



Sainte-Barbe

HÔTEL & SPA

MGALLERY LE CONQUET

# Cocktail *sur mesure*

Profitez d'un  
cocktail créé  
spécialement  
selon vos envies



18 €

# La Rotonde

## **LE PORTEZ** - 18 cl - *notre Signature*

16 €

Gin Citadelle, sirop de cidre maison, absinthe rouge, jus de pomme et cidre artisanal

## Cocktails créations

18 €

### **LE FEU DE BOIS**

11 cl

Michter's Bourbon, velouté de potimarron, sirop d'érable, jus de citron et cannelle

### **L'APHRODITE**

12 cl

Rhum Planteray 3 stars, liqueur de pain d'épices, sirop de falernum, jus de citron vert et blanc d'œuf

### **EL DORADO**

14 cl

Tequila Patron Silver, liqueur de Grand Marnier, sirop d'agave, jus d'orange et jus de citron vert

### **LE VIENNOIS**

10 cl

Cognac Bertrand VS, liqueur de café Kalhua, crème et chantilly à la vanille

## Mocktails Créations

12 €

### **APPLE SPICE**

10 cl

Jus de pomme infusé aux épices, sirop d'orgeat, jus de citron et Ginger Ale London Essence

### **ORANGE BLOOM**

13 cl

Jus d'orange, jus de pomme, jus de citron, sirop de caramel et vanille

# Cocktails classiques

18 €

**SAINTE BARBE NEGRONI** (vieilli en fut de Sauternes) 9 cl  
Gin Citadelle rouge, Campari et Martini rouge

**DAÏKIRI** 7 cl  
Rhum Planteray 3 stars, jus de citron et sirop de sucre

**DRY MARTINI** 10 cl  
Vodka Grey Goose et Martini blanc extra dry

**LILLET SPRITZ** 12 cl  
Lillet blanc, Prosecco et Perrier

Notre équipe reste à votre disposition pour l'élaboration d'autres cocktails classiques ou d'un cocktail création sur mesure.

## Gins & Tonics

Malouin's – **BRETAGNE** 4 cl 16 €  
Notes d'algues, salicorne, citron, poivre

Octopus – **BRETAGNE** 4 cl 16 €  
Notes d'algues, gingembre, citron, poivre, cardamone

Mist – **BRETAGNE**  4 cl 16 €  
Notes de fleurs blanches, herbes fraîches, agrumes

Kanol – **BRETAGNE** 4 cl 16 €  
Notes d'épices sèches, orange, coriandre

Ganesh – **BRETAGNE**  4 cl 16 €  
Notes de cardamone, coriandre, gingembre, curcuma

Heol an oriant 1672 – **BRETAGNE**  4 cl 16 €  
Notes d'algues, herbes côtières, citron

Hendrick's – **ECOSSE** 4 cl 16 €  
Notes de rose, concombre, zeste de citron

Brockmans – **ANGLETERRE** (*servi avec tonic jasmin*) 4 cl 16 €  
Notes de mûre, myrtille, framboise, orange douce

Tanqueray Ten – **ANGLETERRE** (*servi avec tonic pamplemousse*) 4 cl 16 €  
Notes de pamplemousse, camomille, coriandre

# Cave à Champagnes

	75 cl	150 cl
Irroy – Extra Brut Rosé	90€	
Irroy – Extra Brut	80 €	
Cristal de Roederer – Grand Cru 2009	340 €	
Louis Roederer – Brut Premier	105 €	
Taittinger – Brut Réserve	95 €	190 €
Taittinger – Comtes de Champagne 2013	250 €	
Billecart Salmon – Rosé	165 €	
Billecart Salmon – Vintage 2016	185 €	
Billecart Salmon – Brut Reserve	130 €	
Ruinart – Brut	130 €	
Ruinart – Blanc de Blancs	195 €	
Leclerc Briant "Abyss" <i>Immergé au large d'Ouessant</i>	290 €	
Pommery – Brut réserve – Apanage « 1874 »	145 €	
Pommery – Brut réserve - Apanage	105 €	
Pommery – Brut réserve – Cuvée Louise	340 €	

## Vins au Verre



### Les Blancs

		12.5 cl
Coteaux d'Aix en Provence – Château La Coste	2023	11 € 
Saumur – Château Fouquet	2023	10 € 

### Le Moelleux

Coteaux du Layon – Château de Passavant	2022	10 € 
---	------	---

### Les Rouges

Coteaux d'Aix en Provence – Château La Coste	2022	11 € 
Saumur – Château Fouquet	2021	10 € 
Bordeaux St Emilion – Château Vieux Verdot	2020	14 €

### Les Rosés

Coteaux d'Aix en Provence – Château La Coste	2024	11 € 
Corse – Ile de Beauté Fiorella	2024	10 € 

# Apéritifs



Taittinger – Brut Réserve	12.5 cl	18 €
Pommery – Brut Réserve - Apanage	12.5 cl	18,50 €
Irroy – Extra Brut	12.5 cl	15 €
Irroy – Brut Rosé	12.5 cl	20 €
Prosecco	12.5 cl	12 €
Pétillant Préambule Brut Sauvion	12.5 cl	8.50 €
Kir vin blanc	12.5 cl	7 €
Kir breton	12.5 cl	7 €
Kir pétillant	12.5 cl	9 €
Kir royal	12.5 cl	14.50 €
<i>Crèmes : cassis, framboise, mûre, pêche, cerise</i>		
Porto fine white / fine tawny	8 cl	9.50 €
Pineau des Charentes vieux – Bertrand Blanc / Rosé	8 cl	8 €
Vermouth Martini Bianco / Rosso / Dry	6 cl	7 €
Noilly Prat	6 cl	7 €
Campari	6 cl	8 €
Suze	6 cl	6 €
Ouestis – Pastis breton Bio	2 cl	7 €
Pastis / Ricard 51	2 cl	6 €
Chouchen	6 cl	7 €
Pommeau – Distillerie des Menhirs	6 cl	6 €

# Bières & Cidres

## **BIERES PRESSIONS**

Armoria blonde	25 cl	50 cl
	5,50 €	11 €
Armoria ambrée	6 €	12 €

## **BIERES BOUTEILLES & CIDRES**

Gros Bec Amber IPA 6,7°- Plougonvelin		33 cl
		7,50 €
Long Bec American PA 5,5°- Plougonvelin		7,50 €
P'tit Bec Blanche IPA 4,5°- Plougonvelin		7,50 €
Irish Bec Dry Stout 4° - Plougonvelin		7,50 €
Brestoizh Bitter Wakame 5° - Ploudalmézeau		7,50 €
Desperados 5.9°		6,50 €
Heineken 0°		5,50 €
Cidre artisanal Kerné 4.5° - Pouldreuzic	25 cl	6 €

# Boissons froides

Eau plate Plancoët	33 cl	4,50 €
Eau gazeuse Plancoët intense	33 cl	4,50 €
Breizh thé glacé pêche	33 cl	6 €
Breizh Cola	33 cl	6 €
Breizh Cola Zéro	33 cl	6 €
Limonade 1905	33 cl	6 €
Diabolo	36 cl	6,50 €
Ginger Ale ou Ginger Beer - <i>London Essence</i>	20 cl	6 €
Tonic Original Indian - <i>London Essence</i>	20 cl	6 €
Crafted soda - <i>London Essence</i>	20 cl	6 €
<i>White Peach &amp; Jasmin ou Pink Grapefruit</i>		
Orangina	25 cl	6 €
Kombucha – Mont d'Arrée	 25 cl	6 €
<i>Citron combava ou Gingembre</i>		
Infusion Glacée - <i>Gualala</i>	 25 cl	6 €
<i>Sarrasin &amp; Framboise ou Maté – Basilic &amp; citron vert</i>		
Cold Brew Coffee - <i>Gualala</i>	 25 cl	6 €
Jus d'orange - <i>Alain Millat</i>	20 cl	7 €
Jus de fruits - <i>Récolt</i>	25 cl	7 €
<i>Ananas, Tomate, Pomme-Abricot, Pomme-Fraise,</i>		
<i>Pomme-Vanille et Pomme</i>		
Jus de fruits frais	20 cl	7,50 €
<i>Orange, citron ou pamplemousse</i>		
Supplément sirop		0,50 €

# Whiskies

## **BRETAGNE**

Eddu Silver	4 cl	16 €
Eddu Silver Brocéliande	4 cl	18 €
Armorik Yeunelez	4 cl	18 €
Armorik Original	4 cl	16 €
Gwarlarn	4 cl	16 €

## **IRLANDE / CORK COUNTY**

Jameson	4 cl	16 €
Redbreast 12 ans	4 cl	22 €

## **ECOSSE / ISLAY**

Caol Ila Moch	4 cl	18 €
Lagavulin 16 ans	4 cl	24 €

## **ECOSSE / HIGHLANDS**

Glennmoragie 10 ans	4 cl	16 €
Talisker Port Ruighe	4 cl	18 €
Rock Island	4 cl	22 €

## **ECOSSE / LOWLANDS**

Auchentoshan 12 ans	4 cl	22 €
---------------------	------	------

## **ECOSSE / SPEYSIDE**

Benromach 10 ans	4 cl	24 €
Macallan Double Cask 12 ans	4 cl	23 €

## **SUÈDE / GAVLEBORG COUNTY**

Macmyra Bruks	4 cl	20 €
---------------	------	------

## **ETATS-UNIS / KENTUCKY**

Buffalo Trace	4 cl	16 €
Buffalo Bourbon	4 cl	16 €
Buffalo Rye	4 cl	16 €
Woodford	4 cl	18 €
Michter's Rye	4 cl	21 €
Michter's Bourbon	4 cl	21 €

## **TASMANIE**

Hellyers Road Pinot Noir finish	4 cl	24 €
---------------------------------	------	------

## **JAPON**

Nikka Coffey Malt	4 cl	22 €
Yoichi	4 cl	26 €

## **TAÏWANN**

Kavalan Podium	4 cl	26 €
----------------	------	------

# Rhums

## **CARAÏBES**

Planteray 3 Stars	4 cl	24 €
-------------------	------	------

## **GADELOUPE**

Bologne VO	4 cl	18 €
------------	------	------

## **MARTINIQUE**

JM VSOP	4 cl	20 €
---------	------	------

## **CUBA**

Havana 7 ans	4 cl	16 €
--------------	------	------

## **JAMAÏQUE**

Hampden 8 ans	4 cl	22 €
---------------	------	------

## **ESPAGNE**

Bacardi Carta Blanca	4 cl	14 €
Dos Maderas 5+5	4 cl	20 €

## **GUATEMALA**

Pura Vida XO	4 cl	22 €
--------------	------	------

## **REPUBLIQUE DOMINICAINE**

Matusalem Gran Reserva 15 Solera	4 cl	28 €
----------------------------------	------	------

## **VENEZUELA**

Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	16 €
-------------------------------	------	------

## **COLOMBIE**

Dictator 12 ans	4 cl	25 €
-----------------	------	------

# Vodkas

Grey Goose – France	4 cl	18 €
Le Philtre – France	4 cl	16 €
Belvedere – Pologne	4 cl	16 €





# Cognacs

Bertrand VSOP – Fine Champagne – 10 ans	4 cl	16 €
Bertrand VS – Fine Champagne – 5 ans	4 cl	12 €
Montansier VSOP - Fine Champagne	4 cl	20 €
Fanny Fougerat « Petite Cigüe » - VSOP	4 cl	20 €
Fanny Fougerat « Iris Poivré » - XO	4 cl	26 €
Hennessy VS	4 cl	29 €
Hennessy XO	4 cl	35 €

# Armagnacs

Laubade VSOP	4 cl	23 €
Laubade XO	4 cl	29 €

# Calvados

Roger Groult « affinage en fût de whisky »	4 cl	20 €
Roger Groult « Age D'Or »	4 cl	33 €
Roger Groult « Vénérable »	4 cl	24 €
Roger Groult 3 ans	4 cl	21 €

# Lambigs

Domaine des Menhirs	4 cl	13 €
Manoir du Kinkiz Vieux 4 ans	4 cl	14 €
Manoir du Kinkiz Hors d'Âge 10 ans	4 cl	16 €

# Mezcals & Tequilas

Mezcal Verde	4 cl	18 €
Mezcal Amaras	4 cl	18 €
Mezcal Los Siete Misterios	4 cl	25 €
Altos Repasado	4 cl	20 €
Pisco Waqar	4 cl	20 €
Tequila Patron Silver	4 cl	25 €
Tequila Patron Anejo	4 cl	23 €
Tequila Patron Reposado	4 cl	23 €

# Digestifs

Amaretto – Disaronno	4 cl	12 €
Bailey's	6 cl	12 €
Cointreau	4 cl	12 €
Bénédictine	6 cl	12 €
Chambord	6 cl	12 €
Eau-de-vie de fruits <i>Poire William – Prune – Mirabelle – Fleur de Bière</i>	4 cl	14 €
Get 27 / Get 31	6 cl	12 €
Menthe givrée – Distillerie Warenghem	6 cl	14 €
Grand Marnier – cordon rouge	4 cl	12 €
Kremmig – Distillerie du Plessis	6 cl	12 €
Liqueur de fraise – Distillerie Warenghem	6 cl	14 €
Limoncello	6 cl	14 €
Le Citron du Roulot	6 cl	18 €
L'Abricot du Roulot	6 cl	18 €

# Boissons chaudes

## ***SÉLECTION DE CAFÉS COÏC – PLOMELIN – FINISTÈRE***

Café expresso	3,50 €
Café allongé	3,50 €
Double expresso	5 €
Décaféiné	3,50 €
Café noisette	3,90 €
Café crème	5 €
Cappuccino	5,50 €
Café viennois – chantilly maison	6,20 €
Latte macchiato	6 €
Lait chaud	3,50 €

## ***CHOCOLAT MAISON***

Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois – chantilly maison	7,20 €

## ***SÉLECTION DE THÉS ET TISANES BETJEMAN & BARTON*** 6 €

# En-Cas

12h – 14h  
18h30 – 21h30

Les rillettes – Conserverie Poisson d'Ouest

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 €

L'ardoise de fromages affinés	18 €
L'ardoise de poissons fumés maison	18 €
L'assiette de 6 huîtres creuses N°3 Legris – Plouguerneau	15 €

## Pour le goûter

14h – 18h

Les 3 macarons	5,50 €
<i>Pistache, caramel au beurre salé, chocolat, chocolat - noisette, framboise, citron, parfum du moment</i>	
Le muffin	4,80 €
Les 2 tranches de cake de saison	3,70 €

*Découvrez notre sélection de pâtisseries maison sur le présentoir*