

BAR

LES BOISSONS FRAICHES SANS ALCOOL

Plancoët plate ou pétillante	50 cl	3.50€
Perrier	33 cl	3.50€
Jus de fruit Le Coq Toqué	25 cl	4.50€
Guinguette Pomme Gingembre	27.5 cl	4.50€
Guinguette Pomme Framboise	27.5 cl	4.50€
Breizh Cola	33 cl	4.00€
Breizh Cola Zéro	33 cl	4.00€
Limonade du bout du monde	33 cl	4.00€
Breizh Thé Glacé	33 cl	4.00€
Schweppes Indian Tonic	25 cl	4.00€
Kombucha Atika Hibiscus & Myrtille	33 cl	4.50€
Ginger beer	20 cl	4.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	2.00€
Grand café crème	3.00€
Cappucino	3.20€
Thé / Infusion	3.50€
Chocolat chaud	3.00€
Café Viennois	5.00€
Chocolat Viennois	5.00€

LES BIÈRES & CIDRE

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression du moment	4.50€	/	8.00€
1664 0,0% - bouteille	/	5.00€	/
Dilettante La Gouelle - bouteille	/	5.00€	/
Dilettante La Fievre - bouteille	/	5.00€	/
Dilettante La Bringue- bouteille	/	5.00€	/
Cidre Artisanal Le Terroir - bouteille	/	4.50€	/

LES VINS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
BLANC : Sélection du moment	6.50€	28.00€
ROUGE : Sélection du moment	6.50€	28.00€
ROSÉ : Sélection du moment	6.50€	28.00€
Prosecco Perlino	6.50€	26.00€

BAR

LES CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Moët & Chandon Impérial	14.00€	89.00€
Moët & Chandon Rosé Impérial	/	99.00€
Veuve Clicquot	/	129.00€
Dom Perignon	/	299.00€

LES SPIRITUEUX

	Verre 4cl
--	--------------

Rhums

Eminente	12.00€
Zacapa XO	18.00€
Zacapa 23 ans	25.00€

Whiskys

Johnny Walker Red Label	6.00€
Nikka Coffey Grain	14.00€
Lagavulin 16 ans	18.00€

Cognac

Hennessy XO	25.00€
-------------	--------

Vodka

Ketel One	6.00€
-----------	-------

Gins

Bombay Sapphire	6.00€
Tanqueray	9.00€

LES DIGESTIFS

	Verre 4cl
--	--------------

Baileys	8.00€
Get 27	8.00€



PETITE FAIM SALEE

- Planche Veggie** 9.00€
Houmous, caviar d'aubergine, tapenade d'olives noires & tapenade de tomates séchées
- pour 2 personnes
- Planche Instant Gourmand** 9.00€
Acras, sticks de mozza, mini camemberts frits et encornet - pour 2 personnes
- Planche Charcuterie / Fromage** 18.00€
pour 2 personnes (Epicerie Véro - produits locaux)
- Tartinable La Belle Iloise 60g** 6€
Au choix : Mousse de thon blanc au Basilic ;
Crème de saumon à l'estragon ; Rillettes de maquereaux aux algues de Bretagne et citron ;
Crème de sardines au Whisky

Servi uniquement au bar lounge
Le Maury de 12h à 23h30



COCKTAILS

Moscow Mule 10.00€

Vodka Ketel One, Jus de citron, Ginger beer, feever tree

Negroni 10.00€

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Special Riserva Rubino

Planteur 10.00€

Rhum eminente, Jus de fruits, sirop de sucre de canne

Aperol Spritz 9.00€

Aperol, Prosecco D.O.C extra dry, eau frizante

Gin Tonic 10.00€

Gin Bombay saphire , schweppes tonic, citron



MENU

Plats Cook'n BOC
préparés en bocal à Plescop

NOS FORMULES

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	21.00€
Entrée + Plat + Dessert	26.00€
Plat	16.00€
Entrée / Dessert	6.00€

ENTRÉE

Houmous Ricotta et Lentilles Corail

Lentilles corail, ricotta, parmesan basilic, zeste de citron, piment d'Espelette

PLATS

Tajine de Poulet

Carottes, poulet, semoule de blé, abricots, curcuma, coriandre, cannelle

Dahl de lentilles corail curry coco

Carottes, lentilles corail, lait de coco, concentré de tomates, jus de citron, sésame noir, curry, gingembre

Parmentier de Bœuf

Bœuf de Saint-Avé, purée de pomme de terre et de patate douce

Blanquette de Saumon et Poisson Blanc

Riz, carottes, saumon, crème, poireaux, églefin, merlan ou merlu, vin blanc, échalotes

DESSERT

Crème chocolat cacahuètes

Lait, crème, chocolat noir 72%, sucre, cacahuètes, amidon de maïs, cacao, arôme naturel de vanille

Servi uniquement au bar lounge
Le Maury de 12h à 23h30



GOURMANDISES

Tea Time au Maury

3 mignardises & une
boisson chaude

10.00€

Cookie

Chocolat noir

3.50€

Cookie

Beurre de cacahuète & noix
de pécan

4.00€

Cookie

Cœur pâte à tartiner

4.00€



GOURMANDISES

Cookie

Chocolat noir

3.50€

Cookie

Beurre de cacahuète & noix
de pécan

4.00€

Cookie

Cœur pâte à tartiner

4.00€