

LA CARTE DU BAR

BAR MENU





NOS BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso, Café allongé //4,50€

Espresso

Noisette /café crème //5,50€

Hazelnut /coffee cream

Double Expresso //7€

Double espresso

Décaféiné, Décaféiné Allongé //5,20€

Decaffeinated coffee

Cappuccino //7€

Cappuccino

Chocolat chaud //7,50€

Hot chocolate

LES COMPTEMPORAINES

Latte //8,50€

- Ube (Patate douce violette des Philippines)
- Matcha
- Chai

Supplément chantilly //1,50€

Extra home made whipped cream

Laits végétaux disponibles : avoine et noix de coco *Supp* //1€

Plant milk available : oat and coconut

NOS THÉS ET INFUSIONS - LINDFIELD // 7€

ROOIBOS & INFUSION

Rooibos Vanille
Vanille Rooibos

Rooibos Summer Pudding
Fruit d'été / Summer fruit

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

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

THÉS VERTS

Gwenn Ha 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

Chun Mee
Thé vert de chine / green tea

THÉS NOIRS

Lotus Rose
Thé ceylan, lotus, pétales de rose /
Black tea, lotus, rose petals

Lapsang Souchong
Thé noir de Chine fumé / smoked black tea

Russian Orange Grove
Thé noir, bergamote, agrume /
Black tea, bergamot, citrus

Summer Pudding
Thé noir, fruit rouge /
Black tea, red fruit



NOS SOFTS

Recolt - 25cl // 7,50€

Jus de fruits bretons BIO à base de jus de pommes - Organic fruit juices from brittany

Abricot, pomme, tomate rouge, ananas, fraise
Apricot, apple, red tomato, pineapple, strawberry

SODAS

♥ Okipic "Les super soda breton bio" 33cl // 7,50€

- Pomme, caramel, gingembre / *Apple, caramel, ginger*

- Sarrasin, miel, yuzu / *Buckwheat, honey, yuzu*

- Citron, menthe, concombre / *Lemon, mint, cucumber*

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

Tonic - 20cl // 6€

Limonade 1905 - 33cl // 6€

Diabolo // 6,50€

Pêche, citron, menthe, orgeat, grenadine, fraise

Peach, lemon, mint, orgeat, grenadine, strawberry

EAUX

WATER

Plancoët plate - 33cl // 4€

Plancoët intense - 33cl // 5€

Plancoët - 1L // 7€

Plancoët fines bulles - 1L // 7€

supplément sirop // 1€

Extra sirop

Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat Mint, strawberry, grenadine, lemon, peach, orgeat.





NOS BIÈRES PRESSIONS

DRAFT BEER

Bières blonde Ginette - 33cl // 7,50€

Bières IPA Goose Island - 33cl // 7,50€

BIÈRES SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE BEER

Heineken 0% // 6€

CIDRES

CIDERS

CIDRERIE TILLO à Dinan,

Cidre artisanal Bio en bouteille - 33cl

Organic artisanal bottled of cider

- Cidre Brut // 7,50€

Brut cider

- Cidre à la clémentine et à la passion // 7,50€

Clementine and passionfruit cider



TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

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

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, DRINK CAREFULLY

APÉRITIFS

VERMOUTHS, AMERS & ANISÉS

Lillet Blanc / Rosé / Rouge - 6cl //7€

Martini riserva rubino / ambrato - 6cl //7€

Martini riserva bitter - 6cl //7€

Noilly Prat - 6cl //7€

Suze - 6cl //6€

Kir - 14cl //10€

**Cassis, pêche, framboise*

**Cassis, peach, raspberry*

Kir royal -14cl //16€

**cassis, pêche, framboise*

**cassis, peach, raspberry*

Ricard - 2cl //5€

Brastis - pastis Breton - 2cl //6€

Porto rouge - 6cl //7€

Porto blanc - 6cl //7€

TARIFS NETS, SERVICE COMPRIS

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

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, DRINK CAREFULLY



VINS ET CHAMPAGNE - 12 CL

CHAMPAGNE **CHAMPAGNE**

Brut Blanc de Blancs - Mobillion Père & Fils //18€

VIN ROSÉ **ROSE WINE**

IGP Méditerranée - Source de Roseblood //8€

VIN LIQUOREUX **SWEET WINE**

Côteaux du layon AOP - Domaine Dhommé //10€

VINS BLANCS **WHITE WINE**

Chardonnay - IGP Côtes de Thongue - Alphonse //7€

Muscadet Nouvelle Vague//7€

VIN ROUGE **RED WINE**

Saumur AOP - Brézé //7€

Pinot noir - VDF - L'Enfant rebelle //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

*Le Nessay vous propose sa toute nouvelle carte des cocktails créations
pour la saison estivale!*



RAMÈNE TA FRAISE // 15€

Fruité / Intense

Rhum Bacardi cuatro, jus de fraise, jus de citron
jaune, purée de rhubarbe, tonic

♥ PISCO-CO // 18€

Frais / Clarifié

Pisco, Liqueur de gentiane, Martini blanc,
eau de coco et épices

TONTON BASIL // 15€

Frais / Intense

Gin Bombay, bitter absinthe, sirop de
basilic jus de citron jaune

GROS SUR LE MELON // 15€

Floral / Fruité

Vodka Zubrowska infusé au jasmin, sirop de
melon et jus de citron jaune

NESSAY / SAVOY // 15€

Savoyard / Frais

Vodka Zubrowska, chartreuse verte,
liqueur St Germain, jus de citron vert
et ginger beer

RHUM LOVER // 15€

Doux / Fruité

Rhum Bacardi Cuatro, jus d'abricot, liqueur de fraise
de Plougastel, sirop de vanille et citron vert

♥ GARDE LA PÊCHE // 15€

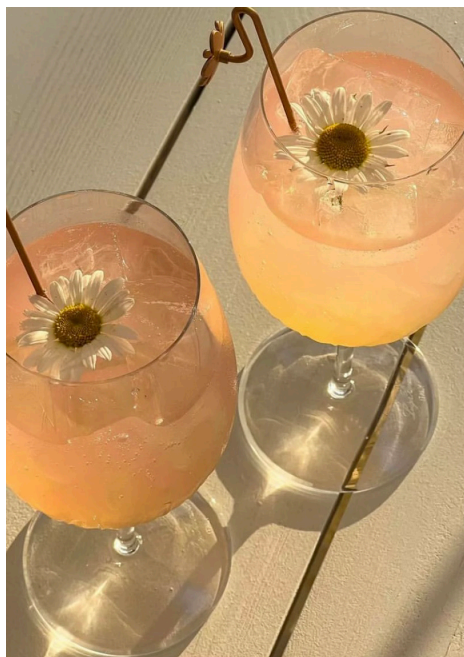
Amer / Fruité

Gin Bombay, liqueur de gentiane, purée de pêche,
sirop de concombre, jus de citron jaune et tonic



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

SOFT COCKTAILS



♥ MÂTINE //11€

Frais / Floral / Pétillant

*Martini floral (sans alcool),
shrub de lavande, soda au pamplemousse*

THÉ GLACÉ //10€

Léger / Fruité / Épicé

Thés Lindfield, vanille, sirop de pêche,

ROSITA //11€

Fruité / Amer

*Purée de framboise à la rose,
infusion rooibos "summer pudding", tonic*

LE COIN SPRITZ

APÉROL SPRITZ //14€

Apérol, eau pétillante, prosecco

SAINT GERMAIN SPRITZ //15€

Saint Germain (Liqueur de sureau), eau pétillante, prosecco

ITALICUS SPRITZ //15€

Italicus (liqueur de bergamotte), eau pétillante, prosecco



N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE !



NOS SPIRITUEUX

SPIRITS

GIN - 4cl + tonic

Hendrick's - Ecosse - Infused Gin //18€

Hendrick's Grand Cabaret - Ecosse - Infused Gin //19€

Hendrick's Neptunia - Ecosse - Infused Gin //19€

Bombay Sapphire - Angleterre //13€

Drunken Horse - Belgique - Dry Gin //17€

Pink pepper - France (Cognac) - Gin aux baies roses //16€

Malouin's gin breton Blé noir - Saint-Malo //14€

Mare - Espagne - Infused Gin //16€

Nikka Coffey Gin - Japon //15€



WHISKY FRANÇAIS - 4cl

Distillerie Arlett, Finish Mizunara //17€

WHISKY AMÉRICAIN - 4c

Bulleit Bourbon //12€

Buffalo Trace //12€

WHISKY JAPONAIS - 4cl

Hibiki - Whisky japonais //24€

Nikka "The Nikka Tailored" //23€

Nikka From the Barrel //16€

RESTE DU MONDE - 4cl

The Dalmore Distillerie - Highland :

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

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

Sailor 's home journey - Irlande //23€

Double barrel Islay/ Highland Douglas Laing //17€



RHUM, RUM & RON - 4cl

Copalli cacao - Bélize (*Spiritueux à base de rhum, infusé aux fèves de cacao*) //14€

Planteray XO 20th Anniversary - Barbade // 14€

Siete Villas - Trinindad //15€

Mafana - France //10€

Kirk and Sweeney Gran Réserve - République Dominicaine // 14€

Neisson Le Vieux - Martinique //22€

Armateur de rhum *L'ambré* //10€

Armateur de rhum *Le vieux* //10€

La Favorite - Cuvée la Flibuste - *Martinique* //105€



BAS-ARMAGNAC - 4cl

Dartigalongue Hors d'Âge //20€

Résistance - Domaine Laballe //12€

CALVADOS - 4cl

Avallen Calvados //12€

COGNACS - 4cl

Hennessy very special //14€

Hennessy paradis //90€

VODKA, TEQUILA & MEZCAL - 4cl

Vodka Greygoose classique //14€

Vodka Greygoose Cherry Noir //15€

Vodka Malouin's- Distillerie de Saint-Malo //12€

Vodka Nikka //15€

Mezcal Union - Oaxaca //15€

Tequila Altos - Silver //12€

Tequila Patron :

Anejo //22€

Cielo //45€

Gran Burdeos //80€



LIQUEURS - 6cl

- ♥ Kiyoko Yuzu //13€
- Liqueur de chanvre //10€
- Amaretto Adriatico bianco amande douce //16€
- Limoncello //8€
- Angioletto - Liqueur de noisette //8€
- Chartreuse jaune // 12 €
- Chartreuse verte //12 €
- D.O.M Bénédicte //9 €
- Menthe pastille //7€
- Get 27 //7€
- Amaretto //9€
- Kahlua //7€
- Cointreau //9€
- Patròn café //19€



TAPAS

LE NESSAY

le bar

♥ Croque-monsieur truffé, sucrose vinaigrette à la truffe //16€

✓ Burrata du moment //12€

✓ Frites maison, mayonnaise à la sriracha//7€

✓ 6 - 9 - 12 Huîtres de Cancale N°3 Creuses //14 - 20 - 28€

Arancini, crémeux de mozzarella, lard de Colonnata //13€

Salade du Nessay //18€

Planche de charcuterie //25€

Serrano 24 mois Grande Réserve, terrines de campagne, boudin noir de Bigorre, andouille, chorizo

Planche de fromages //28€

Sélection du moment par la fromagerie "l'Antre Frères"

Planche mixte //30€

Coup de coeur du Nessay



Végétarien



PLANCHE DU NESSAY //49€

Planche mixte, croque à la truffe et 6 huîtres de Cancale

LES DOUCEURS DE NOS MAISONS GOURMANDES

Part de cake citron //5€

Piece of lemon cake

Part de cake marbré //5€

Piece of marbled cake

Cookie bueno//5€

Cookies with buno cream and nuts

Cookie Cacahuète - Caramel//5€

Cookies with peanuts and caramel



Kouign Amann juste tiédi, glace
à la vanille //9€

Kouign Amann and vanilla iced cream

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...