# Carte Des Barmen

#### Bienvenue à "La Suite"

nú le raffinement de la misologie rencontre le charisme de nos harmen désoués Brieuc et de son fidèle acolyte, Samuel,

Grâce à leur riche expérience réussie, leur compétence affirmée et leur charme contagleux Brieuc et Samuel incarnent l'âme de notre établissement.

nos barmen ne se contentent pas de servir des boissons, ils créent des moments uniques et inoubliables. Alors laissez vous emporter par leur passion, leur expertise et leur amitié, et sovez prêts à vous embarquer pour un voyage sensoriel à travers notre carte de cocktails exquis ou de notre sélection d'alcools premium

# Cocktails Signature

15

LASUITE

I A MARIE GALANTE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prenez soin de vous...

#### Notre liste de Cochtails autour de vos spiritueux préférés Possibilité d'élaboration sans alcool

### Autour du Rhum Autour du Gin

Caribbean Negroni	12	Williams	12
Gin à l'orange, campari infusé banane, cinzano vanille Kakuteru	14	Rhum infusé à la poire, liqueur de poire, sureau, citror Remember Me	14
Cin, Sake, St Germain, Citron Vert, Cinger beer Pinky Punky ()	14	Rhum, Cranberry, Frambaise, Citron frais, Ginger beer Maî Taî	12
Gin, Purée de Framboise, Litchee, Citran Fraix, Cronbe Autour de la Vodka		Rhum blanc & Brun, Colintreau, Citron & Menthe Frais,  Antour du Monde	Grgec

Andrew de servidado		Autom du 1. Londe		
Porn Star Martini	15	Amaretto Sour	14	
Vodka, jus de Passion, Citron frais, sirop de vanili	e,	Amaretto, jus frais d'orange, citron frais, sucre	, blanc d'o	
Shat de champagne		Paloma (*)	14	
Xpresso Martini	14	Mezcal, pamplemousse frais, citron frais, sirop	dagave	
Vodka, Kalhua, sucre, expresso		Wine Pisco Sour	12	
Sunny Mary (	12	Pisco. Sirop de vin maison. Citron Frais. Pain d		

Shat de champagne		Paloma (*)	14
Xpresso Martini	14	Mezcal, pamplemousse frais, citron frais, sirop d'a	gave
Vodka, Kalhua, sucre, expresso		Wine Pisco Sour	12
Sunny Mary C	12	Pisco, Sirop de vin maison, Citron Frais, Pain d'épi	
Vodka infusée Thym, Citron frais, ananas, pa	ission, sureau		
Mejites		spritz.	
Classic (*)	10	Classic	10
Rhum Havana, Menthe et Citron Frais, such	e de canne	Cinzano aperitvo, Crémant, Top of Perrier	
Royal	14	Hugo	12
Rhum Havana, Menthe et Citron Fraix, such	e de canne,	St Germain, Menthe Fraiche, crémant, Top of Perr	rier
		Eropoh	10

Garden () Nous connaissons nos Classiques, n'histez pas à nous demander conseil

## Selection d'élixirs

		-
Les Whiskies		Les Rhum
Quentz édition personnel "La Suite" France	12	Damoiseau Gold G

Guadeloupe 3 rivières "cuyée Océan" Martinique JM "Fumée volcanique" Martinique Kuentz Végétal Musette France Bellevoye Rouge France HSE XO Martinique Knockando Ecosse

Kornog Bretagne Millonario 15v Perou Woodford Rye Bourbon USA Kuljira Ryukyu Syears Japon Plantation "Black Cask" Barbada Laggyulin Ecosse

Les vodkas Grevgoose France

Les Gins Gin San Maudez Bretagne Beefeater Dry Gin UK

Gin du Comte France Nuage Gin France

JNPR (sans alcool)

10

JM "Jardin Fruité" Martinique

Les Liqueurs

Amaretto (liqueur d'amande) Menthe Fraiche Bretonne Prograff

Les digestics

Bas Armagnac Millet XO Calvados Roger Groult 12 years

Fine de bretagne

## Les Boissons Douces

Perrier (33cl)	
Limonade (bt 33cl), Diabolo	
Coca cola, Coca cola Zéro, Orangina (33cl)	
Fever Tree (mediterranéen, tonic, ginger Ale)	
Jus de Fruit «Granini » (25cl)	
orange, ananas, mangue, abricot, tomate, cranberry, fraise	
Jus de fruits Frais (25cl) (orange, pamplemousse, citron pressé)	
The Glace Maison	
The Gloce Pidison	
Supplément sirop	0.5
Plancoët (Bretagne) Plate ou Gazeuse (100cl)	
Plancoët (Bretagne) Plate ou Gazeuse (50cl)	
Le Barista	
Expresso, Ristretto, Décaféiné	
Double expresso, Double décaféiné	
Chocolat chaud	
Thès et infusions	
Latte Caspuccino Mocha	
Café Frappé (Un mélange glacé de café aux épices, parfait pour les journées chaudes)	
Affagato (Une boule de crême glacée arrosée d'un shot d'espresso, pour une combinaison décadente)	

Irish Coffee

## Les Champagnes

Coupe de Champagne (14cl)		14
Coupe de Mousseux (14cl)		8
Bouteille Crémant de Loire		35
Bouteille Haton Brut		75
Bouteille Lombard Blanc de Noirs		85
Bouteille Laurent Perrier Brut Rosé		125
Bouteille R de Ruinart		110
Les Apéritifs		
Kir Vin Blanc / Kir Breton (12cl)		6
Kir Royal (12 cl)		15
Cinzano Rouge, Blanc (7cl)		10
Porto Rouge / Blanc (9cl)		6
Pastis Breton Ty Jaune (2cl)		4
Pommeau de Bretagne (12cl)		6
Les Bières et Cidres		
	25cl	50
Pression Saint Erwan Triple 7*	6	- 17
Pression Philomenn Blonde	4	- 1
Cidre Sorre 4.5° bouteille 33cl		
1664 Sans Alcool bouteille 33cl		
Armorio Pale Ale bouteille 33cl		8
Daniel		

Nos Vins an verre
AOC Chardonnay, Bouchard Ainé & fils
AOC Bordeaux Blanc "D de Dauzac", Château Dauzac
IGP Gascogne "Jardin Secret" Moelleux, Maison Villa Dric
AOC Côtes du Rhône "Saint Peray", Domaine Chapoutier
AOC Sancerre, Domaine Durand

AOC Chablis, Domaine d'Henri - Michel Laroche

IGP Pays d'Oc, "Cuvée Paradis", domaine Preygnes Le Vieux AOP Rousillon, "St Rock", Domaine Lafage

AOC Bourgagne Pinat Noir, Domaine Bouchard Aîné 8 fils AOC Bordeaux, Le D de Dauzac, Château Dauzac

AOC Menetou salon, Isabelle et Pierre Clement

AOP Pic St Loup "Le loup du Pic", Château Puech-Haut, Languedoc AOC Corbières, St Marie de Crozes "Les mains sur les hanches", Languedoc

Nos Huitres

6 hultres creuses n°3 de Paimpol 9 hultres creuses n°3 de Paimpol 12 hultres creuses n°3 de Paimpol

Oyster n- 3 from Palmpoi

Les Petites Glaces
Glaces Traditionnelles affinées

par 1 boules

Par 2 Boules