

Le Rooftop

Cocktails

16 €

LILLET SPRITZ 16 cl

Lillet, Prosecco, Perrier

APEROL SPRITZ 16 cl

Apérol, Prosecco, Perrier

GIN TÔ 12 cl

Gin Bombay, Tonic

Zeste de citron jaune, baies de genièvre, thym frais

CALIENTE 14 cl

Vodka, cordial de mangue infusé au piment, jus d'ananas, jus de litchi,
Jus de citron, purée de passion

SUMMER FROZEN 9 cl

Gin, purée de fraise, basilic frais

FLOWER GARDEN 11 cl

Campari, sirop de fleur de sureau, infusion de thé earl grey

Mocktails

12 €

ROSE DES VENTS 11 cl

Martini Vibrante sans alcool, Bitter sans alcool, sirop de rose, jus de citron

GREEN SENSATION 18 cl

Extraction de pomme granny Smith, jus de concombre frais, gingembre, jus de citron vert,
Eau de menthe fraîche, ginger beer

Vins

LE BLANC

	12,5 cl
Coteaux d'Aix en Provence AOP – Château La Coste 	11 €
Quincy AOP – Domaine Mardon 	12 €
Moelleux – Coteaux du Layon AOP – Château de Passavant 	10 €

LE ROUGE

Coteaux d'Aix en Provence AOP – Château La Coste 	11 €
Saumur AOP – Château Fouquet 	11 €

LE ROSÉ

Corse - Ile de Beauté IGP – Domaine Fiorella 	10 €
Coteaux d'Aix en Provence AOP – Château La Coste 	11 €

Apéritifs

Coupe de Champagne Pommery	18.50 €
Kir breton	7 €
Kir vin blanc	7 €
Kir royal	14.50 €
Ouestis – pastis breton 	2 cl 7 €
Martini Bianco/Rosso	6 cl 7 €
Whisky Gwalarn Celtic Blend	4 cl 14 €

Champagnes

	75 cl
Pommery – Brut Réserve – Cuvée Apanage	105 €
Pommery – Brut Réserve – Cuvée Apanage 1874	145 €
Pommery – Brut Réserve – Cuvée Louise	340 €
Louis Roederer – Brut Premier	105 €
Ruinart Blanc de Blancs	195 €
Cristal de Roederer – Grand cru 2014	290 €
Leclerc Briant – Cuvée Abyss	290 €

Bières et Cidre

BIERE PRESSION	25 cl	50 cl
Armoria blonde IPA	6 €	12 €
BIERES BOUTEILLES		33 cl
Gros Bec Amber IPA 6,7° – Plougonvelin	7,50 €	
Long Bec APA 5,5° - Plougonvelin	7,50 €	
P'tit Bec Blanche IPA 4,5° - Plougonvelin	7,50 €	
Bière sans alcool – Brewdog IPA 0°	6 €	
Bière sans alcool – Heineken 0°	6 €	
CIDRE		
Cidre artisanal Kerné 4.5°	25 cl	6 €

Boissons froides

Eau plate ou gazeuse Plancoët	33 cl	4,50 €
Limonade 1905	33 cl	6 €
Diabolo	33 cl	6,50 €
<i>Sirops : fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat, violette</i>		
Kombucha – Monts d'Arrée 	25 cl	6 €
Breizh Cola / Breizh Cola Zéro	33 cl	6 €
Thé glacé pêche	33 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Schweppes Indian Tonic	25 cl	6 €
Ginger Ale / Ginger Beer	20 cl	6 €
Jus de fruits Alain Millat	25 cl	7 €
<i>Orange, pomme, abricot, tomate</i>		

La carte

Servie de 15h à 21h

Le lobster roll Sainte-Barbe	24 €
Les 6 huitres creuses n°3 de Legris	14 €
Le bol de bulots (≈ 400 g), mayonnaise	16 €

À PARTAGER

Assiette de poissons fumés maison	18 €
Assiette de fromages bretons	18 €
Accras de lieu jaune & mayonnaise aux algues	18 €
Arrancini à l'encre de seiche & tomme de vache	15 €
Fallafel de pois chiche & sauce tarator aux algues	15 €

À TARTINER

Houmous de céleri	9 €
Caviar d'aubergine à la moutarde à l'ancienne	9 €

LES RILLETTES – CONSERVERIE POISSON D'OUEST – MESPAUL

Maquereaux à la moutarde bio	7,50 €
Sardines au basilic et citron	7,50 €
Thon au piment d'Espelette bio	7,50 €
Lieu jaune à la saucisse de Molène	8,50 €
Langoustines aux cocos de Paimpol	8,50 €