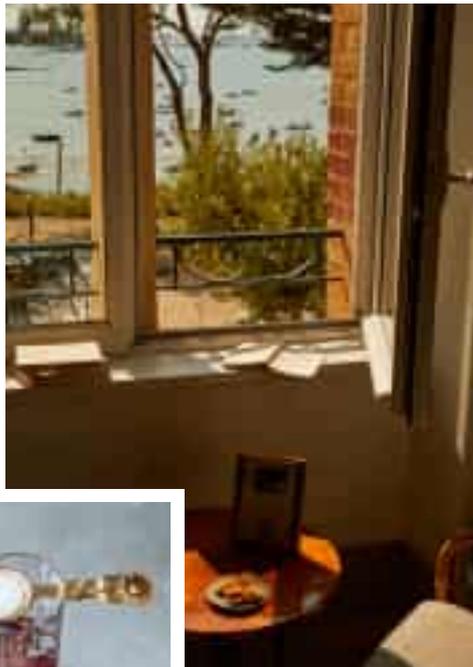


LE NESSAY
— le bar

CARTE DU BAR

Tous les jours de 12h00 à 22h00





VINS - 15 CL

VINS ROSÉS

Consignature - Syrah Grenache

IGP Méditerranéen - Maison Maillet // 8€

VINS LIQUEUREUX

Coteaux du layon, Domaine Dhommé 2020 // 8€

VINS BLANCS

Consignature - Chardonnay Viognier

Pays d'Oc - Grégoire Buiatti // 8€

L'enfant Rebelle - Sauvignon blanc

Vallée de la Loire - Domaine de l'Ermitage // 8€

La Nouvelle Vague - Muscadet

Sèvre et Maine - Les Bêtes Curieuses // 8€

VINS ROUGES

Consignature - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Faugères - Famille DeGrootte // 8€

Notre carte des vins du restaurant est également disponible sur demande auprès de nos équipes



APÉRITIFS

CHAMPAGNE

Domaine Besserat de Bellefon, Bleu Brut

La coupe, 12cl // 14€

Bouteille 75 cl // 80€

VERMOUTHS, AMERS & ANISÉS

Lillet Blanc / Rosé 6cl // 6€

supp tonic // 2€

Martini Riserva Rubino / Ambrato 6cl // 6€

Martini Riserva Bitter 6cl // 6€

Suze 6cl // 6€

Kir (Cassis, Pêche, Framboise) - 12 cl // 8€

Kir Royal (Cassis, Pêche, Framboise) - 12 cl // 16€

Pastis 51 - 2cl // 5€

Brastis - Pastis Breton - 2cl // 5€

Porto Rouge // 6€

Porto Blanc // 6€

TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



NOS BIÈRES ET CIDRES

Bières à la pression - 33cl :

Ginette (blonde) // 7€

Cidre à la pression - 33cl :

Cidre IPA, *Cidrerie Ti-Lo à Dinan* // 7€

Bière sans alcool - 33cl :

Heineken 0% // 3,50€

Supplément sirop : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche // 1€

Cidre Artisanal Bio Bouteille - 33cl :

Cidrerie Ti-Lo à Dinan

- Cidre Brut // 6€

♡ - Cidre au Rhum // 6€

- Cidre à la clémentine et la passion // 6€



TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



NOS SOFTS

Jus de fruits & Nectars -
Emile Vergeois - 25cl // 6€

Abricot du Rousillon
Pomme bio
Tomate Rouge
Poire Williams
Ananas Victoria
Passion

SODAS

Schorle* - *Filles de l'Ouest en Vendée* - 33cl :
Menthe Citron / Rhubarbe Pimpante / Gingembre citronné // 6€

** Mélange de fruits bio et d'eau finement pétillante*

Cola-Cola Original / Zero - 33 cl // 6€
Tonic Hysope- *Bordeaux*- 20 cl // 5€
Ginger Beer Hysope-*Bordeaux*- 20 cl // 5€
Limonade 1905 - 33cl // 5€
Diabolo (pêche, citron, menthe, orgeat, grenadine, fraise) // 6€

EAUX

Plancoët plate - 33cl // 5€
Plancoët intense - 33 cl // 5€
Supplément Sirop Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Orgeat // 1€



NOS SPIRITUEUX

GIN - 4cl + tonic // 16€

Malouin's - Gin Breton / *Saint Malo* :

- Blé noir
- Pomme
- Rose

Knut Hansen - *Hambourg* - Dry Gin

Oli'Gin-*France (Provence)* - Gin à l'olive

Hendrick's - *Angleterre*- Infused Gin

Hendrick's Neptunia - *Angleterre* - Infused Gin

Hendrick's Flora Adora - *Angleterre*- Infused Gin

Gin Drunken Horse - *Belgique* - Dry Gin

Pink Pepper - *France (Cognac)* - Gin aux baies roses

Gin Avem - *France (Bordeaux)* - Gin à base de raisins

Gin Mare - *France (Méditerranéen)*- Infused Gin

Gin #1 - *France (Saint-Malo)* - Infused Gin



WHISKIES & MALTS FRANÇAIS - 4cl

Distillerie de Paris, Single Malt Whisky - Paris // 15€

Distillerie Arlette, Mizunara // 17€

Galâad - Whisky Breton :

Origine 2018 // 15€

Finish fût de Rhum // 20€

WHISKIES AMÉRICAINS - 4cl

Woodford Reserve Bourbon // 13€

SINGLE MALT - SCOTCH, IRISH & RESTE DU MONDE- 4cl

The Dalmore Distillery – Highland :

Cuvée Exceptionnelle King Alexander III, 40% // 50 €

Craigellachie Distillery – *Speyside* Single Malt 17 ans // 22€

Ailsa Bay - Sweet Smoke - Lowland // 22€

Sailor's home journey - *Irlande* // 23€

The Sexton- *Irlande* // 13€

Laphroaig 10 ans - Whisky Tourbé - *Islay* // 15€

The Balvenie 12 ans - Finish Sherry - *Speyside* // 20€

TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE NESSAY

le bar



RHUM, RUM & RON - 4cl

- ♥ Copalli cacao - *Bélice* // 14€
- El Dorado 12 ans - *Guyane* // 14€
- Boukman Botanical Rhum - *Haïti* // 14€
- ♥ Santa Teresa 1796 - *Venezuela* // 14€
- ♥ 7 Villas - *Cuba & Rep. Dominicaine* // 15€
- Clairin Vaval - *Haïti* // 15€
- Rhum #1 - Distillerie Saint-Malo // 16€
- ♥ Hampden The Younger 5 ans - *Jamaïque* // 18€
- Hampden 8 ans - *Jamaïque* // 20€
- Rhum Saison Triple Cask 7 ans - *Trinidad* // 21€
- Rhum Clément - Extra Vieux - Colonne Créole - *Martinique* // 20€
- ♥ La Favorite - Cuvée La Flibuste - *Martinique* // 80€



TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BAS-ARMAGNACS - 4cl

Resistance - Domaine Laballe // 12€

Dartigalongue Hors d'Âge // 20€

CALVADOS - 4cl

Avallen Calvados // 10€

COGNACS - 4cl

Hennessy Very Special // 12€

Hennessy Paradis // 65€



VODKA, TEQUILA & MEZCAL - 4cl

Vodka Greygoose classique // 12€

Vodka Greygoose Cherry Noir // 15€

Vodka Greygoose Ducasse // 20€

Vodka #1 - Distillerie de Saint-Malo // 12€

Mezcal Union - Oaxaca // 15€

Mezcal Verde - Oaxaca // 14€

Tequila Altos - Silver // 12€

Tequila Patron :

Anejo // 20€

Cielo // 40€

Gran Burdeos // 45€

TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LIQUEURS

Amaretto Adriatico Amande Douce - 6cl // 12€

Limoncello - 6cl // 8€

Frangelico - 6cl // 8€

Génépi - 6cl // 8€

Eau de vie de Poire - 4cl // 10€

Chartreuse Jaune - 6cl // 8€

Chartreuse Verte - 6cl // 8€

D.O.M Bénédicte - 6cl // 7€

Grand Marnier Cordon Rouge - 6cl // 7€

Get 27 - 6cl // 7€

Menthe Pastille - 6cl // 7€



Amaretto - 6cl // 7€

Kahlua - 6cl // 7€

Cointreau - 6cl // 7€

Patrón café - 6cl // 9€

LE NESSAY



le bar

CARTE DES COCKTAILS

Du lundi 12h au dimanche 22h

Back to Basics



CARTE ÉPHÉMÈRE -

Back to Basics

L'automne, c'est l'occasion de revisiter ses classiques !

Pour préparer l'hiver et ses cocktails de saison, Le Nessay vous propose une carte de cocktails classiques repensés ! //14€



PEATED OLD FASHIONED (Old Fashioned)

Gourmand / Doux / Fumé

Bourbon Buffalo Trace, Blanche de tourbe, Sirop d'érable.

MONK'S SOUR (Armagnac Sour)

Onctueux / Fruité / Gourmand

Blanche armagnac, Frangelico, Jus d'abricot, Solution acide, Foam Bitter.

COULEURS D'AUTOMNE (Margarita)

Agrume / Réconfortant

Armagnac, Sirop Chaï, Cointreau
Jus d'orange pressé.

MAURICIAN SPRITZ (Hugo Spritz)

Floral / Frais

Liqueur Saint Germain infusée au thé noir aux agrumes, Solution acide, Eau gazeuse, Prosecco.

SOUVENIR D'ETE (Gin Fizz)

Frais / Olive / Pétillant

Gin Oligin, Cointreau, jus de citron, Sirop de sucre, Eau gazeuse, Bitter céleri.

BA-NA-NA-NA (Daiquiri)

Acidulé / Gourmand / fruité

Rhum Bacardi 4, Jus de citron, Liqueur de banane Giffard, Sirop de cannelle.

REINA'S FIZZ (Ramos Gin Fizz)

Doux / Fruité / Onctueux

Gin Bombay Sapphire, sirop de grenade, crème, jus de citron, aquafaba, eau gazeuse

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

MÂTINE

Frais / Floral / Pétillant // 8€

Martini floral (sans alcool), oxymel de lavande
Sodarosa au pamplemousse



BABY NEGRONI

Surprenant / Amer // 8€

Gin (sans alcool) Djinn, Sirop bitter Giffard,
Martini Vibrante (sans alcool).

PEARFECT

Léger / Fruité / Épicé // 8€

Jus de poire, Sirop de gingembre, Miel,
Jus de citron, Tonic

CARTE INTÉGRALE DES BOISSONS

Pour consulter l'intégralité de notre carte des
boissons , vous pouvez flasher le code ci
dessous. N'hésitez pas à demander conseil à notre
équipe !



LE NESSAY
— le bar

CARTE GOÛTER





NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café Allongé // 3,50€

Noisette / Café crème // 3,70€

Double Expresso // 7€

Café Latte // 7€

Décaféiné, Décaféiné Allongé // 3,50€

Cappuccino // 6€

Chocolat Chaud // 8€

Supplément chantilly maison // 1€

LES CONTEMPORAINES

Café frappé (double café, frappé au shaker, sucre, et lait) // 7€

Expresso tonic // 5€

Latte // 7€

- Golden (curcuma, coco, gingembre et épices - maison)
- Matcha (thé vert japonais)
- Chaï (Chaï Masala - Epiceart)

Supplément chantilly // +1€

Supplément café // +2€

Lait végétal disponible : avoine // +1€

Tous nos lattes sont disponibles en version glacée

THÉS CLASSIQUES

Thé Noir English Breakfast

Thé Noir Earl Grey

Thé Vert Sencha Kagoshima
Thé vert du Japon, goût typiquement iodé

Thé Blanc Pai Mu Tan Earl Grey
Thé avec bourgeons, délicatement aromatisé à la bergamote

THÉS NOIRS AROMATISÉS

Mauricius
Mélange Miel, orange et jasmin

Lapsang Souchong
Thé noir de Chine fumé

Summer Pudding
Thé noir aux fruits rouges

THÉS VERTS AROMATISÉS

Sencha Lady Butterfly
Lychee, vanille et rose

Gwenn A Du
Sarrasin, aubépine, bruyère, pomme, caramel et algue de Saint-Malo

Citrus Sencha
Essence de citron

Chun Mee Menthe
Menthe Nanah

ROOIBOS & INFUSION

Rooibos Vanille

I Feel Zen
Menthe, citron, gingembre et fenouil

My Sweet Dream
Camomille, Verveine et fleur d'oranger

Positive Attitude
Gingembre, citronnelle, écorce de citron, myrte, réglisse et feuille de mûrier.



LA CARTE DU BAR

Conserverie et Cuisine de Bar



Tous les jours de 12h00 à 21h30

À PARTAGER... (OU PAS !)

Tarama de haddock // 11€

6 huîtres de Cancale n.3, siphon vinaigre de sarriette, Beurre demi-sel, pain de seigle // 14€

Lomo de porc Iberique // 13€

♥ Croque au jambon blanc et gouda à la truffe // 16€

♣ Burrata au pesto // 12€

♣ Salade de Pickles de concombre, feta, basilic // 9€

Tous les jours

De 12h à 22h

LA CONSERVERIE

Sprats à l'huile d'olive / 120g // 9€

Sprats fumés au bois d'aulne / 120g // 9€

Sprats au citron / 120g // 9€

Terrine de porc noir de Bigorre / 180g // 20€

Fuet Catalan - Porc Iberique // 8€



Tous les jours de 12h00 à 21h30

NOS DOUCEURS



Part de cake du moment // 5€

♥ Ness'Day, glace du moment, noisettes
caramalisées // 7€

Kouign Amann, glace à la vanille,
caramel au beurre salé // 10€

Pancakes, sirop d'érable, chantilly // 7€