



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 Bombay Sapphire, sirop de cidre maison, jus de pomme, jus de citron et cidre artisanal

Cocktails Créations

18 €

BANANA MULE

10 cl

Rhum Planteray 3 Stars, liqueur de banane, jus de citron, ginger beer et poivre sichuan

SOLEIL SE LEVE

12 cl

Gin Citadelle Jardin d'Été infusé à la fleur pois papillon, sirop shiso-gingembre, jus de citron et tonic concombre

EL PATRON

15 cl

Tequila Patron Silver, liqueur de passion, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'agave

BELLE PEPPER

15 cl

Pisco, cordial de poivron rôti, liqueur de piment et jus de citron

SYRIL

16 cl

Bourbon, jus de citron, purée de passion, jus de pomme

Mocktails Créations

12 €

KONK LEON - *notre Signature*

13 cl

Amaretto Lyre's sans alcool, sirop d'orgeat, jus de citron jaune, jus de pomme infusé aux épices, espuma de thé noir & prosecco sans alcool

ABRICÔTIER

10 cl

Martini Vibrante sans alcool, jus d'abricot, jus de citron jaune, sirop de piment et tonic infusé au jasmin

Cocktails Classiques

18 €

AMARETTO SOUR

13 cl

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf et angostura

SIDE CAR

10 cl

Cognac Remy Martin, Cointreau, jus de citron et sirop de sucre

COSMOPOLITAN

10 cl

Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

FRENCH MARTINI

8 cl

Vodka Belvedere, Chambord, jus d'ananas

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

Gins & Tonics London Essence

Malouin's – **BRETAGNE**

4 cl 16 €

Notes d'algues, salicorne, citron, poivre

Octopus – **BRETAGNE**

4 cl 16 €

Notes d'algues, gingembre, citron, poivre, cardamome

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 cardamome, 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 €	
Louis Roederer – Cristal – 2016	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	105 €	
Pommery – Brut réserve - Cuvée Louise	340 €	
Pommery – Brut réserve - Cuvée Apanage "1874"	145 €	

Vins au Verre

Les Blancs

		12.5 cl
Coteaux d'Aix en Provence – Château La Coste	2024	11 € 
Saumur Chenin de Traverse - Domaine de Rocheville	2024	10 € 

Le Moelleux

Coteaux du Layon – Château de Passavant	2024	10 € 
---	------	---

Les Rouges

Coteaux d'Aix en Provence – Château La Coste	2023	11 € 
Saumur Champigny Côte & Franc Domaine de Rocheville	2022	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 Sandeman	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 51	2 cl	6 €
Ricard	2 cl	6 €
Chouchen	6 cl	7 €
Pommeau – Distillerie des Menhirs	6 cl	6 €

Bières & Cidres

BIERES PRESSIONS

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Armoria blonde	5,50 €	11 €
Armoria blanche	6 €	12 €

BIERES BOUTEILLES & CIDRES

		<u>33 cl</u>
Long Bec American PA 5,5° - Plougonvelin		7,50 €
Coup de Bec West Coast IPA 5,7° - Plougonvelin		7,50 €
Gros Bec Amber IPA 6,7° - Plougonvelin		7,50 €
P'tit Bec Blanche IPA 4,5° - Plougonvelin		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 €
Thé glacé maison	25 cl	6 €
Breizh thé glacé pêche	33 cl	6 €
Breizh Cola	33 cl	6 €
Breizh Cola Zéro	33 cl	6 €
Limonade Houll	33 cl	6 €
Diabolo	36 cl	6,50 €
Ginger Ale ou Ginger Beer - <i>London Essence</i>	20 cl	6 €
Tonic Original Indian - <i>Artonic</i>	20 cl	6 €
Soda - <i>London Essence</i>	20 cl	6 €
<i>White Peach & Jasmin ou Pink Grapefruit</i>		
Orangina	25 cl	6 €
Kombucha – <i>Mont d'Arrée</i>	25 cl	6 €
<i>Citron combava, Gingembre ou Fraise</i>		
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>		

Whiskies

BRETAGNE

Eddu Silver	4 cl	16 €
Eddu Silver Brocéliande	4 cl	18 €
Armorik Original	4 cl	16 €
Armorik double maturation	4 cl	17 €
Armorik Yeunelez	4 cl	18 €
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

Glenmoragie 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 €
Bulleit Bourbon	4 cl	16 €
Bulleit Rye	4 cl	17 €
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 XO	4 cl	24 €
--------------	------	------

MARTINIQUE

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

JM XO	4 cl	26 €
-------	------	------

CUBA

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

JAMAÏQUE

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

ESPAGNE

Bacardi Carta Blanca	4 cl	14 €
----------------------	------	------

Bacardi Carta Oro	4 cl	16 €
-------------------	------	------

Bacardi Reserva Ocho	4 cl	18 €
----------------------	------	------

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 €
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 €
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 €
Chartreuse verte	4 cl	14 €
Bénédictine	4 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 €
Moka	6 €
Café frappé - <i>servi froid</i>	6 €
Lait chaud	3,50 €
Irish Coffee	15 €

CHOCOLAT MAISON

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

SÉLECTION DE THÉS ET TISANES PALAIS DES THÉS

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 €
<i>Chocolat ou myrtille</i>	
Les 2 tranches de cake de saison	3,70 €

Découvrez notre sélection de pâtisseries maison sur le présentoir