

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>	6€
Lundi Light	<i>Vert de Chine, agrumes & épices</i>	
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>Abricot, Pêche, Poire, Pomme, Fraise, Tomato</i>	
Infusion glacée menthe framboise Alain Milliat - 25cl	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€
Corona - Lager - 4,5° - 33cl	8€
Liefman Fruitesse - 3,8° - 25cl	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

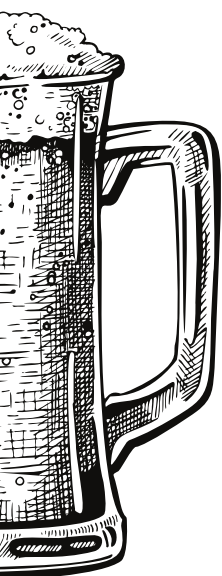
Ramo d'Oro Spritz - *Limoncello*

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€

2445, Blanquette de Limoux	36€
<i>Nos champagnes à la bouteille :</i>	
Besserat de Bellefont - Rosé Brut	89€
Laurent Perrier Rosé, la cuvée	135€
Laurent Perrier Ultra-brut	115€

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



vins bio

LE FOODING



Servi de 12h00 à 14h00 puis de 18h30 à 21h30

À PARTAGER

Tomates anciennes & burrata crémeuse <i>pesto de roquette</i>	18€
Planche de dégustation mixte <i>assortiment de fromages affinés Bordier & charcuteries</i>	22€
Sélection de fromages affinés <i>Maison Bordier</i>	20€
Assortiment de charcuteries italiennes & espagnoles	20€
Trio gourmand maison <i>houmous de betterave, caviar d'aubergine & guacamole</i>	17€

À SAVOURER

Huîtres creuses de la Famille Boutrais (6 9 12)	12€ 18€ 22€
Gravlax de truite maison <i>beurre Maison Bordier, betteraves & pickles maison</i>	19€
Sélection d'un tartinables maison au choix <i>Guacamole ou Caviar d'aubergine ou Houmous de betterave</i>	11€
Croque-monsieur à la truffe	18€
Tataki de thon snacké	16€
Crab Roll <i>chair de crabe, mayonnaise légère & pommes Granny Smith</i>	19€



LE FOODING



Servi de 12h00 à 14h00 puis de 18h30 à 21h30

À SAVOURER

Salade Caesar croustillante	19€
Bagel au saumon fumé <i>Fromage frais aux tomates confites, jeunes pousses d'épinards, avocat & concombre</i>	18€
Avocado toast gourmand	16€
Gaspacho maison du moment	10€
Assiette de frites maison <i>petite</i>	5€
<i>grande</i>	8€

LE SUCRÉ

Café Thé gourmand	12€
Champagne gourmand <i>Sélection de pâtisseries et boule de glace</i>	20€
Baba au rhum de Saint-Malo, chantilly vanillée	13€
Yaourt Malo	4€
Boule de Glace Artisanale de la ferme de Sains (1 2 3) <i>Vanille, chocolat, pistache, fruit de la passion, mangue, citron, fraise, framboise et sarrasin.</i>	3.5€ 6.5€ 9€
Dessert du moment	12€



Discover our menu in English