



# 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

**Pâtisserie à l'unité** 5 €

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

**Planche Triskell** 29 €

Planche apéritive 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	8 €

### Cidres et poiré à la bouteille - 75 cl

Cidre Breton brut Cidrierie Nicol, Surzur	14 €
Cidre Coco d'Issé, <b>Bio</b> , Distillerie du Gorvello	18 €
Cidre ½ sec au sarrasin, <b>Bio</b> Kystin	16 €
Cidre de Glace Secret's - 70cl Kystin	30 €
Poiré Clos Saint André, <b>Bio</b> Distillerie du Gorvello	20 €

## LES BIÈRES

Heineken 0.0 sans alcool - 33cl	6 €
Morbihan, Blanche Hermine, 4° - 33cl	8 €
Morbihan, P'tit Mamm rousse, 5.5° - <b>Bio</b> 33cl	8 €
Belge, Delta I.P.A, 6.5° - 33cl	8 €
Belge Affligem, 6.7° - <b>Pression 25cl</b>	6 €
<b>-Pression 50cl</b>	10 €

*Prix nets TTC, exprimés en Euro  
Service compris*



## LES VINS AU VERRE - 12.5 cl

### Vins blancs

Muscadet Sèvre et Maine/Lie, Manoir de la Pilotière	10 €
Bourgogne Aligoté, Domaine de Valentinois	10 €
Chablis, Gloire de Chablis, <i>J. Moreau &amp; Fils</i>	14 €

### Vins rouges

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, <b>Bio</b>	12 €
Montagne Saint Emilion, Château Rocher Calon	14 €

### Vin rosé

Reuilly, Pinot Gris, Pascal Desroches	12 €
---------------------------------------	------

### Vin moelleux

Coteaux du Layon, Domaine de la Montcellière	10 €
---	------

## 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	8 €
Pommeau de Bretagne	8 €
Porto rouge ou blanc	8 €
Martini dry, rouge, blanc ou fiero	8 €
Campari	8 €
Suze	8 €
Ricard	8 €
Pastis Bardoin	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 FRAIS - 15 cl** 6 €

Orange

Citron

Pamplemousse

**LES JUS CLASSIQUES - 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 <sup>er</sup> cru	16 €
Duval Leroy rosé Cuvée Prestige 1 <sup>er</sup> cru	18 €

### Champagnes Blancs à la bouteille - 75 cl

#### Brut Blanc

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

#### Blanc de Blanc

Ayala 2018	140 €
Amour de Deutz 2013	270 €
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 <sup>er</sup> cru	100 €
Taittinger Prestige	105 €
Henriot	110 €
Ayala	110 €
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 <sup>er</sup> Cru Fleur de Champagne	150 €
---	-------

*Prix nets TTC exprimés en Euro  
Service compris*



## LES COCKTAILS

Cocktail « **Sur Mesure** » sans alcool \* 15 €  
-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** 21 €  
- 12.5cl  
- Spritz / Mimosa / Rossini...

## LES SIGNATURES SANS ALCOOL

*Création par Antoine Pénard*

**Mocktails** 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

*Création par Antoine Pénard*

**Short Drinks** - 10cl 18 €

### TORPILLEUR

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

**Long Drinks** - 20 cl 18 €

### L'AGOON

Suze, Curaçao bleu, Yuzu, Tonic **bio** La French.

### L'ÉPICURIEN

Rhum Clément, Grand Marnier, Mandarine, Ananas du  
Costa Rica, sirop de noisette grillée.

### L'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 21 €

### 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 €

Aberlour double cask 12ans Speyside 13 €

Knokando 12ans, Speyside 13 €

Dalwinnie 15ans, Highland 16 €

Lagavulin 16ans, 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) 7ans 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 -12ans	20 €
Bas Armagnac, Darroze Grand assemblage -30ans	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,  
Poudre de cacao

**Chocolat chaud maison** 6 €

Madagascar - Bio 70% de chez Alain Chartier,  
Lait entier

*Prix nets TTC, exprimés en Euro  
Service compris*

