

LES APÉRITIFS

Kir Muscadet 12cl	4,00€
Kir breton 12cl	4,00€
Kir pétillant 12cl	4,20€
Prosecco 12cl	4,00€
Ricard 4cl	3,50€
Pommeau de Bretagne 8cl	5,00€
Martini Blanc/rouge 6cl	4,00€
Porto Blanc/rouge 6cl	4,00€

LES COCKTAILS

Virgin Mojito	6,50€
<i>Sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse</i>	
Planteur	6,50€
Ti punch	7,00€
<i>Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert</i>	
Americano	7,00€
<i>Campari, vermouth, orange, eau gazeuse</i>	
Hendrick's tonic	8,00€
<i>Gin, tonic, concombre</i>	
Spritz	8,50€
<i>Aperol, prosecco, orange</i>	
Moscow mule	9,00€
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i>	
London mule	9,00€
<i>Gin, ginger beer, jus de citron vert</i>	
Mojito	9,50€
<i>Rhum, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse</i>	

LES BIÈRES

à la pression	25cl	33cl	50cl
Britt	4,50€	6,50€	8,50€
Sant Erwann	4,90€	6,90€	8,90€
en bouteille		33cl	
Duchesse Anne triple		7,00€	
Blanche Hermine		7,00€	
Dremmwel IPA		7,00€	
Mort subite		7,00€	
Desperados		7,00€	
Heinekein 0.0		6,00€	

LE CIDRE

	33cl	75cl
Cidre Val de Rance	7,50€	
Cidre Kerisac		16,00€

LES WHISKIES 4cl

Ballantine's	6,20€
Jack Daniel's	6,50€
Galaad	7,00€
Jameson	7,50€
Aberlour 10 ans	7,20€
Caol Ila 12 ans	9,50€

LES RHUMS 4cl

Don Papa, Philippines	7,50€
Diplomatico, Vénézuéla	8,50€
Botana, Paraguay, vieilli en fût en Bretagne	8,00€
Eminente, Cuba 7 ans	10,50€
Dictador, Colombie 12 ans	9,50€
Rhum arrangé maison	6,00€

LES DIGESTIFS 4cl

Cognac	8,00€
Armagnac	8,00€
Calvados	8,00€
Bailey's	8,00€
Amaretto	8,00€
Limoncello	8,00€
Get 27, Get 31	8,00€
Notre sélection	8,00€

LES EMBRUN 
restaurant · île aux moines

LES EAUX

	50 cl	100 cl
Plancoët	4,50 €	6,00 €
Plancoët gazeuse	4,50 €	6,00 €

LES SOFTS

Breizh cola 33 cl	4,50 €
Breizh cola zero 33 cl	4,50 €
Breizh agrumes 33 cl	4,50 €
Breizh tea 33 cl	4,50 €
Schweppes tonic 33 cl	4,50 €
Orangina 33 cl	4,50 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Limonade 25 cl	3,00 €
Diabolo 25 cl	3,50 €
Sirop à l'eau 25 cl	2,50 €

LES JUS

Orange	4,50 €
Pomme	4,50 €
Abricot	4,50 €
Ananas	4,50 €
Pamplemousse	4,50 €
Tomate	4,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, noisette	2,20 €
Allongé, décaféiné allongé	2,40 €
Double expresso	3,20 €
Café crème	2,70 €
Chocolat	3,70 €
Chocolat viennois	4,50 €
Cappuccino	5,70 €
Thés et infusions	3,70 €
Irish coffe	8,00 €

LE VIN

Blancs

	75 cl
Muscadet <i>AOP «Les Fleurons»</i> Vif et fruité, parfait avec des fruits de mer	23,50 €
Chardonnay <i>IGP pays d'Oc Maison Ventenac</i> Souple et fruité, notes de fleurs blanches	27,50 €
Quincy <i>Domaine Siret Courtaud</i> Expressif, notes de fruits exotiques	35,50 €
Petit Chablis <i>«L'Églantière», Durup</i> Frais et croquant, minéral	35,50 €
Pouilly fumé <i>A. de la Farge</i> Minéral, aux notes d'agrumes et pierre à fusil	42,50 €
Saint-Véran <i>Ste Claude «Terres secrètes»</i> Rond et équilibré, touche beurrée	46,50 €
Viré Clessé <i>AOP domaine Montbaron</i> Lumineux et minéral	39,50 €
Vin du moment	voir ardoise

Rosés

	75 cl
Tinarellu <i>IGP Île de Beauté</i> Fruité et frais	26,00 €
Côtes de Provence <i>«Symphonie» Sainte Marguerite</i> Élégant et très fin, notes de pêche et agrumes	36,50 €

Rouges

	75 cl
Pinot noir <i>Bouchard et fils</i> Léger et fruité, cerise et framboise	25,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil <i>E. Bureau</i> Frais et touches végétales	29,00 €
Côtes du Rhône <i>«Les Artistes»</i> Gourmand aux notes épicées	29,50 €
Crozes Hermitage <i>Clos Servien</i> Poivré, aux notes de fruits noirs	39,00 €
Pic Saint-Loup <i>Les Pierres de Garrigues</i> Rouge de caractère, notes de fruits de la Garrigue	34,00 €
Vin du moment	voir ardoise

À GRIGNOTER

Saucisson artisanal	6,00 €
---------------------	--------

