



Boissons chaudes

Café Nespresso	5.00 €
Décaféiné Nespresso	5.00 €
Cappuccino	6.20 €
Chocolat chaud	6.50 €

Thés 6.90 €

Thé vert antioxydant « THALION » aux algues et baies de Goji

Ce thé allie les bienfaits antioxydants du thé vert aux goûts savoureux des baies de Goji et le fruité de la framboise. Récoltées en Bretagne, au cœur de la mer d'Iroise, les algues Fucus et Palmaria contribuent à cette rencontre inédite.

Les thés « Le Palais des Thés »

- Thés des Moines : Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, le thé des moines est un mélange rare dont la saveur fleurie est unique.
- Thé du Hammam : Thé vert parfumé avec de la pulpe de datte verte, de la fleur d'oranger, de la rose et des fruits rouges, inspiré d'une recette turque.
- Thé Grand Yunnan Impérial : Superbe cueillette de l'un des meilleurs noirs au monde ; fleuri et doux, au parfum de miel, il réveille sans énerver.
- Thé aux 7 Agrumes : Thé vert sencha parfumé avec le célèbre cocktail de 7 agrumes créé par le Palais des Thés, rafraîchissant et vitaminé.

Infusions 6.90 €

Menthe, Verveine, Tilleul

La sélection de tisanes du Palais Royal

- Tisane du Pacha : Racine de gingembre, écorce de cannelle, feuille de sarriette, fruit de cardamome, feuilles de menthe
- Tisane grand restaurant : Fruit d'anis, semence de coriandre, semence d'angélique, semence de fenouil, feuilles de romarin, feuilles de serpolet, feuilles de menthe
- Tisane du soir : Feuilles de Tilleul, fleurs d'oranger, fleurs de lavande, fleurs de matricaire, feuilles de mélisse,



RELAIS &
CHATEAUX



Apéritifs

Cocktails

18 €

SIECK : Gin, cidre breton, citron vert, ginger ale

BREIZH SPRITZ : Campari, cidre fermier, gin H2B

DAIQUIRI : Rhum, citron vert, sucre de canne

MIMOSA : Vin blanc effervescent, jus d'orange pressé, Grand Marnier

TY PUNCH : Rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, jus de citron vert

NEGRONI : Campari, Martini, Gin

BLOODY MARY : Vodka, jus de tomate, Tabasco, sel de céleri, Worcestershire sauce, sel et poivre

GIN/VODKA MARTINI : servi selon vos préférences

AMERICANO : Campari, Martini Rouge, eau gazeuse

Cocktails sans alcool

12 €

CHUG AVALOU:cocktail sans alcool à base de jus de pomme pétillant

Kir

Kir Breton (cidre fermier brut, crème de cassis, framboise ou pêche) 8 €

Kir au Bourgogne aligoté (crème de cassis, framboise ou pêche) 12 €

Kir Royal (champagne, crème de cassis, framboise ou pêche) 20 €

Coupe de champagne (16 cl)

Champagne DE SAINT-GALLBRUT ROSE 1^{er} CRU 22 €

Champagne TAITTINGER Cuvée prestige 20 €

Champagne IRROY Cuvée prestige extra brut 18 €

Vin au verre (12 cl)

Le verre de vin rouge, blanc, rosé 14 €

Vins liquoreux

Muscat de Rivesaltes 11 €

Côteaux de l'Aubance - Domaine de Montgilet 14 €

Porto/Sherry

Rozes Porto White Reserve 16 €

Ramos Pinto Collector 12 €

Ramos Pinto tawny 14 €

Ramos Pinto Adriano 14 €

Ramos Pinto Lagrima bianco 14 €

Sherry Tio Pepe 14 €



Apéritifs divers

Ricard – Pastis	7 €-2cl
Pastis Henri Bardouin	
Anisette Marie brisard	
Martini Bianco, Rosso, Dry	9 €-4cl
Campari, Suze	
Vodka Absolut, Malibu	
Tequila El pisco , Chili	
AOC Pommeau de Bretagne Manoir de Kinkiz	9 €- 8cl
Pineau des Charentes	
Chouchenn (miel et jus de pommes fermenté)	
Crème de fruits : Cassis/Pêche/Mûre/Framboise	

GIN

Bombay Sapphire	12 €
Tanqueray, Hendricks, The Botanist (gin écossais)	16 €
La Citadelle (gin français) - Roku Gin (gin japonais)	16 €
Supplément Soda	4,5 €

RHUMS

Bacardi Gold -Bacardi Superior	11 €
Neisson	12 €
Don Papa (Philippines) -7 ans	15 €
Diplomatico (Venezuela), Angostura (Trinidad et Tobago)	15 €
Opthimus – 15 ans (Saint Domingue), Plantation XO (Barbades)	18 €
Zacapa – 23 ans (Guatemala), Ryoma (Japon)	18 €

WHISKIES

Single malt

-Chivas Regal (12 ans), Glenfiddish (12 ans)	14 €
- Cardhu (12 ans), Glenkinchie (12 ans), Craggamore (12 ans)	18 €
- Aberlour (10 ans), Glenmorangie (10 ans), Talisker (10 ans)	18 €
- Oban (14 ans), Dalwhinie (15 ans)	18 €
- Knockando (12 ans), Lagavulin (16 ans)	21 €

Blended

J&B	11 €
-----	------

Bourbons - Whisky Tennessee

Four Roses, Jack Daniel's, Maker's Mark	14 €
---	------

Whisky Irlandais

Jameson, Paddy	12 €
----------------	------

Whisky Breton

Eddu, Bale Bro	14 €
----------------	------

Whisky Japonnais

Nikka Taketsuru (Pure malt)	18 €
-----------------------------	------



Digestifs

LIQUEURS

16 €

Get 27 - Get 31 - Menthe Pastille
Cointreau - Mandarine Impériale - Grand Marnier
Bénédictine - Génépi - Gentiane - Chartreuse verte
Kahlua - Amaretto - Baileys

Distillerie Roulot

18 €

Abricot, citron

EAU DE VIE DE CIDRE DE BRETAGNE

14 €

Lambig de Bretagne
Eau de vie de pomme

EAUX DE VIE

18 €

Distillerie Louis Roque

Mirabelle / Poire William / Framboise
Vieille Prune- Distillerie Louis Roque

Distillerie Roulot

20 €

Poire William / Abricot / Framboise

CALVADOS

16 €

Calvados du Pays d'Auge « Vénérable » Maison Groult

ARMAGNAC

Château de Laubade

VSOP 16 €

12 ans 16 €

XO 21 €

1979 25 €

Distillerie Louis Roque

XO 21 €

COGNAC

Cognac Hennessy 15 €

Cognac XO - Distillerie Louis Roque 19 €

Cognac Rémy Martin VSOP 16 €

Cognac Delamain 19 €

Cognac Fine de Cognac Hennessy 16 €





JUS DE FRUITS

Alain Milliat (33 cl)	8 €
Pamplemousse rose, poire d'automne, pêche	
Cidrierie du Léguer	4,90 €
Jus de pomme bio	
Récolt  (25cl)	6.50 €
Abricot, ananas, ace, tomates	

FRUITS PRESSES

Orange, Pamplemousse, Citron	8 €
SODAS	5,80 €

Breizh Cola, Breizh Cola sans sucre, coca cola (33 cl)
Orangina, Schweppes (25 cl), Ice Tea Pêche (25 cl)

BIERES

Armorica pression (25cl)	4,90 €
Armorica IPA, Armorica Ambrée, Armorica blanche (33cl)	6,90 €
Grimbergen (33cl) Carlsberg (25cl)	6,90 €

CIDRE

CIDRE GRANIT – CIDRERIE DU LEGUER 	29.00 €
CIDRE PRENIUM – CIDRERIE DU LEGUER 	29.00€
CIDRE ARTISANAL IGP GUILLEVIC – DISTILLERIE DU GORVELLO 	29.00€
CIDRE ARTISANAL IGP HERITAGE – DISTILLERIE DU GORVELLO 	29.00€
CIDRE ARTISANAL IGP COCO D'ISSE – DISTILLERIE DU GORVELLO 	29.00€
POIRE ARTISANAL CLOS SAINT ANDRE – DISTILLERIE DU GORVELLO 	32.00€

EAUX MINERALES

Perrier (33 cl)	5,80 €
Plancoët /Plancoët Fines Bulles (50 cl)	6 €
San Pellegrino (50 cl)	6,50 €
Plancoët / Plancoët Fines Bulles (70 cl)	8 €
San Pellegrino (100 cl)	9 €
Chateldon (75 cl)	11 €



