

LES CAFÉS & CHOCOLATS

Ristretto, espresso, déca, allongé	2,4€
Café noisette (expresso + lait)	2,8€
Cappuccino (expresso, lait + mousse de lait)	4,5€
Double Cappuccino	6,8€
Double espresso	4,8€
Irish Coffee	12€

Irish Whisky 40°, double espresso, crème fouettée

Chocolat Valhrona Caraïbes 64%	7€
---------------------------------------	-----------

Lait entier, pointe de crème, sucre de canne

Chocolat Valhrona Viennois	8,5€
-----------------------------------	-------------

LES THÉS & TISANES

Thé Mariage Frères	5€
---------------------------	-----------

Thés noirs : Darjeeling, Earl Grey Imperial, Marco Polo, Pleine lune, French Breakfast tea, Empereur Chen-Nung

Thés verts : Fujijama, Provence, Opéra, Sakura, Jasmin Mandarin, Casablanca

Thé bleu : Milky Blue

Tisane Mariage Frères	5€
------------------------------	-----------

Dream tea, Verbena Citrodora, Mentha piperita, Tilla argenta, Rouge vanille bourbon

LES APÉRITIFS

Ricard	4€
Brastis Pastis Breton	4,5€
Porto rouge Meneres 10 ans d'âge 6cl	8€
Martini blanc ou rouge 6cl	6€
Americano	8€

Vermouth rouge 2cl, Campari 4cl, eau gazeuse

LES DIGESTIFS

Liqueurs **8€**

Silver Mint Green

Silver Mint White

Limoncello

Crème de cognac

Amaretto

Pineau Vieux

Crème de Whisky

Eaux de vie **10€**

Poire

Mirabelle



Cocktails

Vins

Champagnes

Bières

Spiritueux

Softs & Healthy

LES COCKTAILS

Les Spritzs

Apérol Spritz Apérol 6 cl, Prosecco, trait d'eau gazeuse, orange	10€
Campari Spritz Campari 6 cl, Prosecco, trait d'eau gazeuse, orange	10€
Saint-Malo Spritz Pamplemousse SMS 6 cl, Prosecco, trait d'eau gazeuse, pamplemousse	10€
Hugo Spritz Liqueur Saint-Germain, Prosecco, trait d'eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche	11€

Les Gins Tonics

Etsu & Tonic Ocean Water Gin 40° 5 cl, Tonic, citron, ciste marine	12€
Franc-tireur & Tonic Franc-tireur 43° 5 cl, Tonic, poivre de Sichuan, pommes	12€
Hendricks & Tonic Hendricks 41° 5 cl, Tonic, concombre, poivre noir, pétales de rose	14€

Les Classiques

Mojito Rhum 40° 3 ans 40° 5 cl, citron vert, sirop de sucre maison, trait d'eau gazeuse, menthe fraîche	12€
Caïpirinha Cachaça 40° 5 cl, citron vert, cassonade	12€
Breizh Mule Vodka infusée au concombre 40° 5 cl, sirop de sucre maison, ginger beer bio, citron vert	12€
Pisco Sour Pisco 40° 5 cl, citron jaune, sirop de sucre, éclats de meringue	12€
Negroni Gin 40° 5 cl, Vermouth rouge, Campari, orange	12€
Mai-Taï Original Rhums antillais 50° blanc et brun 6 cl, Triple sec, citron vert, trait d'orgeat	14€
Spiced Fbhe Rhum 40° 5 cl, sirop de sucre maison, piment d'espelette	14€
Piña Colada Rhums 50° blanc et brun 6 cl, crème de coco, jus d'ananas	14€

Le Cocktail des Voiles à partager !

Sangria blanche pétillante 1L Cava, Triple sec, Purée de framboises, agrumes et fruits frais de saison	32€
--	-----

LES SPIRITUEUX

Cognac 4 cl

American OAK - Bache Gabrielsen Double maturation 40°	14€
Sélection des Anges - XO Pierre de Segonzac 40°	16€
Mizunara Japanese OAK Édition limitée 43,5°	18€
Paul Beau Hors d'âge - Grande Champagne 43°	24€

5TfzArmagnac 4 cl

6[0XThVX ?ThUTVX - G>3 ; 40°	19€
--	-----

Whisky 4 cl

Eddu - Pur blé noir, Brocéliande 42°	19€
BM signature - Single malt ôieilli en fût de Macvin' pt	14€
Roborel de Climens - Intense Merlot 43°	16€
Roborel de Climens - Onctueux Sémillon 46°	18€
Roborel de Climens - Finition Rolle édition limitée 40°	20€
The Matsui - Single Malt Japonais, vieilli en fût de cerisier Sakura 48°	22€

Rhum 4 cl

3 Rivières VO ambré - Martinique 40°	10€
Clément 10 ans d'âge - Martinique 42°	12€
Penny Blue XO - Île Maurice 42,2°	16€
Saint-Aubin XO - Île Maurice 43°	20€
JM Agricole XO - Martinique 45°	22€
Chamarel Extra old - Île Maurice 45°	28€

Mezcal 4 cl

Lokita - Assemblage Espadín 8 ans & Tobala 12 ans 100% Agave 40°	12€
--	-----

Calvados 4 cl

Lelouvier - 8 ans d'âge 40°	10€
------------------------------------	-----

LES SOFTS & HEALTHY

Les softs

Sirop à l'eau Monin 33 cl	4€
Fraise, menthe, grenadine, citron, pêche	
Limonade nature 33 cl	4€
Diabolo Monin 33 cl	4,5€
Eau microfiltrée Pétillante , tranches de citron 33 cl	4,5€
Breizh Cola / Breizh Cola Zero 33 cl	5€
Jus de fruits - Meneau Bio 20 cl	6,5€
Orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot, tomate, orange-carotte, fraise-framboise	
Boisson enfant 15 cl	3€
Sirop, limonade, diabolo, jus de pomme, orange ou ananas	

Les Kombuchas

Boisson à base d'eau, de thé, de sucre de canne et de SCOBY (source du kombucha). Le kombucha contient du potassium, du magnésium, du fer, du zinc, du phosphore, du carbone, du fluor. Il est également riche en vitamine B, en vitamine C, en vitamine D, et en glutamine. Que des bonnes choses !

Myrtille - Bergamote 33cl	7€
Gingembre - Hibiscus 33cl	7€

Et nos parfums du moment...

Les Mocktails des Voiles

Lemonada 33 cl	8€
Sirop de gingembre frais, jus de citron, menthe fraîche, eau gazeuse, glace pilée	
Summer basilic 33 cl	9€
Purée de fraises, sirop de basilic, jus de citron, eau gazeuse, glace pilée	
Passion star 33 cl	9€
Purée de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de mangue, glace pilée	

LES BIÈRES & CIDRE

Les bières à la pression

Bière Blonde légère	25cl / 5€	50cl / 10€
Bière Blanche ou IPA	25cl / 5,5€	50cl / 11€
Bière d'abbaye	25cl / 6€	50cl / 12€

Les bières en bouteilles

Corona 35,5cl 4,5%	7€
Heineken 00 sans alcool 33cl	6€
La bière du moment...	

Le cidre

Cidre Brut Bio «La galipette» 33cl 4%	6,5€
--	-------------

Les Eaux

L'eau de table microfiltrée par le restaurant LES VOILES. Boire cette eau c'est faire un geste Eco-citoyen pour la planète : Zéro déchet, Zéro transport, Zéro plastique.

Eau microfiltrée plate ou pétillante 70 cl	4€
Thonon Plate 70 cl	9€
Chateldon Pétillante 70 cl	9€

LES VINS

Les vins au verre

12,5 cl

Blanc

Viognier - IGP 2021
Domaine Gayda **5€**

Pajzos Tokaj - Dry Sélection 2019 **5€**

Muscadet-sur-Lie Bio - AOC 2020 *biodynamie
Domaine Luneau-Papin "Le Verger" **6,5€**

Beaujolais - AOC 2022 *biodynamie
Le Chardonnay de Domaine Dominique Piroux **6,5€**

Bourgogne Aligoté - AOC 2021
Domaine Jean-Claude Boisset **8€**

Rouge

Coteaux de l'Ardèche - IGP 2022 *sans sulfites
Château de la Selve, sans sulfites **5€**

Côtes du Roussillon - AOC 2021 *biodynamie
Cuvée N°5 du Domaine Singla **5,5€**

Côtes de Bourg - AOC 2016 *biodynamie
Château Tour des Graves **6€**

Menetou-Salon - AOC 2020
Domaine Pellé "Morogues" **8€**

Rosé

Gris de Gris - IGP 2022
Sable de Camargue 12,5 cl **5€**
Bouteille 75 cl **28€**
Magnum 1,5 l **54€**

Côtes de Provence - AOP 2022
Montagne Sainte-Victoire
Château Grand Boise 12,5 cl **6,5€**
Bouteille 75 cl **38€**
Magnum 1,5 l **74€**
Château Grand Boise Cuvée Jadis 75 cl **45€**

LES CHAMPAGNES

La coupe de Champagne

Remy Massin - Brut Blanc de Noirs **13€**

Remy Massin - Brut Rosé **16€**

Les bouteilles de Champagne

Remy Massin - Brut Blanc de Noirs **75€**

Remy Massin - Brut Rosé **95€**

Hugues Godmé - Extra-brut zéro dosage
1er Cru Blanc de blancs **115€**

Hugues Godmé - Extra-brut zéro dosage
Millésime 2012 **135€**

Billecart Salmon - Brut **95€**

Billecart Salmon - Brut Rosé **125€**

Billecart Salmon - Brut Grand Cru Blanc de Blancs **135€**

Billecart Salmon - Brut
Cuvée Nicolas François 2008 **280€**

Billecart Salmon - Brut Blanc de blancs
Cuvée Louis Salmon 2009 **320€**

Les Magnums de Champagne

Hugues Godmé - Extra-brut zéro dosage
1er Cru Blanc de blancs **220€**

Billecart Salmon - Brut **180€**

Billecart Salmon - Brut Rosé **240€**

Billecart Salmon - Brut Grand cru Blanc de Blancs **270€**

Pour retrouver l'ensemble de la sélection de notre
sommelière, n'hésitez pas à nous demander la
carte des vins