













333

C A F É

Ouvert tous les jours de 10h30 à 00h00





THÉS BY "PASCAL HAMOUR"

THÉS

 Le Rooibos Cederberg Thé riche en vitamine C et antioxydants	4,5€
 Royal Ceylan Thé noir léger en bouche, valeur typique du Ceylan	4,5€
 Darjeeling Imperial Thé noir léger et aromatique	4,5€
 Earl Grey Intense Thé noir aromatisé à la bergamote	4,5€
 Fumé Lapsang Souchong Thé noir fumé avec du corps	4,5€
 Grand thé vert Darjeeling jasmin Thé équilibré et harmonieux	4,5€
 Grand thé vert Darjeeling menthe Thé vert aromatique à la menthe poivrée	4,5€
Rêve d'Orient Thé noir aromatisé aux épices orientales	4,5€
 Vanille Intense Thé d'une grande finesse	4,5€
 Vert 4 fruits rouges Thé vert équilibré	4,5€
 Vert Sencha du Japon Thé vert pauvre en théine	4,5€

INFUSIONS BY "PASCAL HAMOUR"

INFUSIONS

 Camomille Infusion connue pour ses vertus apaisantes	4,5€
 Tilleul Officinal L'infusion de tilleul aide à l'endormissement	4,5€
 Verveine, verveine menthe La verveine aide à réduire le stress et l'anxiété	4,5€
 Menthe poivrée L'infusion de menthe poivrée aide à soulager les troubles digestifs	4,5€

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat Maison Monbana	7€
Chocolat Viennois	8€

CAFÉS BY "NESPRESSO"

Espresso	3,5€
Espresso Décaféiné	3,5€
Double Espresso	5€
Capuccino	6€
Café Viennois	6€
Café Latte Macchiato	6€

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Coca-Cola 33cl	6,5€
Coca-Cola Zéro 33cl	6,5€
Schweppes Indian Tonic 25 cl	6,5€
Schweppes Agrum' 25cl	6,5€
Schweppes Premium Ginger Beer 20cl	6,5€
Orangina 25cl	6,5€
Fuzerea 20cl	6,5€
Limonade 33cl	6,5€
Oasis Tropical 33cl	6,5€
Perrier 33cl	4€
Vittel 25cl	3,5€

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus et nectars de fruits Granini 20cl Ananas, banane, pamplemousse, orange, pomme,	4,5€
Jus de fruits frais pressés 20cl Orange, citron, pamplemousse	8€
Jus et nectars de fruits "Alain Milliat" 33cl Abricot, fraise, poire, pêche de vigne, mangue, passion, framboise, tomate	6,5€
Jus de pomme pétillant - Domaine Dupont 33cl	6,5€

EAUX MINÉRALES

Plancoët plate ou gazeuse 50cl	4,5€
Plancoët plate ou gazeuse 100cl	7,5€
Chateldon 75cl	8€

BIÈRES

BIÈRES FRANÇAISES

Kronenbourg 1664 33 cl	7€
Desperados 33 cl	7€
La Duchesse Anne 33cl	7€
Bière locale "Brasserie d'Émeraude" 33 cl	7€

BIÈRES ÉTRANGÈRES

Grimbergen blonde ou blanche 33 cl	7€
Belge	
Heineken 33 cl	7€
Hollandaise	
Heineken 0.0 (sans alcool) 33 cl	5,5€
Hollandaise	
Carlsberg 33 cl	7€
Danoise	

VINS BLANCS

	37.5cl	75cl
Saint Bris AOC		66€
Exogyra Virgula		
Chablis AOC		49€
Domaine JP & B Douin		
Sancerre AOC	29€	53€
La Chatellenie - J. Mellot		

VINS ROUGES

	37.5cl	75cl
Marsannay AOC BIO		68€
Domaine S. Pataille		
Médoc AOC	32€	60€
Patache d'Aux		
Sancerre AOC	28€	51€
Le Rabault - J. Mellot		

VIN ROSÉ

	50cl	75cl
Côtes de provence - Sainte Victoire AOP	38€	59€
Le Pas du Moine		

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

■ Chablis AOC	9€
Domaine JP & B Droin	
■ Saint-Bris AOC	12 €
Exogyra Virgula	
■ Châteauneuf du Pape AOC	15€
Mas Saint Louis	
■ Crozes-Hermitage AOC	8€
Domaine Combier - Cuvée L	
■ Marsannay AOC BIO	13€
Domaine S. Pataille	
■ Côtes de Provence AOC BIO	6€
Château Fontainebleau	

WHISKIES

BLENDS

	4cl
Johnny Walker Red Label	12€
Chivas 12 ans	13€
Chivas 18 ans	15€
Johnny Walker Black Label	14€

SINGLE MALT

	4cl
Aberlour 10 ans	13€
Cardhu 12 ans	13€
Gragganmore 12 ans	14€
Oban 14 ans	14€
Lagavulin 16 ans	14€
Talisker	14€
Glenfiddich 18 ans	14€
Glenkinchie 12 ans	14€
Haig Club	14€
Laphroag Quarter Cask	14€
Macallan 12 ans Triple Cask	14€

IRLANDAIS

	4cl
Jameson	11€

JAPONAIS

	4cl
Hibiki Japanese Harmony	14€
Yamazaki 18 ans	44€

BOURBON & TENNESSEE

	4cl
Jack Daniel's	12€
Maker's Mark	12€
Bulleit Bourbon	12€
Bulleit Rye	12€
Accompagnement jus de fruits ou sodas	2€

APÉRITIFS

	7cl
Campari	7€
Ricard	7€
Pastis 51	7€
Apérol	7€
Chouchen	7€
Lillet Blanc	7€
Lillet Rouge	7€
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	7€
Muscat Beaumes de Venise	7€
Pimm's	7€
Porto Graham's Blanc	7€
Porto Sandman Ruby	7€
Suze	7€
Xerès Tio Pepe	7€

ALCOOLS

GIN

	4cl
Gordon's	10€
Bombay Sapphire	13€
Bulldog	13€
Malfy Rosa	13€
Mare	14€
Tanqueray	13€
Tanqueray Ten	15€
Hendrick's	15€
Sipsmith	14€
Roku	14€

Accompagnement jus de fruits ou sodas 2€

ALCOOLS

TEQUILA

	4cl
Sauza	10€
Don Julio Reposado	14€
Mezcal Amores	14€

CACHAÇA

	4cl
Sagariba	10€

VODKA

	4cl
Smirnoff Rouge	10€
Absolut	12€
Zubrowka	13€
Kerel One	13€
Belvédère	15€
Grey Goose	15€

RHUM

	4cl
Saint James Blanc	11€
Bacardi	11€
Bacardi Carta Oro	11€
Havana Club 3 ans	11€
Havana Club 7 ans	13€
Diplomatico	13€
HSE Cuvée 2016	14€
Don Papa Vieux	15€
Angostura 1919	15€
Santa Teresa 1796	16€
Botran 18 ans	16€
Zacapa 23 ans	16€
Zacapa XO	24€
Accompagnement jus de fruits ou sodas	2€

ALCOOLS

LIQUEURS

4cl

Baileys	11€
Crème de cassis Cartron	11€
Grand Marnier	11€
Cointreau	11€
Manzana Verde	11€
Malibu Coco	11€
Bénédictine	11€
Kahlua	11€
Limoncello	11€
Liqueur Saint Germain	11€
Mandarine Napoléon	11€
Get 27	11€
Get 31	11€
Southern Confort	11€
Fernet Branca	11€
Amaretto Disaronno	11€
Chartreuse Verte	11€
Chambord	11€
Italicus Bergamotto	11€
Mangalore	11€
Passoa	11€
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	13€
Grand Marnier Cuvée Cent Cinquantaenaire	22€

Accompagnement jus de fruits ou sodas

2€

CHAMPAGNES AOC

À LA COUPE

	14cl
■ Fouquet's Brut	16€
■ Veuve Clicquot Brut Carte jaune	20€
■ Moët & Chandon Brut Rosé	22€

ROSÉS

	75cl
■ Fouquet's rosé	90€
■ Moët et Chandon Impérial rosé	130€
■ Veuve Clicquot Brut rosé	130€
■ Laurent Perrier Brut rosé	130€

BRUTS

	37,5cl	75cl
■ Fouquet's cuvée tradition	35€	70€
■ Castelnau Brut		90€
■ Veuve Clicquot Carte Jaune		110€
■ Moët et Chandon Brut Impérial		110€
■ Laurent Perrier Brut		110€
■ Ruinart Brut		130€
■ Louis Roederer Brut		130€

MILLÉSIMÉS & GRANDES CUVÉES

	75cl
■ Krug Grande Cuvée	290€
■ Dom Pérignon Vintage 2006	290€
■ Louis Roederer Cuvée Cristal 2009	290€
■ Grand Siècle par Laurent Perrier	260€

"ON ICE"

	75cl
■ Moët et Chandon Ice Imperial	160€

COCKTAILS

CHAMPAGNE

18cl

Apérol Spritz

Apérol, Soda
Prosecco

18€

Crime passionnel

Liqueur St Germain, Jus de Melon Frais,
Jus de Fruit de la Passion,
Champagne

18€

Mojito Royal

Rhum Havana Club 3 ans, Sucre de Canne,
Menthe fraîche, Jus de Citron vert,
Champagne

18€



LE COUP DE CŒUR DU GRAND HÔTEL DINARD

18cl

Le 333

Gin Tanqueray Ten, Cointreau, Jus d'Orange,
Sublimé au Champagne

18€

Cette composition exquise est un hommage à l'acteur américain Kirk Douglas qui séjourna pendant plus de six mois au Grand Hôtel, pendant le tournage du film « Les Vikings » réalisé par le cinéaste Richard Fleischer en 1958.

COCKTAILS

SANS ALCOOL

25cl

Virgin mojito

Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne,
Jus de Pomme pétillant

12€

Coco Shake

Crème de Coco, Jus de Banane,
Jus de Fraise

12€

Mango-go

Jus de Mangue, Jus de Fruit de la Passion,
Jus d'Orange, Sirop d'Ananas maison

12€

Chaperon rouge

Jus de framboise, mûres fraîches,
Jus de Grenade, Sirop de Chocolat

12€



DETOX & HEALTHY BARRIÈRE COCKTAILS

25cl

Fraishe

Concombre, Menthe, Citron, Fraise

12€

Passion d'été

Carotte, Fruits de la passion, Basilic, Fleur d'oranger

12€

COCKTAILS

NOS CRÉATIONS DU MOMENT

Basil Fizz 18cl Gin Mare, Basilic Frais, Jus de Citron, Jus de Pommes Pétillant	15€
Cordialement 25cl Mezcal Amores, Don Julio Anejo, Nectar de Pêche, Cordial "Maison" Pamplemousse/Thym/Romarin	15€
Jasmine Vodka infusée au thé blanc au Jasmin, Jus de Citron, Liqueur de fruits rouges, Limonade à la rose	15€
Lemonade 25cl Malfy Rosa, Jus de Citron, Sirop d'ananas "Maison", Tonic au Yuzu	15€
Sweetness SpeyBurn 10 ans, Citronnelle, Gingembre, Amaretto, Jus de citron	15€

GRANDS ALCOOLS

ARMAGNAC

	2cl	4cl
Château de Laubade - VSOP	6€	11€
Château de Laubade - hors d'âge	8€	14€

EAUX-DE-VIE

	2cl	4cl
Poire William's Cartron	7€	12€
Framboise Cartron	7€	12€
Kirsch Theo Preiss	7€	12€
Mirabelle	7€	12€
Querch	7€	12€

COGNAC

	2cl	4cl
Hennessy VS	6€	11€
Hennessy XO	15€	28€
Tesseron N°53 XO perfection	15€	28€
Tesseron Royal Blend	23€	44€
Hennessy Paradis	26€	50€

CALVADOS PAYS D'AUGE

	2cl	4cl
Dupont original	7€	12€
Boulard XO - Auguste	8€	15€
Drouin	8€	15€
Dupont - plus de 15 ans	8€	15€
Roger Groult - Vénérable 20 ans	9€	17€

LA TABLE DU BAR

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE - DE 12H À 21H45

Bourriche d'huîtres de Cancale (12 pièces) Citron, vinaigre d'échalote, pain de seigle	30€
Bourriche d'huîtres de Cancale (6 pièces) Citron, vinaigre d'échalote, pain de seigle	15€
Planche "La Mer" : Saumon Fumé, rillettes de maquereau, Tarama, Sprat's	25€
Planche "La Terre" Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Saucisson sec, cornichons	29€
Planche "Fromage" Breton BIO au lait cru Tomme Bretonne nature, Darley, Bleu breton, Pavé aux algues	20€
Assortiment Sucré (2 personnes) Mousse chocolat, Madeleines, Choux à la crème, mini macarons	18€

LA TABLE DU BAR

ENTRÉES - DE 12H À 15H

Bourriche d'huîtres de Cancale (6 pièces) Citron, vinaigre d'échalote, pain de seigle	15€
Bourriche d'huîtres de Cancale (12 pièces) Citron, vinaigre d'échalote, pain de seigle	30€
Guacamole d'avocat aux épices douces Saumon fumé de Norvège	16€
Rillettes de poisson aux algues de Saint Lunaire	15€
Salade Caesar au poulet & Parmesan Salade sucrine, tomates, filet de poulet, Parmesan, sauce aux anchois	18€
Tomates & mozzarella di Bufala	18€

LA TABLE DU BAR

PLATS CHAUDS - DE 12H À 15H

Plat du jour	22€
Croque monsieur au Jambon & Comté Salade verte	20€
Fish and Chips Pommes frites, sauce tartare	19€
Carré de veau Pommes frites	24€
Pavé de filet de saumon grillé Légumes verts	22€



FORMULES

Formule Déjeuner	24€
Tomates & mozzarella ou rillettes de poisson + Plat du jour Ou Plat du jour + Kouign Amann ou mousse au chocolat & praliné	

LA TABLE DU BAR

FROMAGES & DESSERTS - DE 12H À 15H

Kouign Amann, crème vanillée	12€
Coupe de fruits rouges Fraises, Framboises, Myrtilles	11€
Mousse au chocolat & praliné	11€
Sélection de glaces et sorbets Geronimi 3 boules Sorbets : fraise, framboise, citron, fruit de la passion Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache	9€
Thé ou café gourmand	11€

Prix nets en euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Scan me and get allergen informations and our menus in your language !