



# CARTE DU BAR

## LES BOISSONS FRAICHES SANS ALCOOL

Plancoët plate ou pétillante	50 cl	3.50€
Perrier	33 cl	3.50€
Jus de fruit Le Coq Toqué	25 cl	4.50€
Guinguette Pomme Gingembre	27.5 cl	4.50€
Guinguette Pomme Framboise	27.5 cl	4.50€
Breizh Cola	33 cl	4.00€
Breizh Cola Zéro	33 cl	4.00€
Limonade du bout du monde	33 cl	4.00€
Breizh Thé Glacé	33 cl	4.00€
Schweppes Indian Tonic	25 cl	4.00€
Kombucha Atika Hibiscus & Myrtille	33 cl	4.50€
Ginger beer	20 cl	4.50€

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	2.00€
Grand café crème	3.00€
Cappucino	3.20€
Thé / Infusion	3.50€
Chocolat chaud	3.00€
Café Viennois	5.00€
Chocolat Viennois	5.00€

## LES BIÈRES & CIDRE

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression du moment	4.50€	/ 8.00€	
1664 0,0% - bouteille	/	5.00€	/
Dilettante La Gouelle - bouteille	/	5.00€	/
Dilettante La Fievre - bouteille	/	5.00€	/
Dilettante La Bringue- bouteille	/	5.00€	/
Cidre Artisanal Le Terroir - bouteille	/	4.50€	/

## LES VINS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
BLANC : Sélection du moment	6.50€	28.00€
ROUGE : Sélection du moment	6.50€	28.00€
ROSÉ : Sélection du moment	6.50€	28.00€
Prosecco Perlino	6.50€	26.00€



# CARTE DU BAR

## LES CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moët & Chandon Impérial	14.00€	89.00€
Moët & Chandon Rosé Impérial	/	99.00€
Veuve Clicquot	/	129.00€
Dom Perignon	/	299.00€

## LES SPIRITUEUX

Verre  
4cl

### Rhum

Eminente	12.00€
Zacapa XO	18.00€
Zacapa 23 ans	25.00€

### Whiskys

Johnny Walker Red Label	6.00€
Nikka Coffey Grain	14.00€
Lagavulin 16 ans	18.00€

### Cognac

Hennessy XO	25.00€
-------------	--------

### Vodka

Ketel One	6.00€
-----------	-------

### Gins

Bombay Sapphire	6.00€
Tanqueray	9.00€

## LES DIGESTIFS

Verre  
4cl

Baileys	8.00€
Get 27	8.00€



# COCKTAILS

**Moscow Mule** 10.00€

Vodka Ketel One, Jus de citron, Ginger beer, feever tree

**Negroni** 10.00€

Gin Bombay Saphire, Campari, Martini Special Riserva Rubino

**Planteur** 10.00€

Rhum eminente, Jus de fruits, sirop de sucre de canne

**Aperol Spritz** 9.00€

Aperol, Prosecco D.O.C extra dry, eau frizante

**Gin Tonic** 10.00€

Gin Bombay saphire , schweppes tonic, citron



# UNE PETITE FAIM ?

---

<b>Planche Veggie</b>	9.00€
Houmous, caviar d'aubergine, tapenade d'olives noires & tapenade de tomates séchées - pour 2 personnes	
<b>Planche Instant Gourmand</b>	9.00€
Acras, sticks de mozza, mini camemberts frits et encornet - pour 2 personnes	
<b>Planche Charcuterie / Fromage</b>	16.00€
pour 2 personnes (Epicerie Véro - produits locaux)	
<b>Tartinable La Belle Iloise 60g</b>	5.50€
Au choix : Mousse de thon blanc au Basilic ; Crème de saumon à l'estragon ; Rillettes de maquereaux aux algues de Bretagne et citron ; Crème de sardines au Whisky	

Servi uniquement au bar lounge  
Le Maury de 12h à 23h30



# UNE GRANDE FAIM ?

Produits locaux

## NOS FORMULES

<b>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</b>	21.00€
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	26.00€
<b>Plat</b>	16.00€
<b>Entrée / Dessert</b>	6.00€

## ENTRÉE

### Houmous Ricotta et Lentilles Corail

Lentilles corail, ricotta, parmesan basilic, zeste de citron, piment d'Espelette

## PLATS

### Tajine de Poulet

Carottes, poulet, semoule de blé, abricots, curcuma, coriandre, cannelle

### Dahl de lentilles corail curry coco

Carottes, lentilles corail, lait de coco, concentré de tomates, jus de citron, sésame noir, curry, gingembre

### Parmentier de Bœuf

Bœuf de Saint-Avé, purée de pomme de terre et de patate douce

### Blanquette de Saumon et Poisson Blanc

Riz, carottes, saumon, crème, poireaux, églefin, merlan ou merlu, vin blanc, échalotes

## DESSERT

### Crème chocolat cacahuètes

Lait, crème, chocolat noir 72%, sucre, cacahuètes, amidon de maïs, cacao, arôme naturel de vanille

Servi uniquement au bar lounge

Le Maury de 12h à 23h30