - 6cl	6€



LES DIGESTIFS

Get 27 Get 31 Menthe Pastille - 5cl	9€
Limoncello Amaretto Italicus Angialetto - 5cl	9€
Strato Distillat de Pistaches - 5cl	9€
Cointreau Grand Marnier - 5cl	9€
Baileys Khalua - 5cl	9€
Lambig de Bretagne - 5cl	9€
Pommeau de Normandie - 5cl	9€
Bénédictine La Gauloise Genepi - 4cl	11€
Eau de vie - 4cl	13€
<i>Mirabelle, poire, framboise, prune</i>	
Absinthe Botaniste (Awen Nature) - 3cl	13€

NOTRE SÉLECTION DE VINS



LES ROUGES

	VERRE 12CL	BTL 75CL
🌱 IGP Côtes de Thongue, Canon huppé 2025	6€	29€
AOC Côtes du Rhône, Château de Montfrin 2023	7€	35€
🌱 AOP Croze Hermitage, Friandise 2024	7.50€	40€
AOC Lustrac Médoc, Château Fourcas Dupré 2018	8€	44€

LES BLANCS

🌱 VDF Artisans Partisans, Chardonnay 2025	7€	38€
AOC Médoc, Château Fourcas Dupré 2024	7.50€	40€
AOC Sancerre, Roc de l'Abbaye 2024	7€	36€
AOC Chablis, Domaine Louis Moreau 2024	7.50€	40€

LE ROSÉ

AOP Bordeaux, ROZ by Fourcas Dupré 2025	6€	29€
IGP Var, Château Aspras, à Lisa 2024	7€	35€

LE MOELLEUX

🌱 IGP Côtes de Gascogne, Chambre d'Amour - 2025	6€	28€
---	----	-----

LES BULLES

Prosecco, Ponte Villoni Extra Dry	10€	
Champagne Laurent-Perrier Brut - La Cuvée	15€	69€
Champagne Pommery Brut Royal	17€	89€
Blanquette de Limoux 2445		36€
<i>Nos champagnes à la bouteille :</i>		
Pommery Apanage Blanc de Blancs		139€
Besserat de Bellefon - Rosé Brut		89€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		135€
Laurent-Perrier Ultra Brut		115€

Sur demande : Dom Perignon, Ruinart, Laurent-Perrier Iteration 24/25

🌱 vins bio



LE FOODING



À SAVOURER



Huîtres creuses de la Famille Boutrais (6 | 9 | 12) 12€ | 18€ | 22€

Planche de dégustation mixte 22€
assortiment de fromages affinés Bordier & charcuteries

Sélection de fromages affinés *Maison Bordier* 20€

Assortiment de charcuteries italiennes & espagnoles 20€



Carottes à l'orange, 14€
crème de patates douces au beurre de cacahuète



Guacamole, 12€
huile de paprika fumé et mouillettes à l'ail

Burrata, coulis de tomate & pesto 14€

Croque-monsieur du moment 14€

Bulots, émulsion à l'ail & persil 12€

Langoustines flambées au Brastis, 14€
lentilles et chou rouge au soja

Tortilla aux pommes de terre croustillantes 10€
ketchup de betterave

Assiette de frites maison
petite 5€
grande 8€

LE SUCRÉ

Café | Thé gourmand 12€

Champagne gourmand 20€
Sélection de pâtisseries et boule de glace

Pavlova aux fruits rouges 12€

Merveilleux au chocolat 12€

Baba au rhum de Saint-Malo, chantilly vanillée 13€

Yaourt Malo 4€

Boule de Glace Artisanale de la ferme de Sains (1 | 2 | 3) 3.5€ | 6.5€ | 9€
Vanille, chocolat, pistache, fruit de la passion, mangue, citron, fraise, framboise et sarrasin.



LE PETIT BÉ



Discover our
menu in English

