

# LA CARTE DES BOISSONS

Notre sélection de vins et de boissons sans alcool est issue de l'agriculture biologique, et provient de petits producteurs et cavistes de nos régions.

## VIN BLANC

---

|  | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|----------------|
| <b>Loire</b>   |            |                |
| Domaine Frederic Mabileau, 2024, AOP Anjou blanc BIO                     | 9,50€      | 50€            |
| Domaine Calvez Bobinet, Les Gruches, 2021, VDF BIO                       | 13,50€     | 76€            |
| <b>Alsace</b>  |            |                |
| Domaine Loberger, Riesling Vieilles Vignes, 2023, AOP Alsace BIO         | 11€        | 58€            |
| <b>Bordeaux</b>  |            |                |
| Château Dauzac, le D de Dauzac, 2025, AOP Bordeaux                       | 7€         | 30€            |
| <b>Rhône</b>   |            |                |
| Domaine Usseglio, Claux, 2024, AOP Côtes-du-Rhône BIO                    | 10€        | 52€            |
| <b>Languedoc Rousillon</b>   |            |                |
| Domaine Berry-Althoff, Meridional, 2024 VDF BIO                          | 9€         | 48€            |
| <b>Sud</b>   |            |                |
| Domaine de la Bégude, Cadet de la Bégude, 2023,<br>IGP Méditerranée, BIO | 6,50€      | 35€            |
| Domaine de la Bégude, Jove, 2024,<br>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence BIO   | 8€         | 40€            |
| Domaine de la Bégude, 2022, AOP Bandol                                   |            | 65€            |
| <b>Bourgogne</b>   |            |                |
| Domaine Hudelot, Les Plançons, 2024, AOP Hautes-Côtes-de-Nuits BIO       | 12€        | 68€            |

## VIN ROSÉ

---

|  | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|----------------|
| <b>Corse</b>   |            |                |
| Emani, Rosé, 2025, IGP Ile-de-Beauté                                     | 7€         | 30€            |
| <b>Sud</b>   |            |                |
| Domaine de la bégude, Jove, 2024,<br>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence BIO   | 8€         | 40€            |
| Domaine de la Bégude, Cadet de la Bégude, 2023,<br>IGP Méditerranée, BIO | 6,50€      | 35€            |
| Domaine de la Bégude, 2022, AOP Bandol, BIO                              |            |                |

## VIN ROUGE

---

|  | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|----------------|
| <b>Loire</b>   |            |                |
| Domaine Frederic Mabileau, 2024, AOP Saint-Nicolas de Bourgueil BIO  | 9,50€      | 50€            |
| Domaine Calvez Bobinet, Amateüs Bobi, 2020, VDF BIO                  | 12€        | 68€            |
| <b>Italie</b>  |            |                |
| Domaine Galarin, 2023, DDOC Monferrato Nebbiolo BIO                  | 13,50€     | 76€            |
| <b>Languedoc-Roussillon</b>  |            |                |
| Domaine Berry-Althoff, Syrault, 2024, VDF BIO                        | 9,50€      | 50€            |
| <b>Bordeaux</b>  |            |                |
| Château Dauzac, le D de Dauzac, 2022, AOP Bordeaux                   | 7€         | 30€            |
| <b>Rhône</b>   |            |                |
| Domaine Guy Farge, Terroir de Granit, 2022, AOP Saint-Joseph         | 12,50€     | 72€            |
| Domaine de Sarrelon, 2024, AOC Côte du Rhône villages BIO            | 8,50€      | 46€            |
| <b>Sud</b>   |            |                |
| Domaine de la Bégude, Cadet de la Bégude, 2020, IGP Méditerranée BIO | 6,50€      | 35€            |
| Domaine de la Bégude, 2020, AOP Bandol                               |            | 65€            |
| <b>Bourgogne</b>   |            |                |
| Domaine Xavier Yverneau, 2024, AOC Bourgogne                         | 11€        | 58€            |

## VIN DÉALCOOLISÉ

---

|   | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|---|------------|----------------|
| <b>Blanc</b>  |            |                |
| DIVIN, Collection origine, Chenin Blanc                 | 8€         | 40€            |
| DIVIN, Collection origine, Sauvignon Blanc              | 8€         | 40€            |
| <b>Pétillant</b>  |            |                |
| DIVIN, Collection origine, Sauvignon Blanc effervescent | 8€         | 40€            |
| <b>Rouge</b>  |            |                |
| DIVIN, Collection origine, Pinot noir                   | 8€         | 40€            |

# BULLES & CIDRES

---

## CIDRES BRETONS

|   | Verre 25cl | Bouteille 75cl |
|---|------------|----------------|
| Domaine Beau Soleil, Cidre Doux BIO                           | 5€         | 16€            |
| Domaine Beau Soleil, Cidre Brut BIO                           | 5€         | 16€            |
| Domaine Beau Soleil, Blé noir, Cidre Brut BIO                 | 7€         | 19€            |
| Domaine Beau Soleil, Extra-Brut IPA, Cidre cuvée spéciale BIO | 7€         | 19€            |
| Domaine Les Longues Vignes, Pomme de Touline 2023             |            | 31€            |
| Cidre AOP, Manoir du Kinkiz , Cornouaille                     |            | 24€            |

## PÉTILLANTS

|   | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|---|------------|----------------|
| <b>Bretagne</b>   |            |                |
| Domaine Les Longues Vignes, Perce Neige, 2023, Pétillant naturel  |            | 55€            |
| <b>Loire</b>  |            |                |
| Domaine Calvez Bobinet, Le Temps Est Bon, 2023, Pétillant naturel | 9€         | 45€            |
| <b>Italie</b>   |            |                |
| Domaine Galarin, Moscato D'Asti, 2024                             | 10€        | 52€            |

## CHAMPAGNES

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Champagne Castelneau Brut                | 17€ | 85€  |
| Champagne Castelneau Rosé                |     | 95€  |
| Champagne Castelnau Blanc de blancs 2008 |     | 120€ |
| Champagne Laurent Perrier Brut           |     | 139€ |
| Ruinart Brut                             |     | 98€  |

## RHUMS ARRANGÉS

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Rhums arrangés MaloRhum, au choix entre :</b>   | <b>4cl</b> |
| <b>Gwada'</b> : Ananas, banane, avocat, vanille, zestes de citron, épices  | 10€        |
| <b>Tonky'</b> : Kiwi, fève de tonka, cannelle  | 10€        |
| <b>Erotik'</b> : Passion, mangue, vanille, citronnelle, épices   | 10€        |
| <b>Kaowa'</b> : Café, grué de cacao & épices   | 10€        |
| <b>Ruby</b> : Infusé à l'hibiscus et à la lavande, miel et épices  | 10€        |
| <b>Kactus</b> : Cactus, figues de Barbarie et épices   | 10€        |
| <b>Citrus'</b> : Main de bouddha, bergamote, kalamansi, yuzu, cédrat, orange « variété chocolat », plantes aromatiques, épices | 10€        |

## LIQUEUR DE SAKÉ

---

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Saké KID Junmaishu     | 10€ |
| Saké Tsuru-Ume Yuzu    | 10€ |
| Saké Manzairaku Umeshu | 10€ |
| Saké Koishso           | 10€ |


## LIQUEUR BRETONNE - DISTILLERIE LETORT

---

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Liqueur artisanal au yuzu           | 10€ |
| Liqueur artisanal au trio de menthe | 10€ |

## SANS ALCOOL

---

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Infusions glacées bretonnes Gualala BIO</b>   | <b>25cl</b>       |
| Maté, Basilic, Citron vert   | 8€                |
| Sarrasin, Framboise  | 8€                |
| Café vert, Passion, Fraise   | 8€                |
| <b>OKIPIC - Les supers sodas bretons BIO</b>   | <b>33cl</b>       |
| Citron, concombre, menthe  | 9€                |
| Sarrasin, miel, yuzu   | 9€                |
| Pomme, caramel, gingembre  | 9€                |
| Mandarine, zeste, épices   | 9€                |
| <b>Citronnade « La Sportive »</b> fabriquée à Saint-Malo   | 7€                |
| <b>Kombucha</b> - thé fermenté sans alcool, fait maison  <i>Demander la recette du moment</i> | 6€                |
| <b>Lait Ribot fermier Bleu Blanc Coeur</b> , Ferme de La Renaudais   | <b>25cl</b><br>6€ |

## LES EAUX MINÉRALES

---

|                                   |             |           |
|-----------------------------------|-------------|-----------|
|                                   | <b>50cl</b> | <b>1l</b> |
| Plancoët ou Plancoët fines bulles | 4,50€       | 5,50€     |

## LES BOISSONS CHAUDES

---

|   |       |
|---|-------|
| Sobacha, infusion japonaise de graines de sarrasin torréfiées | 6,00€ |
| Café Nespresso  | 2,90€ |
| Café double Nespresso   | 4,60€ |
| Café crème  | 4,10€ |
| Cappuccino  | 6,00€ |
| Thé ou infusion   | 5,00€ |

### L'ARSAOUR VOUS PROPOSE 2 OFFRES DE RESTAURATION :

#### LE MIDI

Découvrez une offre de crêperie traditionnelle afin de vous faire découvrir le meilleur de la Bretagne, à travers des produits d'origine locale.

#### LE SOIR

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service déstructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

**Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h00 puis de 19h00 à 21h30, du mardi au samedi.**