

LA CHÂTAIGNE  
BAR À DÉGUSTATION



L'équipe du bar  
vous souhaite une excellente  
dégustation.

# SOFTS

Sodas (33cl) 3,50

Breizh Cola

Breizh Limo

Breizh Tea

Breizh Cola Zéro

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Schweppes Lemon (25cl) 4,00

Orangina (25cl) 4,00

Jus de fruits Bio (25cl) 3,50

Abricot, Ananas, Multi-fruits, Orange,  
Orange-carotte-citron, Pomme ou Tomate

Sirops à l'eau ou diabolos (33cl) 3,40

Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe,  
Orgeat, Pêche ou Sucre de canne

## Eaux

Perrier (33cl) 3,00

Vittel (33cl), *servie avec un trait de fleur d'oranger* 4,60

Vittel (50cl) 2,80

Plancoët (50cl) 2,50

Plancoët (1L) 3,50

Plancoët Fines Bulles (1L) 4,90



À partager :

Assortiment de fromages  
et de charcuteries artisanales

23€

# BOISSONS CHAUDES

## Cafés pur arabica

Café expresso, Décaféiné	1,80
Expresso Sedrez	2,20
<i>café expresso accompagné d'eau de Vittel aromatisée d'un trait de fleur d'oranger</i>	
Double expresso	2,50
Café crème	2,40
Expresso Brésil Bahia	2,50
Expresso Éthiopie	2,40
Expresso Pérou, La Campina Bio	2,60
Expresso Jamaïque Blue Mountain ( <i>rare</i> )	2,80
Moka tradition Italie ( <i>servi en cafetière</i> )	3,90
Café tradition pays du Levant ( <i>servi en cafetière</i> )	4,60

## Lactés\*

Cappuccino	3,20
Chocolat chaud	3,20
Chocolat viennois	3,60

## Thés noirs

3,50

Earl Grey
Ceylan
Darjeeling
Fruits rouges
Impérial de la Reine
<i>blend thé noir et thé vert, parfumé à l'orange et au citron avec quelques épices</i>

## Thés verts

3,50

Gunpowder
Menthe
Jasmin

## Infusions

3,50

Verveine
Tilleul-menthe
Juicea Détox
<i>mélange de feuilles d'orties, maté, menthe poivrée, fenouil, feuilles de mûrier, racine de réglisse et citron</i>
Juicea Sérénité
<i>mélange de rooibos, éclats de fèves de cacao, feuilles de mélisse et de verveine, tilleul, camomille et fleurs de lavande</i>
Rooibos grenadine
<i>aux arômes fruités de grenade et fruits rouges</i>

\*lait végétal sur demande

# BIÈRES ET CIDRES

## Bières bouteilles (33cl)

Morgane Bio <i>blonde locale 5,5°</i>	6,00
Abbaye de Telhouët <i>ambrée artisanale bretonne 6,6°</i>	6,50
Hellfest IPA <i>IPA artisanale 6,6°</i>	6,50
Tripel Karmeliet <i>blonde triple belge 8,4°</i>	7,00

## Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Ginette <i>blonde 4,5°</i>	3,50	4,50	6,50
Hoegaarden <i>blanche 4,8°</i>	3,70	5,00	6,50
Leffe <i>blonde 6,6°</i>	4,00	5,50	7,50

## Cidres (75cl)

Ty Avalenn, <i>Cidre artisanal, Brut ou Doux</i>	12,00
--------------------------------------------------	-------

# KIRS ET COCKTAILS

## Kirs (12cl)

Kir	5,50
<i>crème de cassis, vin blanc de Bourgogne aligoté</i>	
Kir breton	4,50
<i>cidre artisanal, crème de cassis, mûre ou pêche</i>	
Kir royal	12,50
<i>Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche</i>	
Kir du Levant	13,50
<i>Champagne, mélasse de datte</i>	
Kir du Pays de Redon	13,00
<i>Champagne, liqueur de châtaigne</i>	

## Cocktails (alcool)

Gin tonic	9,50
<i>gin (4cl), Schweppes</i>	
Gin Hysope	9,50
<i>gin (4cl) Hysope ginger beer, Hysope tonic water ou Hysope tonic citron</i>	
Irish coffee	6,50
<i>whisky (3cl), café chaud, sucre, crème</i>	
Mojito	9,50
<i>rhum blanc (4cl), sucre de canne, menthe et citron vert</i>	
Spritz	8,50
<i>Prosecco (12cl), Apérol</i>	
Spritz Saint-Germain	9,50
<i>Prosecco (12cl), liqueur de fleur de sureau, Apérol</i>	
Tequila sunrise	9,50
<i>tequila (4cl), jus d'orange, grenadine et orange tranche</i>	
Ti punch	8,00
<i>rhum (4cl), sucre de canne et citron vert</i>	

## Mocktails (sans alcool)

Les pommettes roses de Camille <i>eau, sirop de rose et fruits secs</i>	5,00
Bora Bora <i>jus d'ananas, jus multi-fruits, sirops de citron et de grenadine et orange tranche</i>	8,00
Moonrise <i>jus d'orange, sirop de grenadine et orange tranche</i>	8,00
Roses levantines pétillantes <i>Perrier, sirop de fleurs et fruits secs</i>	8,50
Châtaigne redonnaise pétillante <i>eau pétillante, sirop de châtaigne et fruits secs</i>	8,50
Ty Sedrez <i>eau, sirop de datte et fruits secs</i>	8,50

## SPIRITUEUX

### Rhums (4cl)

Clément - Canne Bleue <i>rhum blanc agricole Martinique 50°</i>	7,00
A1710 - Bête à Feu <i>rhum blanc agricole Martinique 50,9°</i>	8,00
Saint James - Réserve privée 7 ans <i>rhum très vieux agricole Martinique 43°</i>	15,00
La Favorite - Coeur de Canne 4 ans <i>rhum vieux agricole Martinique 42°</i>	9,50
Clément VO <i>rhum vieux agricole Martinique 40°</i>	9,00
The Demon's Share 6 ans <i>rhum épiché Panama 40°</i>	8,50
El Pasador de Oro XO <i>rhum vieux Guatemala 50°</i>	9,50

### Whiskys (4cl)

Copper Dog <i>blended malt Écosse 40°</i>	7,00
Glen Moray Chardonnay <i>single malt Écosse 40°</i>	8,80
Eddu Silver <i>pur blé noir Brocéliande 43°</i>	9,50
Teeling Whiskey <i>small batch Irlande 46°</i>	9,50
Akashi Meïsei <i>blended whisky Japon 40°</i>	9,60
Jura 12 ans <i>single malt Écosse 40°</i>	9,80
Galaad Origine <i>single malt Bretagne 44,5°</i>	10,50
Cask Islay <i>small batch single malt tourbé Écosse 44,5°</i>	11,50

## Liqueurs (4cl)

Menthe poivrée <i>Bretagne 24°</i>	7,00
Chartreuse Jaune 43°	8,00
Chartreuse Verte 55°	8,00

## Et aussi...

Martini Bianco (5cl)	4,50
Martini Rosso (5cl)	4,50
Vodka Zubrowka Herbe de bison (4cl)	4,50
Brastis Pastis Breton (2cl)	4,50
Porto Sandeman Fine Ruby (5cl)	4,50
Calvados Mauger Hors d'âge (4cl)	6,40
Gin H2B (4cl)	8,60
Cognac Hine (4cl)	9,30
Armagnac Darroze 7 ans d'âge Bio (4cl)	9,50



## À partager :

Assortiment de fromages  
et de charcuteries artisanales

23€

## LA CAVE

### Vins rouges

	verre	bouteille
Big Ventoux <i>AOP Ventoux</i>	—	29,00
Cheverny - Pascal Bellier <i>AOC Cheverny</i>	—	33,00
Au fil de soi - Clos Bagatelle <i>AOC Saint Chinian</i>	—	38,00
Vieilles Vignes - Sylvain Bruneau <i>AOP Saint Nicolas de Bourgueuil Bio</i>	8,00	39,00
Château de Ciffre - Domaine Lorgeril <i>AOP Saint Chinian Bio</i>	7,00	40,00
Le Temps des Cerises - Domaine de La Noblaie <i>AOC Chinon</i>	8,00	40,00

	verre	bouteille
Lussac Saint-Émilion - Château des Landes <i>AOC Lussac Saint-Émilion</i>	9,00	42,00
Saint-Émilion Grand cru - Château Pipeau <i>AOC Saint-Émilion Grand Cru</i>	—	59,00

## Vins blancs

	verre	bouteille
BIG Ventoux <i>AOP Ventoux</i>	—	29,00
Chardonnay - Ménard-Gaborit <i>IGP Val de Loire</i>	6,00	32,00
La Butinière - Anne de Joyeuse <i>Chardonnay AOP Limoux</i>	—	33,00
Malvoisie - Domaine Champ Chapron <i>Pinot gris AOC Coteaux d'Ancenis</i>	7,00	35,00
Coteaux du Layon - Domaine du Petit Clocher <i>AOP Coteaux du Layon</i>	—	35,00
Cheverny - La Colline aux Princes <i>AOC Cheverny</i>	7,00	38,00

## Vins rosés

	verre	bouteille
Pur Gris - Famille Sumeire <i>IGP Méditerranée</i>	—	25,00
Camille - Domaine Turenne <i>AOP Côtes de Provence</i>	6,00	29,00
Cabernet d'Anjou - Domaine du Petit Clocher <i>AOP Cabernet d'Anjou</i>	5,00	30,00

## Vins pétillants

	verre	bouteille
Saumur Brut Platine - Louis de Grenelle <i>AOC Crémant de Loire</i>	—	29,00
Saumur Brut Perle - Louis de Grenelle <i>AOC Crémant de Loire</i>	—	32,00

## Champagnes

	verre	bouteille
Jean-Noël Haton - Brut Classic	13,00	71,00
Charles Heidsieck - Rosé Réserve	—	87,00
Maison Taittinger - Brut Prestige	—	95,00



SCANNER CE QR CODE  
pour avoir plus d'informations  
sur nos allergènes.