



333

C A F É

Ouvert tous les jours de 10h30 à 00h00

# THÉS BY "PASCAL HAMOUR"

## THÉS

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

## INFUSIONS BY "PASCAL HAMOUR"

### INFUSIONS

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

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

## JUS & NECTARS DE FRUITS

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

## EAUX MINÉRALES

<b>Plancoët plate ou gazeuse</b> 50cl	4,5€
<b>Plancoët plate ou gazeuse</b> 100cl	7,5€
<b>Chateldon</b> 75cl	8€

## BIÈRES

### BIÈRES FRANÇAISES

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

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

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

## VINS BLANCS

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

## VINS ROUGES

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

## VIN ROSÉ

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

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

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

# 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 Comfort	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 Cinquantaire	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

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

## 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

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

## LA TABLE DU BAR

### ENTRÉES - DE 12H À 15H

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

# LA TABLE DU BAR

## PLATS CHAUDS - DE 12H À 15H

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



## FORMULES

<b>Formule Déjeuner</b>	<b>24€</b>
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

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

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 !