

LA CARTE DU BAR BAR MENU

Du mercredi au dimanche de 12h00 à 22h00
From wednesday to sunday 12pm to 10pm





NOS BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso, Café allongé // 3,50€
Noisette / café crème // 7€
Double Expresso // 7€
Décaféiné, Décaféiné Allongé // 3,50€
Cappucino // 6€
Chocolat chaud // 6€
Hot chocolate

Supplément chantilly maison // 1€
Extra home made whipped cream

LES COMPTemporAINES

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)
- Chai (Chai masala - Epiceart)

Supplément chantilly // 1€
Extra home made whipped cream

Supplément café // 2€
Extra coffee shot

Lait végétal disponibles : avoine et noix de coco // 1€
Plant milk available : oat and coconut

Tous nos lattes sont disponibles en version glacée
All the latte are available iced

NOS THÉS ET INFUSIONS - LINDFIELD // 6€

THÉS CLASSIQUES

Thé noir english
breakfast

Thé noir Earl Grey

Thé vert Sencha
Kagoshima

Thé vert du japon,
goût typiquement iodé

THÉS VERTS AROMATISÉS

Sencha Lady Butterfly
Lychee, vanille et rose / lychee, vanilla
and rose

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

Citrus Sencha
Essence de citron / lemon green tea

Chun Mee Menthe
Menthe Nanah / Nanah Mint

Sakura cherry blossom
Cerise, fleur de cerisier / cherry

Honey dreams
Pomme, zeste d'orange, verveine citron-
née, camomille, miel / Apple, orange,
zest, verbena, chamomilla and honey

THÉS NOIRS AROMATISÉS

Mauricius
Mélange miel, orange et jasmin / honey, orange
and jasmine

Lapsang Souchong
Thé noir de chine fumé / smoked black tea

Lemon & Ginger
Zeste de citron, gingembre, nuance de pétales de
roses et bleuet / lemon zest, ginger, rose petals
and cornflower

Autumn Stroll
Pomme, cannelle, noisette, vanille / Apple,
Cinnamon, Hazelnut and vanilla

Christmas tea
Orange, vanille, épices de Noël / Orange, vanilla,
christmas spices

ROOIBOS & INFUSION

Rooibos Vanille
Vanille Rooibos

Rooibos Hansel & Gretel
Biscuit de Noël, amande et cannelle/
Christmas cookie, almond and cinnamon

I Feel Zen
Menthe, citron, gingembre et fenouille/
Mint, lemon, ginger and fennel

My Sweet Dream
Camomille, verveine et fleur d'orange /
Chamomilla, verbena and orange blossom

Positive attitude
Gingembre, citronnelle, écorce de citron,
myrte réglisse et feuille de mûrier/
Ginger, lemongrass, lemon zest



NOS SOFTS

Jus de fruits ☺ Nectars - Fruit Juices and nectars

Emile vergeois - 25cl // 6€

Abricot du Roussillon, pomme bio, tomate Rouge, poire Williams, ananas Victoria, passion

Roussillon abricot, organic apple, red tomato, williams pear, victoria pineapple, passion fruit

SODAS

Shorle - filles de l'ouest en Vendée - 33cl // 6€

Menthe Citron, Rhubarbe, Gingembre Citron /
lemon mint, rhubarb, lemon ginger

**mélange de fruits bio et d'eau finement pétillante
organic fruit mix and slightly sparkling water*

Coca-cola Original / Zero - 33cl // 6€

Tonic hysope bordeaux // 5€

Ginger Beer Hysope Bordeaux - 20cl // 5€

Limonade 1905 - 33cl // 5€

Diabolo // 6€

Pêche, citron, menthe, orgeat, grenadine, fraise

Peach, lemon, mint, orgeat, grenadine, strawberry

EAUX WATER

Plancoët plat - 33cl // 5€

Plancoët intense - 33cl // 5€

supplément sirop // 1€

Extra syrop

Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat

Mint, strawberry, grenadine, lemon, peach, orgeat.



NOS BIÈRES ET CIDRES

DRAFT BEER AND CIDER

Bières à la pression - 33cl // 7€
Ginette (blonde)

Cidre à la pression - 33cl // 6€
Cidre IPA, Cidrerie Ti-Lo à Dinan

BIÈRES SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE BEER

Heineken 0% // 3,50€
supplément sirop // 1€
Extra, syrop

Fraise, grenadine, citron, pêche
Strawberry, grenadine, lemon, peach

Cidre artisanale Bio bouteille - 33cl
Organic artisanal bottled cider

CIDRERIE TI-LO À DINAN

- Cidre Brut // 6€
Brut cider

- Cidre au rhum // 6€
Rhum cider

- Cidre à la clémentine et à la passion // 6€
Clementine and passionfruit cider



TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSUMER AVEC MODÉRATION

NET PRICES, SERVICE INCLUDED
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, DRINK CAREFULLY



APÉRITIFS

CHAMPAGNE

Bruno Paillard - première cuvée // 15€

La coupe 12cl

By the glass 12cl

Bouteille - 75cl // 85€

Bottle 75cl

APÉRITIFS

VERMOUTHS, AMERS & ANISÉS

Lillet Blanc / Rosé 6cl // 6€

*supplément tonic // 2€

Martini riserva rubino / ambrato 6cl // 6€

Martini riserva bitter - 6cl // 6€

Noilly Prat - 6cl // 6€

Suze 6cl // 6€

Kir // 16€

*Cassis, pêche, framboise

*Cassis, peach, raspberry

Kir royal - 12cl // 16€

*cassis, pêche, framboise

*cassis, peach, raspberry

Pastis 5l - 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 CONCOMMER AVEC MODÉRATION

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, DRINK CAREFULLY



VINS - 15 CL

VINS ROSÉS ROSE WINE

Consignature - Syrah Grenache

IGP Méditerranéen - Maison Maillet // 8€

VINS LIQUORIEUX SWEET WINE

Coteaux du laon, domaine Dhommé 2020 // 8€

VINS BLANC WHITE WINE

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 ROUGE RED WINE

Consignature - Syrah, grenache, Mourvèdre

Faugères - Famille Degroote // 8€

Estandon Héritage - Syrah - Côtes de provence

Aop - Cercle des vignerons de Provence // 8€

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

The restaurant's wine menu is available if needed

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS MENU

Pour préparer ses cocktails de saison,

Le Nessay vous propose une carte de cocktails classiques repensés ! // 14€



PEATED OLD FASHIONED *Old Fashioned*

Gourmande / Doux / Fumé
Bourbon Buffalo Trace, Blanche de tourbe,
sirop d'érable.

MONK'S SOUR *Armagnac Sour*

Onctueux / Fruité / gourmand
Blanche Armagnac, Frangelico,
nectar d'abricot, sirop d'érable, jus de citron

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'ÉTÉ *Gin Fizz*

Frais / Olive / Pétillant

Gin Oligin, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse, Bitter céleri.

BA - NA - NA - NA *Daïquiri*

Acidulé / Gourmand / fruité

Rhum bacardi 4, jus de citron, liqueur de banane Giffard, sirop de cannelle

REINA'S FIZZ *Ramo Gin Fizz*

Doux / Fruité / Onctueux

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

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

MÂTINE //8€

Frais / Floral / Pétillant

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

BABY NEGRONI //8€

Surprenant / Amer

*Gin (sans alcool) Djinn, sirop Bitter Giffard,
Martini Vibrante (sans alcool)*

PEARFECT //8€

Léger / Fruité / Épicé

*Jus de poire, sirop de gingembre, miel,
jus de citron, tonic*



N'ÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE !



NOS SPIRITUEUX

SPIRITS

GIN - 4cl + tonic // 16€

Malouin's gin breton / Saint-Malo :

-Classic

-Blé noir

Black wheat

Ol' Gin France (Provence) - Gin à l'olive

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

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

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

Hendrick's - *Angleterre* - Infused Gin

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

Hendrick's Neptunia - *Angleterre* - infused Gin

Drunken Horse - *Belgique* - Dry Gin

Mare - *Espagne* - Infused Gin

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

Purity - *Hollande* / Navy strength





WHISKIES - 4cl

Distillerie Arlette, Mizunara // 17€

Galâad - Whisky Breton :

Origine 2018 // 15€

Finish fût de Rhum // 20€

WHISKIES AMÉRICAIN - 4cl

Woodford Reserve Bourbon // 13€

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

The Dalmore Distillerie - Highland :

Cuvée exceptionnelle King Alexander III - 40% // 50€

Craigellachie Distillerie - Speyside - Single Malt 13ans // 12€

Ailsa bay - Sweet Smoke - Lowlands // 22€

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

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

Sailor's home journey - Irlande // 23€

Hatozaki - Whisky japonais // 14€

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

The restaurant's wine menu is available if needed

RHUM, RUM & RON - 4cl

Copalli cacao - *Bélice* // 14€

El Dorado 12 ans - *Guyane* // 14€

Boukman Botanical Rhum - *Haïti* // 14€

Santa Teresa 1796 - *Venezuela* // 14€

Clairin Vaval - *Haïti* // 15€

Rhum #1 - *Distillerie Saint-Malo* // 16€

Hampden The Younger 5ans - *Jamaïque* // 18€

Saison triple cask 7ans - *Trinidad* // 21€

Siete Villas - *Trinidad* // 15€

Eminente 7ans - *cuba* // 15€

Clément - extra vieux - *Colonne Créole Martinique* // 20€

La Favorite - Cuvée la Flibuste - *Martinique* // 80€





BAS-ARMAGNAC - 4cl

Résistance - Domaine Laballe // 12€

Dartigalongue Hors d'Âge // 20€

CALVADOS

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 CONSUMER AVEC MODÉRATION

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, DRINK CAREFULLY

LIQUEURS

Amaretto Adriatico amande douce - 6cl // 12€

Limoncello - 6cl // 8€

Frangelico - 6cl // 8€

Chartreuse jaune - 6cl // 8€

Chartreuse verte - 6cl // 8€

D.O.M Bénédictine - 6cl // 7€

Menthe pastille - 6cl // 7€

Get 27 // 7€

Amaretto - 6cl // 7€

Kahlua - 6cl // 7€

Cointreau - 6cl // 7€

Patròn café - 6cl // 9€



LE **NESSAY**
le bar

LA CARTE DU BAR

Conserverie et Cuisine de Bar



Du mercredi au dimanche de 12h00 à 22h00

From wednesday to sunday 12:00pm to 10:00pm

LA PETITE RESTAURATION SMALL CATERING

✓ Velouté du moment // 14€

Seasonal vegetables velouté

Quiche Lorraine // 13€

«Quiche lorraine»

Retour de cale, nos huîtres de Cancale n.3 (x6),
beurre demi-sel, pain de seigle // 16€

6 Cancale oysters n3, salted butter, rye bread

♥ Croque au jambon blanc et gouda à la truffe // 13€

Ham and truffle cheese croque monsieur

✓ Tarte rustique végétarienne // 13€

Rustic vegetarian pie

Tarte rustique tarti'Breizh // 15€

*Pomme de terre, lardon, bacon, fromage à raclette, gruyère /
potatoes, bacon, aclette cheese, gruyère*

Burger Black mountain // 17€

*Pain brioché encre de seiche, bacon, galette de pomme de terre,
oignons rouge et fromage à raclette*

Plat du jour // 15€

Dish of the day

Sélection de la fromagerie de Maryline et bruno
Fromagerie des Halles de Dinard // 15€

*Selection of maryline and bruno's cheese dairy «fromagerie des halles de
Dinard»*



Du mercredi au dimanche de 12h00 à 22h00
From wednesday to sunday 12:00pm to 10:00pm

LA CONSERVERIE, À PARTAGER

Sprats à l'huile d'olive / 120g // 9€

Olive oil sprats / 120g

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

Smoked sprats / 120g

Sprats au citron / 120g // 9€

Lemon sprats

Fuet catalan - porc Iberique // 8€

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



Du mercredi au dimanche de 12h00 à 22h00

LES DOUCEURS DE NOS MAISONS GOURMANDES

Part de cake du moment // 5€

piece of cake of the day



Part de tarte du moment // 7€

piece of pie of the day

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

Kouign Amann, vanilla iced cream, salted caramel

Part de far Breton // 7€



Faits avec amour par nos Maisons Gourmandes
de Saint-briac-sur-Mer, de Saint-Lunaire et de Saint-Enogat.
Le jour de votre départ, faites une halte à notre adresse de
Saint-Briac-sur-Mer et emportez nos gâteaux de voyage...