LES VOILES

Aminés par une véritable passion pour la gastronomie,
nous avons imaginé une carte de boissons en accord
avec notre cuisine et nos valeurs.
Vins, spiritueux et créations sans alcool
y trouvent naturellement leur place, entre découvertes,
coups de coeur et terroirs d'exception.
Au fil des saisons, des rencontres avec nos vignerons
et partenaires et de nos voyages, cette sélection évolue.
Elle se veut vivante, sincère et toujours en mouvement.
Ainsi, ce que vous dégustez aujourd'hui pourrait bien laisser place
demain à une nouvelle découverte.



LES VOILES

Nos cocktails

CRÉATIONS

ROSE BRETONNE 12
Gin 40°, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune, crème de framboise, cidre rosé, menthe fraîche

SOUR PASSION 12
Whisky blanc, passion, jus de citron

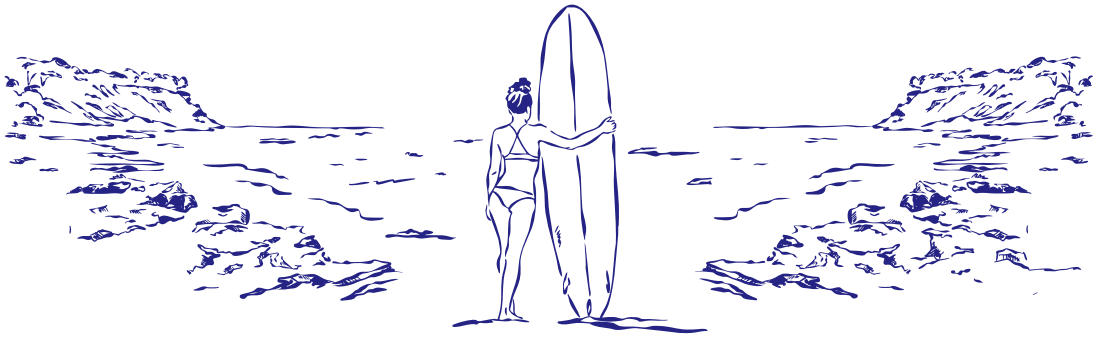
PISCO CONCOMBRE 14
Pisco Wagar 40°, jus de comcombre, sirop de concombre, citron jaune, Pschitt d'absinthe verte

TIKIWI 14
Cachaça Leblon 40°, schrub maison au kiwi, extraction de pomme verte, Sirop de sucre de canne

ENDLESS SUMMER 15
Rhum blanc infusé à la vanille 40°, campari, jus d'ananas, purée de passion, Citron + shot de champagne rosé

TIRAMISU MARTINI 14
Vodka 40°, Baileys, Kahlua, expresso

COCKTAIL DU MOMENT 12



PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS.

LES VOILES

Les apéritifs



LES SPRITZ

Limoncello Spritz, Prosecco, eau gazeuse	10
Saint-Malo Spritz Pamplemousse-Gingembre, Prosecco, eau gazeuse	11
Hugo Spritz, Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert et menthe fraîche	12

LES GINS TONIC

H2B origine Bretagne 40° Hysope tonic, citron, criste marine	12
Citadelle origine France 44° Hysope tonic pamplemousse, romarin	14
Hendricks 41° Hysope tonic, concombre, poivre noir, pétales de rose	14

LES CLASSIQUES

Brastis Pastis Breton	5
Pineau des Charentes	8
Porto rouge Meneres 10 ans d'âge	10
Americano	9

LES BIÈRES & CIDRES

Campus Blonde légère	25 cl 5€ / 50 cl 10€
Summer IPA	25 cl 6€ / 50 cl 12€
Corona 33cl	8
Cidre Brut ou Rosé « La galipette » bio 33cl	7

LES BIÈRES SANS ALCOOL

Paranoïa Brasserie Huygge 0,1% Blonde / Red 33cl	7
Dremmwel Blonde 0,0%	6

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

PRIX NETS EN EUROS / TAXES ET SERVICES COMPRIS.

LES VOILES

Vins au verre

NOTRE SÉLECTION

LES BLANCS

IGP Beaujolais, Dominique Piron - Chardonnay 2024*	6,50
AOC Muscadet-sur-Lie, Domaine Luneau Papin Cuvée Lagrange 2023	7
IGP Collines Rhodaniennes, Julien Pilon - Marsanne/Roussane «Le Bruit des Vagues» 2025	7
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Pajot	8

LES ROUGES

IGP Coteaux de l'Ardèche, Château de la Selve	7
AOC Menetou Salon, Domaine Pellé - Morogues 2023	8
AOC Crozes Hermitage, Domaine de La Ville Rouge Terre d'Éclat 2022*	10

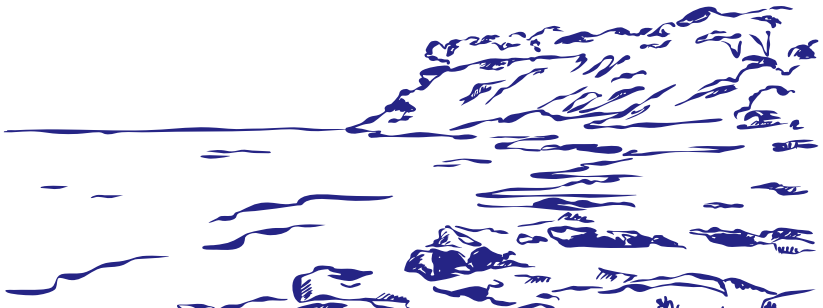
LES ROSÉS

IGP Gris de gris de Camargue, Dune 2025	6
AOP Côtes de Provence, Château Grand Boise 2024	7

LES BULLES

IGP Montlouis-sur-Loire, Jacky Blot La Taille aux Loups - Brut tradition - Chenin	10
Champagne Remy Massin - Brut Rosé	15

*Biodynamie.
*Servis en bouteille de 75cl sauf mention spéciale



PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS.

LES VOILES

Sans alcool

NOTRE SELECTION

LEMONADA 8
Sirop de gingembre frais, jus de citron, menthe fraîche, eau gazeuse

PASSION STAR 8
Purée de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de mangue, eau gazeuse

LES FLOWER POWER 7
Hibiscus-Menthe 33cl
Hibiscus-Gingembre 33cl

LES KOMBUCHAS (Vivants brassés à Vannes) 8
Passion-Rooibos 33cl
Hibiscus-Gingembre 33cl

LES JUS MENEAU (Bios et français) 7
Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Fraise-Framboise, Orange-Carotte 20cl

LES SIROP MONIN & CO
Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Violette, Orgeat, Pamplemousse, Passion 4
Limonade nature bretonne 4
Diabolo 5
Jus de pomme bio breton 5
Coca-Cola / Coca-Cola 0 5

LES EAUX
Eau microfiltrée plate ou pétillante 5
Thonon Plate 70cl 9
Chatelon Pétillante 70cl 9

PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS.

LES VOILES

Nos spiritueux

NOUS SERVONS NOS SPIRITUEUX DANS DES VERRES DE 2CL
POUR DÉCOUVRIR ET 4CL POUR DÉGUSTER

BAS ARMAGNAC

Château de Laubade - VSOP 40°	5 - 10

CALVADOS

Lelouvier - 8 ans d'âge 40°	5 - 10

COGNAC

Le Laurier d'Apollon - Vendanges 2011 - Fanny Fougerat Cognac d'auteur 42,2°	7 - 14
Sélection des Anges – XO - Pierre de Segonzac 40°	8 - 16
Mizunara Japanese OAK - Édition limitée 43,5°	9 - 18
Paul Beau - Hors d'âge - Grande Champagne 43°	12 - 24

WHISKY

Eddu - Pur blé noir, Brocéliande 42°	6 - 12
BM signature - Single malt vieilli en fût de Macvin 40°	7 - 14
Roborel de Climens - Intense Merlot 43°	8 - 16
Roborel de Climens - Onctueux Sémillon 46°	9 - 18
The Matsui - Single Malt Japonais, vieilli en fût de cerisier Sakura 48°	11 - 22

RHUM

3 Rivières VO ambré - Martinique 40°	5 - 10
Santa Teresa 1796 Solera Rum - Venezuela 40°	6 - 12
HSE VSOP vieilli en fût de Porto - Martinique 45°	7 - 14
Clément 10 ans d'âge - Martinique 42°	8 - 16

PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS.

PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS.

LES VOILES

Nos digestifs

NOUS SERVONS NOS LIQUEURS GLACÉES EN 6CL AVEC DE LA GLACE PILÉE
ET NOS EAUX DE VIE SONT SERVIES DANS UN VERRE REFROIDI SANS GLACE EN 4CL

LES LIQUEURS

Amaretto 20°	10
Menthe Pastille 20°	10
Crème de Whisky 20°	10
Limoncello 20°	10

LES EAUX DE VIE

Poire 40°	10
Mirabelle 40*	10

LES CAFÉS BROCÉLIANDE BZH

Ristretto, expresso, déca, allongé	2.20
Café noisette (expresso + lait)	2.50
Cappuccino (expresso + lait + mousse de lait)	4
Double expresso°	4

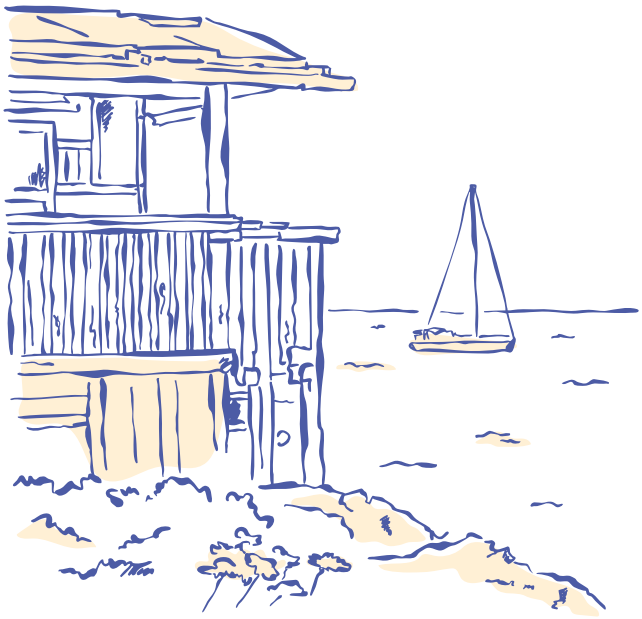
LE CHOCOLAT VALHRONA

Chocolat à l'italienne, cacao amer, lait entier 7€ + crème fouettée	8

LES THÉS MAISON MARIAGE FRÈRES

THÉS NOIRS : Darjeeling, Pleine lune, French breakfast, Earl grey Imperial, Empereur Chen-Nung	5
THÉS VERTS : Fujiyama, Provence, Opéra, Sakura, Jasmin Mandarin	5
THÉ BLEU : Milky Blue	6
TISANES : Dream tea, Verbena Citrodora, Rooibos vanille bourbon	6

PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS.



Nous sommes là
pour vous conseiller !