

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 Barry Extra-noir 64% à l'italienne **6€**
Lait entier, sucre de canne

Chocolat Barry Viennois **7,5€**

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 : Fujiyama, Provence, Opéra, Sakura, Jasmin Mandarin, Casablanca

Thé bleu : Milky Blue

Tisane Mariage Frères **5€**

Dream tea, Verbena Citroedora, Mentha piperita, Rooibos vanille bourbon

LES APÉRITIFS 6 cl

Roz Marian **6€**

* spécialité apéritive locale à base de cidre de pommes Guillevic et de saveurs salées de la Ria d'Étel

Ricard **4€**

Brastis Pastis Breton **4,5€**

Porto rouge Meneres 10 ans d'âge **8€**

Martini blanc ou rouge **6€**

Americano **8€**

Vermouth rouge 2cl, Campari 4cl, eau gazeuse

LES DIGESTIFS LÉGERS 6 cl

Liqueurs françaises **8€**

Silver Mint Green

Silver Mint White

Crème de cognac

Amaretto

Pineau Vieux

Crème de Whisky

Liqueur bretonne **10€**

Limoncello

*collab distillerie du Gorvello

X épicerie Auguri Alimentari

Cocktails

Vins

Champagnes

Bières

Spiritueux

Softs & Healthy



LES COCKTAILS

Les Spritz

Aperol Spritz	10€
Aperol 6 cl, Prosecco, trait d'eau gazeuse, orange	
Clémentine Spritz	10€
Aperol 6 cl, Prosecco, trait d'eau gazeuse, clémentines fraîches, cannelle	
Saint-Malo Spritz Pamplemousse	10€
SMS 6 cl, Prosecco, trait d'eau gazeuse, pamplemousse	
Hugo Spritz	11€
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, trait d'eau gazeuse, citron vert	

Les Gins Tonic

Etsu & Tonic	12€
Ocean Water Gin 40° 5 cl, Tonic, citron, criste marine	
Hendricks & Tonic	14€
Hendricks 41° 5 cl, Tonic, concombre, poivre noir, pétales de rose	

Les Signatures

Amaretto Martini	14€
Expresso, vodka 4cl, liqueur d'amandes 2cl, liqueur de café 2cl	
Caïpirinha	12€
Cachaça 40° 5 cl, citron vert, cassonade	
Breizh Mule	12€
Vodka infusée au concombre 40° 5 cl, sirop de sucre maison, ginger beer bio, citron vert	
Brandy Alexander	14€
Cognac VO 4cl, Liqueur de cacao 4cl, crème fraîche fouettée	
Negroni	12€
Gin 40° 5 cl, Vermouth rouge, Campari, orange	
Apple Fbhe	14€
Vodka 40° 5 cl, jus de pomme, sucre, piment d'espelette	
Pear Martini	14€
Vodka Grey Goose 5cl, purée de poire, citron pressé, cidre, cannelle	

LES SPIRITUEUX

Cognac 4 cl

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

Armagnac 4 cl

6101 Th Vx ? Th U Vx - 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€
Santa Teresa 1796 Solera Rum - Venezuela 40°	12€
HSE VSOP vielli en fûts de Porto - Martinique 45°	14€
Séverin VO - Martinique 40°	14€
Clément 10 ans d'âge - Martinique 42°	16€
Penny Blue XO - Île Maurice 42,2°	16€
Saint-Aubin XO - Île Maurice 43°	20€
JM Agricole XO - Martinique 45°	22€

Mezcal 4 cl

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

Calvados 4 cl

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

Eaux de vie 4 cl

Poire	10€
Mirabelle	10€

LES SOFTS & HEALTHY

Les softs

Sirop à l'eau Monin 33 cl	4€
Fraise, menthe, grenadine, citron, pêche, passion, banane-kiwi	
Limonade nature 33 cl	4€
Diabolo Monin 33 cl	4,5€
Eau microfiltrée Pétillante , tranches de citron 33 cl	4€
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	

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€
Citron - Menthe - Timut 33cl	7€
Eucalyptus 33cl	7€

Et nos parfums du moment...

Les Mocktails des Voiles

Bella Luna 33 cl	9€
Jus frais d'orange sanguine, ananas et citron vert	
Kiwi Fizz 33 cl	9€
Kiwi frais, sirop de sureau, eau gazeuse	
Tonic Mule 33 cl	9€
Ciron vert, Ginger ale, gingembre, graines de coriandre	

LES BIÈRES & CIDRE

Les bières à la pression

Lancelot Blonde pills	25cl / 5€	50cl / 10€
Lancelot Duchesse Anne Triple	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	5€
Thonon Plate 70 cl	9€
Chateldon Pétillante 70 cl	9€

LES VINS

Les vins au verre

12,5 cl

Blanc

Picpoul de Pinet - AOP 2022 Mas Saint-Laurent	5€
Pajzos Tokaj - Late Harvest 2019 Quality sweet wine, Hongrie	5€
Beaujolais - AOC 2022 Le Chardonnay de Dominique Piroux	6,5€
Vin d'Arbois - Jura - AOC 2021 Vignes de Savagnin - Domaine Maires & Fils	8€
Meursault Vieilles Vignes - AOC 2018 Domaine Pernot Belicard	19€

Rouge

Coteaux de l'Ardèche - IGP 2022 *sans sulfites Château de la Selve, sans sulfites	5€
Corbières - AOP 2021 *biodynamie - Domaine les Lanes cuvée la Baronne	5,5€
Menetou-Salon - AOC 2021 Domaine Pellé - Cuvée Morogues	7,5€
Margaux - AOC 2017 Cuvée "M" de Mr André Lurton	18€

Rosé

Gris de Gris - IGP 2022 Sable de Camargue	
Verre 12,5 cl	5€
Bouteille 75 cl	28€
Magnum 1,5 l	54€
Côtes de Provence - Montagne Sainte-Victoire Château Grand Boise AOP 2022	
Verre 12,5 cl	6,5€
Bouteille 75 cl	38€
Magnum 1,5 l	74€
Cuvée d'exception - Jadis 75 cl	45€

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

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€

Les Pétillants naturels

Turbulent - Sérol rosé 100% Gamay 	45€
--	------------