

CARTE DU BAR



VINS BLANCS

	12 cl	50 cl	75 cl
 IGP PAYS D'HÉRAULT Guilhem	4,20	15,40	23,10
IGP CÔTES DE GASCOGNE Tariquet Premières Grives	6,00		
IGP PAYS D'OC Chardonnay Domaine Moreau & Fils	4,50	16,60	25,00

VIN ROSÉ

 IGP PAYS D'HÉRAULT Guilhem	4,20	15,40	23,10
---	------	-------	-------

VINS ROUGES

 IGP PAYS D'HÉRAULT Guilhem	4,20	15,40	23,10
AOP GRÂVES Château Pouyenne	5,00	19,00	28,00
 AOC BOURGUEIL Domaine Lamé-Delisle Boucard	4,70	17,00	26,00

CHAMPAGNE

	10 cl	75 cl
Mandois Brut Origine	10,00	65,00
Veuve Clicquot rosé		95,00

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Carlsberg	4,50	9,00
Tripick 6°	5,00	10,00
Tripick Triple 8°	6,00	12,00
Desperados	6,00	12,00
Panaché	4,20	
Monaco	4,20	

BIÈRES BOUTEILLE ET CIDRES

1664 0°	33 cl	4,50
 Bière artisanale bretonne <i>Grand Coeff Malt "Yec'hed" - St Avé, houblon "Bretagne Houblon" - Bignan, le tout brassé avec amour à Etel</i>	33 cl	8,00
<i>Pale Ale: bière blonde</i> Des notes douces et maltées pour une bière de dégustation 5,5%		
<i>IPA: Bière blonde</i> La mise en avant du végétal et de l'amertume 7,2%		
<i>Scottish: Bière brune type écossais</i> Bière légère des pubs écossais, notes de caramel 3,4%		
 Bière artisanale bretonne <i>Grand Coeff blanche ou brune (selon saison)</i>	33 cl	8,00
<i>Witbier: Bière Blanche</i> Un classique à la graine de coriandre et à l'écorce d'orange 5,5%		
<i>Stout: Bière brune de type irlandais</i> Une bière torréfiée sur des notes de café, de pain grillé 5,5%		
 Cidre fermier artisanal Cidrerie de Carnac	75 cl	10,00
Cidre Val de Rance	33 cl	4,50

APÉRITIFS

Saumur Brut pétillant	10 cl	4,80	75 cl	32,00
 POM-VIE <i>Cidrerie de Carnac</i>	6 cl	6,00		
<i>Boisson alcoolisée obtenue par assemblage de jus de pomme à cidre et d'eau de vie de cidre. Douce et parfumée, elle se déguste fraîche en apéritif.</i>				
Ricard	2 cl	3,50		
Pastis Bleiz-Mor Etel <i>Non filtré, sans aucun additif</i>	2 cl	4,00		
Porto blanc ou rouge	6 cl	4,50		
Martini Rosso ou Bianco	6 cl	3,70		
Campari	4 cl	3,70		

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Kir <i>Vin blanc, Crème au choix (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)</i>	12 cl	4,50
Kir pétillant <i>Saumur pétillant, Crème au choix (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)</i>	12 cl	5,00
Kir royal <i>Champagne, Crème au choix (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)</i>	12 cl	11,00
Americano <i>Martini Rosso, Campari, Eau gazeuse</i>	12 cl	8,00
Margarita <i>Tequila, Triple Sec, Jus de citron</i>	8 cl	8,50
Spritz <i>Apérol, Vin pétillant, Eau gazeuse</i>	18 cl	9,00
Spritz Limoncello <i>Limoncello, Vin pétillant, Eau gazeuse, Sucre de canne</i>	18 cl	9,00
Mojito <i>Rhum, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Eau gazeuse</i>	12 cl	9,00
Irish Coffee <i>Whisky, Café, Sirop de canne, Chantilly</i>	12 cl	9,00

LE COCKTAIL DU MOMENT

Voir l'ardoise du bar

8,50

LES VIRGIN

Mojito <i>Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Eau gazeuse, Limonade</i>	15 cl	6,00
Douceur du verger <i>Nectar de poire, Jus de pomme, Sirop de gingembre, Jus de citron</i>	20 cl	7,00

DU CÔTÉ BREIZH

 POM-VIE Cidrerie de Carnac <i>Boisson alcoolisée obtenue par assemblage de jus de pomme à cidre et d'eau de vie de cidre. Douce et parfumée, elle se déguste fraîche en apéritif.</i>	4 cl	4,50
Cidre Val de Rance	33 cl	4,50
 Cidre fermier artisanal Cidrerie de Carnac	75 cl	10,00
 Bière artisanale bretonne Grand Coeff Malt "Yec'hed" - St Avé, houblon "Bretagne Houblon" - Bignan, le tout brassé avec amour à Etel <i>Pale Ale: bière blonde Des notes douces et maltées pour une bière de dégustation 5,5% IPA: Bière blonde La mise en avant du végétal et de l'amertume 7,2% Scottish: Bière brune type écossais Bière légère des pubs écossais, notes de caramel 3,4%</i>	33 cl	8,00
 Bière artisanale bretonne Grand Coeff blanche ou brune (selon saison) <i>Witbier: Bière Blanche Un classique à la graine de coriandre et à l'écorce d'orange 5,5% Stout: Bière brune de type irlandais Une bière torréfiée sur des notes de café, de pain grillé 5,5%</i>	33 cl	8,00
Pastis Bleiz-Mor Etel Non filtré, sans aucun additif	2 cl	4,00
 Eau de vie de Cidre Cidrerie de Carnac	4 cl	7,00
Gin de Bretagne Bleiz-Mor Etel Non filtré, sans aucun additif	4 cl	9,00
Vodka sauge et citron Bleiz-Mor Etel Non filtré, sans aucun additif	4 cl	9,00
Eddu Brocéliande Whisky pur blé noir	4 cl	10,00

CAFÉTERIE

Expresso ou allongé	2,00
Double expresso	3,80
Café noisette	2,20
Café crème	2,70
Décaféiné ou allongé	2,10
Décaféiné noisette	2,30
Capuccino	3,80
Macchiato	3,80
Café ou Chocolat Viennois	4,00
Chocolat chaud	3,60
Thé, Infusion <i>(Parfums au choix)</i>	3,50
Supplément sirop <i>(Vanille, Caramel, Pain d'épices)</i>	0,10

EAUX ET SOFTS

Jus de fruits <i>Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme)</i>	25 cl	3,50		
Nectar de Poire	20 cl	3,70		
Breizh cola, Coca Cola, Coca Cola 0°	33 cl	3,80		
Orangina	25 cl	3,80		
Lipton Ice Tea	25 cl	3,50		
 Ginger Beer	25 cl	4,50		
 French Tonic	25 cl	4,50		
Perrier	33 cl	3,70		
Red Bull	25 cl	6,00		
Sirop à l'eau	20 cl	1,70		
Limonade	20 cl	3,20		
Diabolo	20 cl	3,50		
Plancoët <i>Plate ou Fines bulles</i>	50 cl	3,50	1L	4,50
Supplément <i>Sirop ou Tranche</i>		0,20		



Photo non contractuelle

ALCOOLS

Limoncello	4 cl	4,00
Get 27, Get 31	4 cl	7,00
Cognac XO	4 cl	12,00
Voka sauge citron Bleiz-Mor Etel <i>Non filtrée, sans aucun additif</i>	4 cl	9,00
Vodka Absolut	4 cl	8,00
Tequila Silver San Jose	4 cl	7,00
Gin Bombay Sapphire	4 cl	8,00
Gin de Bretagne Bleiz-Mor Etel <i>Non filtrée, sans aucun additif</i>	4 cl	9,00
 Eau de vie de Cidre Cidrerie de Carnac	4 cl	7,00

RHUMS

Havana Club 3 ans	4 cl	7,00
Havana Club 7 ans	4 cl	8,00
Diplomatico	4 cl	9,00
Plantation Rhum XO 20 ans	4 cl	13,00
Zacapa Ron 23 ans d'âge	4 cl	18,00

WHISKIES

Jameson	4 cl	7,00
Jack Daniel's	4 cl	7,50
Monkey Shoulder	4 cl	7,50
Eddu Brocéliande <i>Pur blé noir</i>	4 cl	10,00
Yamazakura blended	4 cl	12,00
Glenfiddich Triple OAK 12 ans	4 cl	13,00
Supplément soft <i>Hors Redbull</i>		1,70



Photo non contractuelle

SNACKING

PIZZAS À CONSOMMER AU BAR DES MACHINES À SOUS
OU À EMPORTER



Augusto

BIEN PLUS QU'UNE PIZZA



Margherita	9,00
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic</i>	
Reine	10,00
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic</i>	
Regina	10,50
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic</i>	
3 fromages	10,50
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic</i>	
 Daviola	11,50
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella, chorizo, poivrons et basilic</i>	
 Orientale	11,00
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez halal, poivrons et basilic</i>	
Montagnarde	12,50
<i>Crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic</i>	
 All Pollo	11,50
<i>Sauce tomate à l'origan, mozzarella, poulet rôti halal, oignons rouge, sauce BBQ et basilic</i>	
Fermière	11,50
<i>Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, oignons, champignons et basilic</i>	
Campione	12,50
<i>Sauce tomate à l'origan, viande de boeuf hachée, oignons, cheddar, sauce burger et basilic</i>	

LES PAUSES SUCRÉES

2,00



Pizza en vente uniquement au bar des machines à sous et hors horaires d'ouverture du restaurant.