



BAR

« Le Goéland »

L'équipe du
Bar vous accueille
De 14h00 à 22h00

*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.
Susceptible de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.*

Prix nets en Euro TTC, service compris

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



TEA TIME - tous les jours de 15h à 18h

Formule Tea Time 15 €

Une boisson chaude accompagnée de 3 pièces de pâtisserie

Assortiment de pâtisseries 12 €

3 pièces de pâtisserie au choix


Pâtisserie à l'unité 5 €

APERI-TIME - tous les jours de 18h à 21h

Planche Apéritive 29 €

Planche « Triskell » à partager (pour 2 personnes) proposant un choix de produits « terre & mer » pour accompagner votre cocktail ou la boisson de votre choix

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*



LES CIDRES

Au Verre - 12.5 cl

Cidre Breton brut Cidrierie Nicol, Surzur	6 €
Kystin Secret's, cidre de glace	10 €


Cidres et poiré à la bouteille - 75 cl

Cidre Breton brut Cidrierie Nicol, Surzur	14 €
Cidre Coco d'Issé, Bio , Distillerie du Gorvello	18 €
Cidre ½ sec au sarrasin, Bio Kystin	14 €
Cidre de Glace Secret's - 70cl Kystin	30 €
Poiré Clos Saint André, Bio Distillerie du Gorvello	20 €

LES BIÈRES

Heineken 0.0 sans alcool - 33cl	7 €
Morbihan, Blanche Hermine, 4° - 33cl	8 €
Morbihan, P'tit Mamm rousse, 5.5° - Bio 33cl	8 €
Belge, Delta I.P.A, 6.5° - 33cl	9 €
Belge Affligem, 6.7° - Pression 25cl	8 €
Pression 50cl	15 €

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*



LES VINS AU VERRE - 12.5 cl

Vins blancs

Muscadet Sèvre et Maine/Lie, 10 €
Manoir de la Pilotière

Bourgogne Aligoté, Domaine de Valentinois 10 €

Chablis, Domaine Ventura 14 €

Vins rouges

Saumur Champigny, 12 €
Domaine Filliatreau, **Bio**

Montagne Saint Emilion, 14 €
Château Rocher Calon

Vin rosé

Reully, Pinot Gris, Pascal Desroches 12 €

Vin moelleux

Coteaux du Layon, 10 €
Domaine de la Montcellière

LES APÉRITIFS

Kir Aligoté 12 €

Muscadet, crème de fruits 12 €

Rosé, crème de pamplemousse 13 €

Cidre, crème de mûres 8 €

Kystin Secret's, cidre de glace 10 €

Pommeau de Bretagne 8 €

Porto rouge ou blanc 8 €

Martini dry, rouge, blanc ou fiero 8 €

Campari 8 €

Suze 8 €

Ricard 8 €


Pastis Bardoine 10 €

Verre de vin, cidres et kirs - 12.5 cl

Apéritif - 7 cl Anisé - 3 cl

Prix nets TTC exprimés en Euro

Service compris



LES JUS PRESSÉS - 15 cl 6 €

Orange

Citron

Pamplemousse

LES JUS NON PRESSÉS - 20 cl 5 €

Ananas

Mangue

Cranberry

Tomate

Fruit de la Passion

Pomme de la Presqu'île de Rhuys

LES SODAS 6 €

Breizh Cola - 33 cl

Breizh Cola zéro - 33 cl

Ice Tea - 25 cl

Limonade - 33 cl

French « S'il vous plait » tonic - 20 cl - **Bio**

Schweppes Indian tonic - 25 cl

Orangina - 25 cl


LES EAUX MINÉRALES 4 €

Plancoët - 50 cl

Plancoët gaz - fines bulles - 50 cl

Perrier - 33 cl

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*



LES CHAMPAGNES

À la coupe - 12.5 cl

Duval Leroy Fleur de Champagne Brut 1 ^{er} cru	20 €
Duval Leroy rosé Cuvée Prestige 1 ^{er} cru	22 €

Champagnes Blancs à la bouteille - 75 cl

Brut Blanc

Duval Leroy Brut 1 ^{er} cru Fleurs de Champagne	90 €
Laurent Perrier Brut « La Cuvée »	105 €
Bollinger Brut	115 €
Veuve Clicquot Brut	120 €
Veuve Clicquot Brut réserve cuvée	130 €
Moët & Chandon Réserve impériale	115 €

Blanc de Blanc

Ayala 2018	140 €
Taittinger « Compte De Champagne » 2012	460 €

Blanc de Noirs

Mercier	100 €
---------	-------

Grandes Cuvées Blanc

Duval Leroy, « <i>Femme de Champagne</i> »	150 €
Bollinger « <i>La grande Année</i> » 2014	380 €
Roederer « <i>Cristal</i> » 2005	440 €
Roederer « <i>Cristal</i> » 2009	480 €
Dom Pérignon « <i>Vintage</i> » 2012	650 €

Champagnes Rosés à la bouteille - 75 cl

Brut Rosé

Duval Leroy Prestige 1 ^{er} cru	100 €
Taittinger Prestige	105 €
Henriot	110 €
Ayala	110 €
Billecart Salmon brut	145 €
Veuve Clicquot	140 €


Grandes Cuvées Rosés

Duval-Leroy « <i>Femme de Champagne</i> » 2006	280 €
Roederer « <i>Cristal</i> » 2009	800 €

Magnum - 150 cl

Duval Leroy Brut 1 ^{er} Cru Fleur de Champagne	150 €
---	-------

*Prix nets TTC exprimés en Euro
Service compris*



LES COCKTAILS

Cocktail « **Sur Mesure** » sans alcool * 16 €
-20cl

Cocktail « **Sur Mesure** » avec alcool * 20 €
-7cl ou 15cl selon le cocktail

« **Notre barman crée un cocktail avec vous,
à votre goût* »

Cocktail **Classique**
- 7cl ou 15cl 18 €
-Mojito / Américano / Caïpirinha / Ti punch ...

Cocktail **Classique au Champagne** 22 €
- 12.5cl
- Spritz / Mimosa / Rossini...

LES SIGNATURES SANS ALCOOL

15cl 13 €

ALBATRE

Noix de coco du Sri Lanka, jus de Pomme de la
presqu'île, Sirop de Vanille de Madagascar.


GOVIHAN

Framboise du Val Evel, Fruit de la Passion, Jus
d'Ananas du Costa Rica, Jus de Pomme de la
Presqu'île.

MÉGALITHES

Jus de Tomate, jus de Carotte, Jus de Céleri, Citron
Pressé, Assaisonnement.

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*



LES SIGNATURES AVEC ALCOOL

Short Drinks - 10cl 18 €

TORPILLEUR

Téquila patron silver, Citron Pressé, Sirop de
Gingembre Maison, Angostura Bitter

Long Drinks - 15 cl 18 €

AYUR

Gin Oriant **Bio**, Tonic La French **Bio**, Framboise, Sirop
de Curcuma Maison, Poivre de Timut.

AMOUR

Rhum Clément, Liqueur de Vanille de Madagascar,
Ananas du Costa Rica, Mangue, Fraise Mara des Bois.

L'ABSOLU

Vodka Absolut, Liqueur de Pomme Verte, Jus de
Pomme de la Presqu'île de Rhuy, Sirop de Caramel,
Cannelle.

Cocktails Champagne - 12.5 cl 22 €


JARDIN SAUVAGE

Champagne, Liqueur St Germain, Poire du Val Evel,
Basilic.

FRAMBOISE ROYALE

Champagne, crème de Framboise, Eau de Vie de
Framboise, Framboise du Val Evel.

*Prix nets TTC exprimés en Euro
Service compris*



GIN - 4 cl



Bombay Sapphir, 40% (Laverstoke)	11 €
Heal An Oriant 1672, 42% (Sulniac 56)	12 €
Hendricks, 41.4% (Ayrshire)	12 €
Tanqueray N° Ten, 47.3% (Londres)	16 €

VODKA - 4 cl



Absolut, 40% (Suède)	12 €
Grey Goose L'Original, 40% (France)	14 €

TEQUILA - 4 cl



Patron Silver, 40% (Mexique, Jalisco)	16 €
Patron Reposado, 40% (Mexique, Jalisco)	18 €

EAU DE VIE - 4 cl

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

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*

WHISKIES - 4 cl

« Blends Scotch Whisky »

Johnnie Walker Black Label 10 €

« Single Malt »

Talisker Port Ruighe, Skye 13 €

Cardhu Amber rock, Speyside 13 €

Glenmorangie Nectar D'or, Highland 13 €

Aberflour double cask 12 ans Speyside 13 €

Knokando 12 ans, Speyside 13 €

Dalwinnie 15 ans, Highland 16 €

Lagavulin 16 ans, Islay 17 €

« Irisk whiskey »

Bushmill's 12 €

« Américain »

Bulleit Bourbon 12 €

Jack Daniel's 12 €

« Japonais »

Nikka Coffey Grain 16 €

« Breton »

Eddu Silver Brocéliande 12 €

CACHACA et RHUM - 4 cl

Rhums Blancs

Cachaça 40° (Brésil) 12 €

Bacardi Añejo Cuatro 40° (Cuba) 12 €

Rhum Blanc Clément 50° (Martinique) 14 €

Rhums Ambrés

Havana Club (Cuba) 7 ans 14 €

Don Papa (Philippines) 16 €


Diplomatico Reserva Exclusiva (Vénézuéla) 16 €

Facundo Eximo (Porto Rico) 18 €

Santa Teresa 1796 (Vénézuéla) 18 €

Clément 10 ans (Martinique) 20 €

*Prix nets TTC exprimés en Euro
Service compris*



COGNAC - 4 cl

Hennessy Very Special	16 €
Hine Rare The original	20€
Remy Martin XO	35€
Hennessy XO	38€

ARMAGNAC - 4 cl

Bas Armagnac, Darroze Grand assemblage -12 ans	20 €
Bas Armagnac, Darroze Grand assemblage -30 ans	26 €


CALVADOS - 4 cl

Hors d'Age, pays d'Auge Domaine familial L. Dupont	12 €
Plus de 20 ans, pays d'Auge Domaine familial L. Dupont	25 €

LIQUEUR - 4 cl

Amaretto	10 €
Get 27	10 €
Get 31	10 €
Bailey's	10 €
Kahlua	10 €
Manzana Verde	10 €
Marie Brizard	10 €
Cointreau	11 €
Grand Marnier	11 €
Fernet Branca	11 €
St Germain	12 €
Limoncello Di Liguria Vila Duca	12 €
Mandarine Impériale Napoléon	12 €
Chambord	12 €
Génépi Le Grand Tetras	12 €

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*



LES THÉS 5 €

Ceylan

Feuilles entières donnant une infusion légère

Darjeeling

Goût de muscat. Feuilles régulières et liqueur au
Fin bouquet de fruits secs

Earl Grey

Thé noir aromatisé à la bergamote

Thé vert Gunpowder

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

Thé vert Menthe

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

LES INFUSIONS 5 €

Verveine

Feuilles de verveine à la saveur citronnées. Digestif,
Apaisant, contre le stress

Menthe Poivrée

Feuilles de menthe poivrée à la saveur mentholée
Intense et poivrée. Antalgique, digestif


Camomille

Petite fleur blanche à la saveur douce et florale.
Digestif, contre l'anxiété et les maux de gorge

Juicéa Relaxation

Mélange de Rooibos, feuilles de mûrier et de mélisse.
Arômes d'orange et caramel

*Prix nets TTC exprimés en Euro
Service compris*



LES CAFÉS ET CHOCOLAT

Expresso Assemblage Gourmet 3.50 €

Café doux et fruité, notes d'agrumes et
De fruits frais

Décaféiné Colombie Exelso 3.50 €

Café décaféiné. Délicat, doux,
Fruité et notes florales

Double Expresso Assemblage Gourmet 6 €

Double décaféiné 6 €

Cappuccino maison 5 €

Café expresso, lait, mousse de lait

Chocolat chaud maison 6 €

Madagascar - **Bio** 70% de chez Alain Chartier, lait entier

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*

