



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

Accras de morue sauce aigre douce 8.50€

12 accras de morue servis chaud accompagnés d'une
sauce aigre douce poivron rouge ananas.

Planche Triskell 29 €

Planche apéritive à partager (pour 2 personnes)
proposant un choix de produits « terre & mer »
idéale pour accompagner votre apéritif.

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*



LES CIDRES

Au Verre - 12.5 cl

Cidre Breton brut	6 €
Cidrerie Nicol, Surzur	

Kystin Secret's, cidre de glace	8 €
---------------------------------	-----

Cidres et poiré à la bouteille - 75 cl

Cidre Breton brut	14 €
Cidrerie Nicol, Surzur	

Cidre Coco d'Issé, Bio ,	18 €
Distillerie du Gorvello	

Cidre ½ sec au sarrasin, Bio	16 €
Kystin	

Cidre de Glace Secret's - 70cl	30 €
Kystin	

Poiré Clos Saint André, Bio	20 €
Distillerie du Gorvello	

LES BIÈRES

Heineken 0.0 sans alcool - 33cl	6 €
---------------------------------	-----

Morbihan, Blanche Hermine, 4° - 33cl	8 €
--------------------------------------	-----

Morbihan, P'tit Mamm rousse, 5.5° - Bio 33cl	8 €
---	-----

Pas-de-Calais, La Cadette I.P.A, 6.0° - 33cl	8 €
--	-----

Belge Affligem, 6.7° - Pression 25cl	6 €
-Pression 50cl	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 & Fils</i>	14 €

Vins rouges

Saumur Champigny, Domaine Filliatreau, Bio	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 ou rouge ou blanc	8 €
Campari	8 €
Suze	8 €
Ricard	8 €
Pastis Bardouin	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 Rhuy

LES SODAS

6 €

Breizh Cola – 33 cl

Breizh Cola zéro – 33 cl

Breizh 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	16 €
Duval Leroy rosé Cuvée Prestige 1 ^{er} cru	18 €

Champagnes Blancs à la bouteille - 75 cl

Brut Blanc

Duval Leroy Brut 1 ^{er} cru Fleurs de Champagne	90 €
Deutz Brut	95 €
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 ^{er} cru	100 €
Henriot	110 €
Ayala	110 €
Pommery	115 €
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 * 20cl 15 €

Cocktail « **Sur Mesure** » avec alcool * 07-20cl 20 €

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



Cocktail **Classique** 7cl-20cl 18 €

-Mojito / Américano / Caïpirinha / Ti punch...

Cocktail **Classique au Champagne** 12.5cl 21 €

- 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'AMOUR

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

L'ÉPICURIEN

Rhum Clément, Grand Marnier, Mandarine, Ananas du
Costa Rica, Sirop de Noisette Grillé.

L'AGOON

Suze, Curaçao Bleu, La French Tonic, Yuzu.

Long Drinks - 20 cl avec accords mets 21 €

ER LANNIC

Fine de bretagne, Liqueur de Pomme Verte, Jus de
Pomme de la Presqu'île de Rhuys, Caramel, pointe de
Sel, Algues.

Servis avec tartare d'huitres.

Cocktails Champagne - 12.5 cl

21 €

FRAMBOISE ROYALE

Champagne, Crème de framboise, eau de vie de
framboise, framboises.

*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 The Nectar 16 ans, Highland	13 €
--	------

Aberlour double cask 12ans Speyside	13 €
-------------------------------------	------

Knokando 12ans, Speyside	13 €
--------------------------	------

Dalwinnie 15ans, Highland	16 €
---------------------------	------

Lagavulin 16ans, Islay	17 €
------------------------	------

« Irish 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 €
---	------

Zacapa (Guatemala)	18 €
--------------------	------

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

Thé noir du Sri Lanka, riche en tanin, antioxydant.
Feuilles entières donnant une infusion légère.

Darjeeling

Thé noir, goût de muscat et fin bouquet de fruits secs.
Feuilles régulières de la région du Bengal occidental en Inde.

Earl Grey

Thé noir à la bergamote et pétales de bleuet.
Bea mélange parfumé, zestées aux notes fleuries.

Thé vert Gunpowder

Thé vert de Chine, feuilles roulées en forme de boule « poudre à canon ». Action antivirale, anti-inflammatoire et antioxydants.

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 €

Fleur de Cao 70%, Lait entier.
Origine : Equateur, Sao Tome, Côte d'Ivoire.

*Prix nets TTC, exprimés en Euro
Service compris*

