BAR
« Le Goéland »

L’équipe du
Bar vous accueille
De 11h00 à 23h00

Les millésimes sont susceptibles d’évoluer. Les vins de notre réserve sont en quantité limitée, nos maîtres d’hôtel restent à votre disposition pour toute information.

Susceptibilité de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Prix nets en euros TTC, service compris.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ASSIETTES DE TAPAS

De 11H30 à 21H30

Guacamole et ses tortillas chips	7 €

CARTE SNACKING de 12h15 à 21h30

Gaspacho de tomate et pastèque au basilic	9 €
Wrap de saumon fumé au tzatziki	14 €
Wrap de poulet aux légumes croquants, sauce curry	10 €
Terrine de bœuf au foie gras	12 €
Financier cacao à la bergamote, crémeux chocolat	9 €
Panna cotta aux fruits du jour	8 €

MAGNUM VIN ROSE (150cl)

Coteaux d'Aix en Provence La Source Château Vignelaure 2017	95 €
Cote de Provence Minuty Prestige 2017	105 €

CIDRES

Verre de cidre tradition, Bio, Distillerie du Gorvello	6 €

Cidres à la bouteille (75cl) :

Cidre tradition, Bio, Distillerie du Gorvello	12 €
Coco d'Issé, Bio, Distillerie du Gorvello	18 €
Royal Guillevic, Bio, Distillerie du Gorvello	15 €
Cidre ½ sec au sarrasin, Bio, Kystin	14 €
Cidre de Glace Secret's, Kystin (70cl)	20 €
Poiré Clos Saint André, Bio, Distillerie du Gorvello	24 €

*Verres de cidres (**13 cl**)*

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

LES VINS AU VERRE

Vins blancs

Bourgogne, Chablis, *Domaine Ventura*	13 €
Bourgogne Aligoté *Domaine de valentinois*	10 €
Muscadet de Sèvre et Maine/Lie, Manoir de la Pilotière	8 €

Vins rouges

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau	10 €
Montagne Saint Emillion- Château Rocher Calon	14 €

Vin rosé

Reuilly, Pinot Gris, Pascal Desroches	12 €

Vin moelleux

Coteaux du layon Domaine de la Montcellière	8 €

LES BIERES

Morbihan, P'tit Mamm blonde ou rousse (33cl), Bio	8 €
Morbihan, Blanche Hermine (33cl)	7 €
Hollande, Heineken (25cl)	7 €
Bière sans alcool (33cl)	8 €
Belge, Affligem, Pression (25cl)	8 €
Pression (50cl)	15 €

LES APERITIFS

Kir Aligoté	12 €
Muscadet, crèmes de fruits	12 €
Rosé, crème de pamplemousse	13 €
Cidre, crème de mure	8 €
Pommeau de Bretagne	8 €
Porto rouge ou blanc	8 €
Martini rouge, blanc ou fiero	8 €
Campari	8 €
Suze	8 €
Pastis Bardoin	8 €
Ricard	8 €

*Verres de vins, cidres et kirs (**13 cl**), Apéritif (**7cl**) – Anisé (**3cl**)*

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

JUS PRESSES (15 cl) — 6 €

Orange

Pamplemousse

Citron

Pomme

Jus de fruits* non pressés — 5 €
**Ananas, mangues, Cranberry, tomates, passion. (20cl)*

SODAS — 6 €

Breizh cola (33cl)

Breizh cola zero (33cl)

Breizh Thé (33cl)

Limonade 1905 (33cl)

Limonade Lurisia (27,5cl)

French s'il vous plait tonic (20cl)

Schweppes Indian tonic (25cl)

Orangina (25cl)

Sanbitter

EAUX MINERALES — 4 €

Plancoët 1/2

Plancoët gaz 1/2

Perrier 33 cl

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris

LES CHAMPAGNES

A LA COUPE (13 cl)

Duval Leroy blanc de blancs brut, grand cru	18 €
Duval Leroy rosé cuvée prestige 1er cru	21 €
Spritz : Champagne, Saint Germain, eau gazeuse	19 €
Spritz : Champagne, Martini Fiero, eau gazeuse	19 €

CHAMPAGNES BLANCS A LA BOUTEILLE (75 cl)

Duval Leroy brut 1er cru « Fleur de champagne »	75 €
Taittinger brut cuvée prestige	80 €
Henriot 2006	115 €
Laurent Perrier brut	95 €
Billecart Salmon	95 €
Duval Leroy «Femme de champagne» 2000	130 €
Amour de Deutz 2008	200 €
Dom Pérignon 2005	360 €
Cristal Roederer brut 2009	440 €

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS A LA BOUTEILLE (75 cl)

Duval Leroy	85 €
Ruinart	105€

CHAMPAGNES ROSE A LA BOUTEILLE (75 cl)

Duval Leroy prestige 1er cru	95 €
Taittinger Prestige	105 €
Taittinger Comte de Champagne 2004	300 €
Henriot	110 €
Billecart Salmon brut	145 €
Dom Pérignon 1996	480 €
Cristal Roederer 2009	800 €

Magnum (150cl)

Duval Leroy brut 1er cru « Fleur de champagne »	150€

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

COCKTAILS SUR MESURE

SUR MESURE SANS ALCOOL (25 cl)	16 €
SUR MESURE AVEC ALCOOL (7 ou 15 cl)	18 €
COCKTAILS CLASSIQUES (7 ou 15 cl)	.16 €

LES COCKTAILS « BIEN ETRE » (25 cl) 13 €

COCKTAILS DE FRUITS

CANOE

Jus de citron, feuilles de menthe, sirop de gingembre, eau plate.

BELLE ILE

Jus de pomme, fraise, gingembre, pamplemousse.

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

Citron vert, menthe, framboise, eau gazeuse.

COCKTAILS DE LEGUMES

PROVENCAL

Jus de tomate, poivron rouge, basilic, citron, assaisonnement.

OUESSANT

Jus de concombre, céleri, tomate, citron, assaisonnement.

COCKTAILS DE FRUITS ET LEGUMES

ALIZEE

Jus de carotte, orange, gingembre.

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

LES COCKTAILS ALCOOLISES

SHORT DRINKS 7cl — 16 €

RED PEARL

Vodka Grey Goose Cherry noire, framboise, chambord, citron vert.

CATAMARAN

Cachaça, Mandarine Napoléon, jus de citron, sirop de vanille.

GONDOLE

Gin Bombay Saphir, Noilly prat, jus de citron, sirop de fraise, zeste de pamplemousse.

LONG DRINKS 15cl — 16 €

PEN DUICK

Vodka Grey Goose poire, crème de pêche, crème de mûre, jus de Cranberry,
Jus d'ananas.

TORPILLEUR

Téquila Patron Silver, jus de gingembre, jus de citron, sucre de canne liquide,
Eau gazeuse, Angostura.

OPTIMIST

Rhum Clément, Amaretto, jus de fruits de la passion, jus de mangue, angostura bitter.

COCKTAILS AU CHAMPAGNE 13cl — 19 €

FRAMBOISE ROYALE

Champagne, crème de framboise, purée de framboise,
Eau de vie de framboise.

MOJITO ROYAL CONCOMBRE

Champagne, rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron vert, menthe, concombre, cassonade.

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

GIN (4 cl)

BOMBAY SAPHIR	11 €
HENDRICKS	12 €
THE BOTANIST ISLAY DRY	14 €
TANQUERAY N°.TEN	16 €

VODKA (4cl)

ABSOLUT (Suède)	12 €
GREY GOOSE L'ORIGINAL (France)	14 €
GREY GOOSE POIRE	16 €
GREY GOOSE CHERRY NOIRE	16 €
LA TRILOGIE GREY GOOSE (6 cl) *(2 cl de chaque GREY GOOSE parfumées et nature)*	20 €

TEQUILA (4 cl)

PATRON SILVER	16 €
PATRON REPOSADO	18€

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

WHISKIES (4 cl)

« Blends Scotch Whisky »	
Dimple Golden Selection	11 €
Johnnie Walker Black Label	10 €
« Single Malt »	
Talisker Port Ruighe, skye	13 €
Cardhu Amber rock, Speyside	13 €
Springbank 10 ans Campbeltown	13 €
Aberlour double cask 12 ans Speyside	13 €
Knokando 12 ans, Speyside	13 €
Dalwinnie 15 ans, Highland	16 €
Lagavulin 16 ans, Islay	17 €
« Irish whiskey »	
Bushmill's	12 €
« Américain »	
Wild Turkey 81	12 €
Jack Daniel's	12 €
« Japonais »	
NIKKA Coffey Grain	16 €
« Breton »	
Eddu Silver Brocéliande	12 €

CACHACA ET RHUM (4 cl)

CACHACA LEBLON (Brésil)	12 €
BACARDI Añejo Cuatro (Cuba-Porto Rico)	12 €
RHUM Blanc CLEMENT (Martinique)	14 €

RHUM DE DEGUSTATION (4 cl)

HAVANA CLUB 7 ANS	14 €
DON PAPA (Philippines)	16 €
DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVA (Venezuela)	16 €
FACUNDO EXIMO (Porto Rico)	18 €
SANTA TERESA 1796 (Venezuela)	18 €
ZACAPA 23 SOLERA (Guatemala)	18 €
RHUM VIEUX CLEMENT 10ANS (Martinique)	20 €

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris

COGNAC

Hennessy fine de cognac (4cl)	16 €
Hennessy Private Reserve (4 cl)	32€
Hennessy XO (4 cl)	35 €
Remy Martin XO (4 cl)	35 €
Hennessy Paradis (4 cl)	58 €
Remy Martin Louis XIII (2 cl)	95 €

ARMAGNAC (4cl)

Bas Armagnac, Darroze grand assemblage 12 ans d'Age	20 €
Bas Armagnac, Darroze grand assemblage 30 ans d'Age	26 €

CALVADOS (4 cl)

Hors d'âge, pays d'Auge, domaine familial L. DUPONT	12 €
Plus de 20 ans, pays d'Auge, domaine familial L. DUPONT	18 €

EAU DE VIE (4 cl)

Poire williams	12 €
Framboise	12 €
Fine de Bretagne, Distillerie du Gorvello	12 €

LIQUEURS (4 cl)

Amaretto	9.50 €
Get 27	9.50€
Get 31	9.50€
Cointreau	9.50 €
Grand Marnier	9.50 €
Marie Brizard	9.50 €
Bailey's	9.50 €
Kahlua	9.50 €
Fernet branca	9.50 €
St Germain	9.50 €
Limoncello	9.50 €
Manzana verde	9.50 €
Mandarine Imperial Napoleon	9.50 €
Chambord	9.50 €
Sambuca Molinari	9.50 €

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

LES THES 5 €

CEYLAN

Feuilles entières donnant une infusion légère

DARJEELING

Gout de muscat. Feuilles régulières et liqueur au fin bouquet de fruits secs.

LAPSANG SOUCHONG

Son gout parfumé puissant est devenu un grand classique et accompagnera les plats salés.

EARL GREY

Thé noir, aromatisé à la bergamote.

THE VERT GUNPOWDER

Thé vert de chine en forme de poudre à canon. Feuilles roulées en forme de boule.

THE VERT MENTHE

Feuilles de thé vert et feuilles de menthe douce de Marrakech, très rafraichissant et désaltérant.

LES INFUSIONS 5 €

VERVEINE

Apaisant et drainant.

MENTHE POIVREE

Effets calmant et anesthésiant.

CAMOMILLE

Petite fleur blanche à la saveur douce et florale.

JUICEA RELAXATION

Mélange de rooibos, feuilles de mûrier et de mélisse. Aromes d'orange et caramel.

TEA TIME

Uniquement le samedi et le dimanche de 15h à 18h

FORMULE TEA TIME 12€

3 pièces de pâtisserie au choix avec une boisson chaude.

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES 8€

3 pièces de pâtisseries au choix.

PÂTISSERIE Á L'UNITÉ 3€

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.

LES CAFES

EXPRESSO GOURMET, *MOKA D'ÉTHIOPIE ET CAFÉS D'AMÉRIQUE* 3.50 €

Café doux et fruité, notes d'agrumes et de fruits frais.

COLOMBIE EXELSO DECAFEINE 3.50 €

Café décaféiné à l'eau. Délicat, doux et fruité, notes florales.

CAPPUCCINO 5 €

Café expresso et mousse de lait.

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD 6 €

Prix nets TTC, exprimé en Euros, service compris.