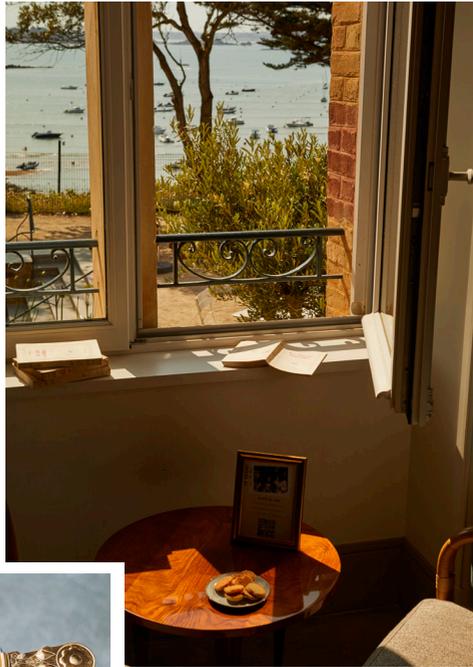


LE NESSAY
— *le bar*

CARTE DU BAR

Du lundi 11h au dimanche 23h



COCKTAILS SIGNATURE



RUM YUM YUM

- Fruité / Épicé / Étonnant - 18cl //14€

Rhum épicé, sirop d'épices balinaises et vanille, jus d'abricot, citron vert, ginger beer, chips de crevette et coriandre.

MÉMOIRE D'UNE CABANE À BALI, ENTRE UN PLAT DE SATÉ ET UN COCKTAIL AUX FRUITS, LES PIEDS DANS LE SABLE.



L'ÉCUME DES JOURS

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

Gin Malouin's blé noir, liqueur de géranium, Martini ambrato, jus de citron jaune, Soda spiruline maison, écume acidulée

LES EMBRUNS DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE TRANSPORTENT PARFOIS LE PARFUM DES GÉNARIUMS JUSQUE SUR LA PLAGE DE LA SALINETTE.



AMERICANO VESPUCCI

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

Martini Bitter, Martini Rubino, Crème de pêche, Talisker 10 ans, eau gazeuse
L'AMERIGO VESPUCCI EST LE PLUS ANCIEN NAVIRE DE LA MARINE ITALIENNE. SA DEVISE : "PAS CELUI QUI COMMENCE MAIS CELUI QUI PERSÈVÈRE".



VIVALDI MARGARITA (cocktail glacé)

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

Tequila, Mezcal, fruit de saison, citron vert, sirop au piment rouge

AU FIL DES QUATRES SAISON, LA VIVALDI MARGARITA SE PARE DES PLUS BEAUX FRUITS DU MOMENT POUR UNE SYMPHONIE GLACÉE.



NATSU SPRITZ

- Fruité / Pétillant / légèrement amer - 18cl //16€

Umeshu (liqueur de prune japonaise), Suze, saké au Yuzu, Bitter réglisse, Prosecco

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, LE CLASSIQUE SPRITZ ITALIEN TRAVERSE LE MONDE POUR EXPLORER LES ARÔMES DU YUZU ET L'UME.



L'ENCHANTERESSE

- Herbacé / floral / Acidulé //16€

Gin, Absinthe, Liqueur Saint Germain infusé au thym, citron jaune, émulsifiant, poudre d'herbe.

L'ENCHANTERESSE ENSORCELLE LES PAPILLES DES PROMENEURS DE LA CÔTE. MAIS QUELLE EST DONC CETTE MYSTÉRIEUSE RUNE CELTIQUE ?

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL



MÂTINE

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

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



NUAGE D'ÉTÉ

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

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



MON AMIE LA ROSE

- Gourmand / Frais / Fruité - 25cl // 8€

Fromage blanc, coulis de fruit rouge, sirop de
rose, citron jaune





APÉRITIFS

CHAMPAGNE À LA COUPE

Bruno Paillard - Extra Brut - Coupe 12 cl // 15€

Bruno Paillard - Extra Brut - Bouteille 75 cl // 80€

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 // 10€

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

Henri Bardouin // 5€

Ricard // 4€

Rinquiquin // 5€



VINS

ROSÉS

Camargue, le Pyve // 9€

VINS LIQUOREUX

Coteaux du layon, Domaine d'homme 2020 // 9€

VINS ROUGES - 15 CL

Bourgogne Pinot noir/Gamay Domaine de la Monette 2020 // 10,50€

Bordeaux, Château Venus // 9€

VINS BLANCS - 15 CL

Bourgogne, Chardonnay, domaine la Monette 2020 // 11€

Loire, Sauvignon, Reuilly les Fossiles 2020 // 10€

Pays Nantais, Muscadet, "Clos des Primos" 2020, Bedouet // 8,50€



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€





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€

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

Maison Dupont - L'Original // 9€

Avallen Calvados // 9€

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

CONTACT@LENESSAY.COM

TEL : +33 (0)2 99 210 210

@LE_NESSAY

