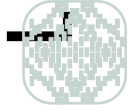


LE NESSAY



*le bar*

# CARTE DU BAR

Du mercredi 11h au dimanche 23h



## COCKTAILS SIGNATURE



### GOLDEN HOUR

- Puissant / Floral - 7cl //16€

Eau-de-vie de poire, Noilly Prat, liqueur Saint-Germain, este de citron jaune, cerise amarena



### L'ÉCUME DES JOURS

- Marin / Acidulé / Floral - 18cl //15€

Gin, liqueur de géranium, Noilly Prat ambré, jus de citron jaune, Soda spiruline maison, écume acidulée



### AMERICANO VESPUCCI

- Amer/ Fruité / Rafraichissant - 12cl //14€

Amer Rubarbaro, martini Rubino, liqueur d'abricot, gin Bombay, Talisker 10 ans, eau gazeuse



### VIVALDI MARGARITA (cocktail glacé)

- Épicé / Légèrement fumé / Acidulé - 9cl //16€

Tequila infusée aux fruits de saison, Mezcal, sirop au piment



### WHAT'S POPPIN' ?

- Exotique / Acidulé / Légèrement épicé - 18cl //14€

Rhum infusé à l'hibiscus, Liqueur Hystérie, sirop tamarin et amarena, citron jaune, Bitter cranberry, Ginger Beer.



### NATSU SPRITZ

- Fruité / Pétillant / légèrement amer - 18cl //15€

Umeshu (liqueur de prune japonaise), Suze, saké aux agrumes, Bitter réglisse, Prosecco

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL



### MÂTINE

- Frais / Floral / Pétillant - 25cl // 8€

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



### NUAGE DE MAI

- Doux / Gourmand / Acidulé - 25cl // 8€

Sirop d'Orgeat, jus de pomme, Purée de Yuzu,  
blanc d'œuf, ginger Ale





## APÉRITIFS

### CHAMPAGNE À LA COUPE

Bruno Paillard 15 cl : Blanc // 15€

N'hésitez pas à demander nos vins du moment

### VERMOUTHS, AMERS & ANISÉS

Lillet Blanc / Rosé // 5€

Martini Riserva Rubino / Ambrato // 5€

Martini Riserva Bitter // 6€

Suze // 5€

Cynar // 5€

Kir (Cassis, Pêche, Framboise) - 12 cl // 6€

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

Henri Bardouin // 5€

Ricard // 4€

Rinquiquin // 5€



## NOS BIÈRES ET CIDRES

Bières pression bio : Brasserie Dremwell - Concarneau

- Blonde - 33 cl // 5,50€

- Blanche - 33cl // 5,50€

Bières bio : Brasserie Artisanale De Sutter - Gisors

- Aletum - Blonde triple // 8€

- Ictis - Blonde // 8€

- Ericio - Ambrée // 8€

Bière sans alcool

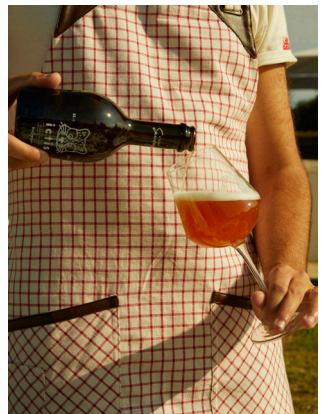
Heineken 0% // 3,50€

Supplément sirop : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche // 0,50€

Cidre Artisanal Bio : Ti-Lo – Dinan

- Brut - 33cl // 6€

- Houblonné - 33cl // 6€





## NOS SOFTS

**Jus de fruits – Emile Vergeois - 25 cl // 6€**

Abricot Bergeron

Pêche de vigne

Fruits de la passion

Pomme bio

Framboise

Ananas victoria

**Jus de fruits pressés - 18cl // 7€**

Citron vert

Citron jaune

Pamplemousse

Orange

## SODAS

Schorle\* : Pomme Tonique / Cassis Truculent / Citron Gingembre // 6€

Cola-Cola Original / Zero - 33 cl // 5€

Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale - 20 cl // 5€

## EAUX

Plancoët plate // 4,20€

Plancoët intense - 33 cl // 4,20€

Supplément Sirop Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Orgeat // 0,50€

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



## NOS SPIRITUEUX

**GIN** (Demandez les accords tonics et épices à nos bartenders)

Malouin's - Gin Breton // 13€

Malouin's 43% - Saint Malo :

- Blé noir // 14€

- Pomme // 14€

- Rose // 14€

Christian Drouin - Calvados :

- Carmina Small Batch // 15€

- Calvados Cask Finish // 14€

Erika Gasconia - Dordogne :

- Old Tom Gin // 15€

- Navy Strength 47° // 16€

Oli'Gin 41% - Avignon // 18€

Oxley 47% - Angleterre // 14€

Gin Bols Genever - Amsterdam // 14€

## RHUMS, RUMS & RONES

Bacardi Ocho - Puerto Rico // 14€

Plantation Pineapple - Caraïbes // 14€

Boukman Botanical Rhum - Haïti // 15€

Santa Teresa 1796 - Venezuela // 16€

Mount Gay XO Reserve - Barbade // 17€

Zacapa XO Gran Reserva Especial - Guatemala // 25€

Hampden Single Pur Rhum 8 ans - Jamaïque // 19€

## WHISKIES & MALTS FRANÇAIS

Naguelann, Côtes d'Armor :

- Cuvée Grand PA Finition fût de cidre  
et quarter cask // 12€

Domaine des Hautes Glaces - Isère

- Single Malt, 44° // 16€

- Finition en fût de Vin Jaune, 54° // 20€

Distillerie de Paris

- Single Malt Whisky - Paris // 17€

Moon Harbour, Bordeaux

- Finition en fût de Sauternes, 45,8° // 12€

Distillerie Grallet Dupic - Lorraine

- Tourbé à 20ppm, Finition en Fût de Xeres, 46° // 12€

## WHISKIES AMÉRICAINS

Woodford Reserve bourbon // 13€

Buffalo Trace // 12€

Rittenhouse Rye Kentucky, 100proof, 50% // 15€

## WHISKIES ÉCOSSAIS

- Cuvée Port Wood Reserve, Finish Tawny Porto // 18€



## SINGLE MALT & SCOTCH WHISKY

Ailsa Bay Sweet Smoke – Lowland // 16€

The Dalmore Distillery – Highland :

- Single Malt 12 ans, 40%, // 16€

- Single Malt 15 ans, 40%, // 20€

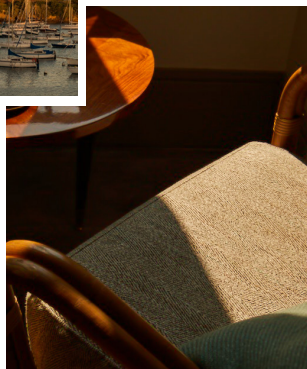
- Cuvée Dalmore Cigar Malt // 30€

- Cuvée Exceptionnelle King Alexander III, 40% // 45€

Craigellachie Distillery – Speyside :

- Single Malt 13 ans, 46% // 11€

- Single Malt 17 ans, 46% // 15€





## BAS-ARMAGNACS

Dartigalongue VSOP // 13€

Dartigalongue millésime 1987 - 2cl // 14€ - 4cl // 22€

Bas Armagnac Haut -Marin Hors d'âge // 15€

Bas Armagnac Haut-Marin VSOP // 13€

## CALVADOS

Le Très Pomme de Christian Drouin // 13€

## COGNACS

Rémy Martin VSOP // 15€

Rémy Martin XO // 28€

Bourgoin Cognac:

- Cuvée Double Lies 2012 // 14€

- Cuvée Fine Pale 2014 // 25€

Hennessy Paradis // 65€

## LES EAUX DE VIE DE FRUITS MANGIN

Eau de Vie de Vieille Prune // 12€

Eau de Vie de Poire // 12€

Eau de Vie d'Abricot // 12€

Eau de Vie Cerise // 12€

Eau de Vie Mirabelle // 12€

Eau de vie Citron Bergamote // 12€

Grappa Nardini Bianca // 10€

Kirsch JP Metté // 14€



## LIQUEURS

Amaretto Adriatico, Italie:

- Bianco // 7€

- Roasted Almond // 9€

Chartreuse Jaune // 8€

Chartreuse Verte // 8€

Génépi des Pères Chartreux // 8€

Chartreuse VEP Verte // 16€

Chartreuse VEP Jaune // 16€

D.O.M Bénédicte // 7€

Grand Marnier Cordon Rouge // 7€

Get 27 // 7€

Menthe Pastille // 8€

Amaretto // 7€

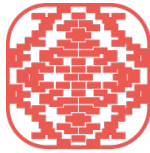
Kahlua // 7€

Cointreau // 7€

Luxardo Limoncello // 7€

Génépi des Pères Chartreux // 8€

Patrón café // 9€



BAR DU NESSAY

BOULEVARD DU BECHAY - BP 10

35800 SAINT-BRIAC-SUR-MER

[WWW.LENESSAY.COM](http://WWW.LENESSAY.COM)

[CONTACT@LENESSAY.COM](mailto:CONTACT@LENESSAY.COM)

TEL : +33 (0)2 99 210 210

@LE\_NESSAY

