

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 Espresso //7€
Double espresso

Décaféiné, Décaféiné Allongé //5,20€
Decaffeinated coffee

Cappuccino //7€
Cappuccino

Chocolat chaud //7,50€
Hot chocolate

LES COMTEMPORAINES

Latte //8,50€

- 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
Vanilla Rooibos

Rooibos Summer Pudding
Fruits d'été / Summer fruits

My Sweet Dream
Camomille, verveine et fleur d'oranger /
Chamomilla, verbena 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 syrop

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 TI-LO à Dinan,

Cidre artisanal Bio en bouteille



- Cidre Brut - 33cl //7,50€

Brut cider

- Cidre à la clémentine et à la passion - 33cl //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*

**Blackcurrant, peach, raspberry*

Kir royal -14cl //16€

**Cassis, pêche, framboise*

**Blackcurrant, peach, raspberry*

Ricard - 2cl //5€

Brastis - pastis Breton - 2cl //6€

Porto rouge - 6cl //7€

Porto blanc - 6cl //7€



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 AOC - 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 présente ses cocktails signature pour la saison hivernale !
N'hésitez pas à nous solliciter pour vos classiques !*



CHOCOLAT MARTINI //13€

Réconfortant / Onctueux

Vodka Zubrowska, chocolat, liqueur de
noisette et sirop de vanille

♥ PISCO-CO //18€

Frais / Clarifié

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

BERRY SOUR //13€

Doux / Fruité

Vodka Zubrowska, Chambord, sirop d'orgeat, jus de
citron vert et bitter cerise

SPICY ARMAGNAC //15€

Epicé / Intense

Armagnac Dry-Cellar, jus de pomme, sirop chai,
jus de citron vert et mousse de lait tonka

NESSAY / SAVOY //15€

Savoyard / Frais

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

BREIZH LITCHI //14€

Breton / Fruité

Gin breton Malouin's au blé noir , nectar de poire , sirop
de litchi, jus de citron vert et Peychaud's bitter

♥ SMOKEY ALMOND //15€

Fumé / Doux

Mezcal, Adriatico bianco, sirop d'agave et
jus de citron vert



LES SPRITZ

Apérol Spritz //14€

Saint-Germain Spritz //15€

Italicus Spritz //15€

Limancello Spritz //14€

♡ Spritz du Nessay //15€
Saint-Germain infusé au thé Mauricius



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL SOFT COCKTAILS

♡ MÂTINE //11€

Frais / Floral / Pétillant

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

BABY NEGRONI //12€

Réconfortant / Amer

Gin sans alcool JNPR N°1, Martini vibrante, sirop bitter Giffard

PEAR'PECT //11€

Fruité / Épicé

Nectar de poire, sirop de gingembre, jus de citron jaune et tonic water



N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE !



NOS SPIRITUEUX

SPIRITS

GIN - 4cl + tonic water

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€

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

Mare - Espagne - Infused Gin //16€

Méthode and Madness - Black Lemon- Irlande //14€

Ahoy Gin - Charente-Maritime //12€



WHISKY FRANÇAIS - 4cl

Distillerie Arlett, Finish Mizunara //17€

WHISKY AMÉRICAIN - 4cl

Bulleit Bourbon //12€

Buffalo Trace //12€

WHISKY JAPONAIS - 4cl

Hibiki-Whiskyjaponais //24€

Nikka "The Nikka Tailored" //23€

Nikka From the Barrel //16€

RESTE DU MONDE - 4cl

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 - Trinidad //15€

Mafana - France //10€

Kirkand Sweeney Gran Réserve - République Dominicaine //14€

Neisson Le Vieux - Martinique //22€

Armateur de rhum *L'ambéré* //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 - 4cl

Vodka Greygoose classique //14€

Vodka Greygoose Cherry Noir //15€

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

Tequila Altos - Silver //12€

Tequila Patron :

Anejo //22€

Cielo //45€

Gran Burdeos //80€

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

LIQUEURS - 6cl

- ♥ Kiyoko Yuzu //13€
- Liqueur de chanvre //10€
- Chartreuse Jaune ou Verte // 12€
- D.O.M Bénédictine //9€
- Menthe pastille //7€
- Get 27 //7€
- Amaretto //9€
- Cointreau //9€
- Patròn café //19€

CREMA ALPINA MARZADRO - 6cl

- Nocciola - *noisette* //10€
- Limone - *citron* //10€
- ♥ Pistacchio - *pistache* //10€
- Fior di latte - *crème de lait* //10€

Coup de coeur du Nessay



LES DOUCEURS

Part de cake du moment //5€

Tarte du moment //7€

Entremet du moment //9€

Brownie *sans gluten* //7€



Cookie Bueno //5€



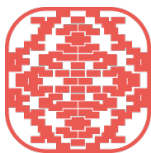
Cookie cacahuète - caramel //5€



Part de far Breton //7€



Kouign Amann juste tiédi, glace à la vanille //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](#)

