



BRITTANY

SUNSET *Bar*

Prix nets, service et toutes taxes comprises. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prices are net, all taxes included. The abuse of alcohol is dangerous for your health & should be consumed with moderation.

Bulles & Éclats



CHAMPAGNES AU VERRE

16cl

IRROY • Cuvée Prestige Extra Brut
DE SAINT-GALL BRUT • Rosé 1^{er} Cru
TAITTINGER • Cuvée Prestige

18€
22€
20€

VINS AU VERRE

12cl

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGERERA SES VINS DU MOMENT
Our sommelier will suggest his current wine selection

ROUGE Red • BLANC White • ROSÉ Rosé

14€

VINS LIQUOREUX AU VERRE

MUSCAT DE RIVESALTES
MOÛT MUTÉ AU COGNAC (MMC3) • Maison Groperrin
CÔTEAUX DE L'AUBANCE

11€
11€
14€

BIÈRES

MORGANE BIO PRESSION • 25cl
ARMORIA IPA • 33cl
ARMORIA AMBRÉE • 33cl
ARMORIA BLANCHE • 33cl
GRIMBERGEN • 33cl
CARLSBERG • 25cl

4,90€
6,90€
6,90€
6,90€
6,90€
6,90€

KIRS

12cl

BRETON • Cidre fermier brut, crème de cassis, framboise ou pêche
BOURGOGNE ALIGOTÉ • Crème de cassis, framboise ou pêche
ROYAL • Champagne, crème de cassis, framboise ou pêche

8€
12€
20€

CIDRES BRETONS

75cl

ARTISANAL IGP GUILLEVIC • Distillerie du Gorvello
ARTISANAL IGP HERITAGE • Distillerie du Gorvello
ARTISANAL IGP COCO S'ISSE • Distillerie du Gorvello
POIRE ARTISANAL CLOS SAINT ANDRE • Distillerie du Gorvello

29€
29€
29€
32€

PORTO / SHERRY

6cl

RAMOS PINTO COLLECTOR
RAMOS PINTO TAWNY 12.00
RAMOS PINTO ADRIANO
RAMOS PINTO LAGRIMA BIANCO
HERRY TIO PEPE
ROZES PORTO WHITE RESERVE

12€
14€
14€
14€
14€
16€

L'art du Cocktail



LA SIGNATURE

ROSKO 18€
Gin, thé vert aux algues et baies de goji

LES BRETONS

SIECK 18€
Gin, cidre breton, citron vert, ginger ale

BREIZH SPRITZ 18€
Campari, cidre fermier, Gin H2B

LES CLASSIQUES

DAIQUIRI 18€
Rhum, citron vert, sucre de canne

MIMOSA 18€
Vin blanc effervescent,
Jus d'orange pressé, Grand Marnier

TY PUNCH 18€
Rhum blanc, sirop de sucre de canne,
citron vert, jus de citron vert

NEGRONI 18€
Campari, Martini, Gin

BLOODY MARY 18€
Vodka, jus de tomate, Tabasco, sel de céleri,
Worcestershire sauce, sel et poivre

GIN/VODKA MARTINI 18€
Servi selon vos préférences

AMERICANO 18€
Campari, Martini Rouge, eau gazeuse

EN CHAMPAGNE

FRENCH 75 18€
Gin, citron, sucre de canne, champagne

La cave des Spiritueux



RHUMS

6cl

BACARDI GOLD - BACARDI SUPERIOR	11€
NEISSON	12€
DON PAPA - 7 ans (Philippines)	15€
DIPLOMATICO (Venezuela), ANGOSTURA (Trinitad et Tobago)	15€
OPTHIMUS - 15 ans (Saint Domingue), PLANTATION XO (Barbades)	18€
ZACAPA - 23 ans (Guatemala), RYOMA (Japon)	18€

WHISKIES

4cl

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€
-----------------------------	-----

GIN

4cl

BOMBAY SAPHIRE	12€
TANQUERAY, HENDRICKS, THE BOTANIST (Gin écossais)	16€
LA CITADELLE (Gin français), ROKU GIN (Gin japonais)	16€

SUPPLÉMENT SODA	4,5€
-----------------	------

La cave des Spiritueux



COGNACS

4cl

HENNESSY	15€
RÉMY MARTIN VSOP	16€
FINE DE COGNAC HENNESSY	16€
EXTRA « PETITE CHAMPAGNE » LE ROCH	16€
XO - DISTILLERIE LOUIS ROQUE	19€
DELAMAIN	19€
GROSPERRIN N°90 ÎLE D'OLÉRON	26€

ARMAGNACS

4cl

CHATEAU DE LAUBADE	
VSOP	16€
12 ANS	16€
XO	21€
1979	25€
DISTILLERIE LOUIS ROQUE	
XO	21€

LIQUEURS

4cl

GET 27	16€
GET 31	16€
MENTHE PASTILLE	16€
COINTREAU	16€
MANDARINE IMPERIALE	16€
GRAND MARNIER	16€
BENEDICTINE	16€
GENEPI	16€
GENTIANE	16€
CHARTREUSE VERTE	16€
KAHLUA	16€
AMARETTO	16€
BAILEYS	16€

DIGESTIFS

4cl

ABRICOT • Distillerie Roulot	16€
CITRON • Distillerie Roulot	16€

EAUX DE VIE

4cl

EAU DE VIE DE CIDRE DE BRETAGNE • <i>Lambig de Bretagne</i>	18€
EAU DE VIE DE CIDRE DE BRETAGNE • <i>Eau de vie de pomme</i>	18€

Instant's sans alcool



COCKTAILS SANS ALCOOL

CHUG AVALOU • Jus de pomme pétillant	12€
SEA TEA • Thé vert et algues	12€

JUS DE FRUITS FRAIS

ALAIN MILLAT : Pamplemousse rose / Poire d'automne / Pêche • 33cl	8€
RÉCOLT : Abricot / Ananas / Ace / Tomate / Pomme • 25cl	6,50€

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

	33cl
ORANGE	8€
PAMPLEMOUSSE	8€
CITRON	8€

SODAS

BREIZH COLA	5,80€
BREIZH COLA SANS SUCRE	5,80€
COCA-COLA • 33CL	5,80€
ORANGINA	5,80€
SCHWEPES	5,80€
ICE TEA PECHE • 25CL	5,80€

EAUX MINÉRALES

PERRIER	33cl : 5,80€
PLANCOËT	50cl : 6€ / 70cl : 8€
PLANCOËT FINES BULLES	50cl : 6€ / 70cl : 8€
SAN PELLEGRINO	50cl : 6,50€ / 100cl : 9€
CHATELDON	75cl : 11€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	5€
CAPPUCINO	6,20€
CHOCOLAT CHAUD	6,50€
THÉS "LE PALAIS DES THÉS"	6,90€
THÉ VERT ANTIOXYDANT THALION	6,90€
TISANES DU PALAIS ROYAL	6,90€
INFUSIONS	6,90€

Savourer



INCONTOURNABLES MUST-HAVE

Assiette de dégustation Tasting plate	39€
Club sandwich saumon, pommes nouvelles, sucrine Salmon club sandwich, potatoes, sweet salad	24€
César salade au poulet, sucrine, croûtons, anchois, mignon de porc fumé, parmesan Chicken caesar salad, sweet salad, croutons, anchovies, smoked pork loin, parmesan	24€

ENTRÉES STARTERS

Salade de tomates d'antan Heirloom tomatoes salad	23€
Tataki de thon Tuna tataki	26€
Rillettes de maquereau au poivre vert, pain grillé au levain Green pepper mackerel rillettes, sourdough toast	18€
Saumon fumé par nos soins, blinis de sarrasin Homemade smoked salmon, buckwheat blinis	24€
6 huîtres creuses Tarzellou Ets Berder Tarzelli oysters from Gireg Berder, by 6	28€
L'ardoise de magret de canard séché aux épices schichimi Dried duck breast with schichimi spices	16€
Le pâté en croûte, condiments Le pâté en croûte, condiments	18€
Soupe de poissons de roche, croûtons, tuile à l'encre de seiche Rockfish soup, croutons, squid ink crisp	20€
Foie gras de canard cuit au torchon, pain grillé au levain Duck foie gras, sourdough toast	18€

PLATS MAIN COURSES

Bavette de Wagyu breton (120g) * Breton wagyu flank steak (120g) *	59€
La grosse saucisse purée d'Olivier Hélibert, oignons de Roscoff, tsukudani, yuzu * Sausage from Olivier Hélibert 's with mash, Roscoff onion, tsukudani, yuzu *	32€
Poisson du marché * Fish of the day *	39€

DESSERTS

Tarte de saison, fruits frais Seasonal tart	16€
Eclaté de fraises gariguettes Strawberries dessert	16€
Ganache au chocolat et fleur de sel Chocolate ganache with sea salt	16€

Du mardi au dimanche de 16h à 21h / * de 19h à 21h
From Tuesday to Sunday, 4 pm to 9 pm / * from 7 pm to 9 pm

Au gré de vos envies



MATIN MORNING PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

12€

- Une boisson chaude
A hot beverage
- Un jus frais de chou rouge pomme verte du chef Loïc Le Bail
A fresh red cabbage and green apple juice by Chef Loïc Le Bail
- Far breton du chef Loïc Le Bail
Far Breton by Chef Loïc Le Bail

APRÈS-MIDI AFTERNOON TEA TIME

IMAGINÉE PAR AYE, LA CHEFFE PÂTISSIÈRE DE NOTRE RESTAURANT ÉTOILÉ
IMAGINED BY AYE, THE PASTRY CHEF OF OUR MICHELIN-STARRED RESTAURANT

Coupe de Champagne Glass of Champagne	18€
Thé aux algues Seaweed tea	6,90€
Tarte de saison, fruits frais Seasonal tart with fresh fruit	16€
Eclaté de fraises gariguettes Gariguettes strawberry burst	16€

APÉRITIFS À PARTAGER TO SHARE

Rillettes de maquereau au poivre vert, pain grillé au levain Mackerel rillettes with green pepper, toasted sourdough	18€
Foie gras de canard cuit au torchon, pain grillé au levain Duck foie gras cooked in a cloth, toasted sourdough	26€
Assiette de dégustation : Terrine de pintade au foie gras, saumon mariné, rillettes de maquereau, fromage Tasting platter: Guinea fowl terrine with foie gras, marinated salmon, mackerel rillettes, cheese	39€
Assiette de fromages bretons de Sten Marc Plate of Breton cheeses from Sten Marc	16€