

HÔTEL  
DE LA CALE  
★ ★

RESTAURANT · BAR

CARTE BAR

# GRIGNOTTES SUCRÉES & GLACES

De 14h → 17h30 *From 2pm to 5.30pm*

## Grignottes Sucrées *Sweet snacking*

*Préparées par Aline notre pâtissière. Cooked by Aline, our pastry chef.*

**La part de tarte maison** *Slice of homemade tart* 4€

**La part de gâteau maison** *Slice of homemade cake* 4€

**Salade de fruits frais maison** *Fresh fruit salad* 4€  
*Servie en pot, pour 1 à 2 personnes Cup for 1-2 people*

## Boules de glaces Artisanales *Ice cream*

*«Maison Antolin» - Maître artisan glacier, entreprise du patrimoine vivant français.*

**Crème glacée :** *Chocolat noir, Vanille, Caramel au beurre salé.*

**Ice cream:** *Dark chocolate, Vanilla, Salted caramel.*

**Sorbet :** *Pêche jaune, Fraise, Framboise, Noix de coco, Mangue, Fruits de la passion, Citron jaune.*

**Sorbet:** *Peach, Strawberry, Raspberry, Coconut, Mango, Passion fruit, Lemon.*

*Servies en pot ou en cornet. Served in a cup or in a cone.*

**1 boule** *1 scoop* 2,5€

**2 boules** *2 scoops* 4€

**3 boules** *3 scoops* 5€

# GRIGNOTTES SALÉES

De 14h → 23h *From 2pm to 11pm*

## Grignottes Salées *Salted snacking*

*Pot de 1 à 2 personnes. Servis avec des croustons de pains grillés.  
For 1-2 people - Served with croutons of grilled bread.*

### Rillettes de saumon citron & herbes

5€

*Salmon, lemon and herbs rilette*

### Mousse de sardines aux algues

5€

*Sardine and seaweed mousse*

### Tapenade noire

4€

*Black tapenade*

# EAUX & BOISSONS CHAUDES

✱ = Origine Bretagne. *From Brittany region.*

## BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

<b>Café, Déca, Allongé, Serré «Cellini BIO Équitable»</b>	<b>2,2€</b>
<i>Coffee, Decaf, Long black coffee, Ristretto</i>	
<b>Café crème, Déca crème, Noisette</b>	<b>2,4€</b>
<i>White coffee, White decaf, Coffee with a drop of milk</i>	
<b>Double café ou déca</b>	<b>4,2€</b>
<i>Double coffee or decaf</i>	
<b>Double café crème, double déca crème</b>	<b>4,4€</b>
<i>Double white coffee or white decaf</i>	
<b>Cappuccino</b>	<b>4,8€</b>
<b>Café viennois</b> <i>Vienna coffee</i>	<b>4,3€</b>
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i>	<b>3,5€</b>
<b>Chocolat viennois</b> <i>Vienna Hot Chocolate</i>	<b>4,6€</b>
<b>Thé / Infusion DAMMANN</b> <i>Tea / Infusion</i>	<b>4,2€</b>
<b>+ Lait / Tranche citron / Menthe fraîche</b>	<b>+0,3€</b>
<i>+ Milk / Lemon slice / Fresh mint</i>	

## EAUX *WATERS*

	50 cl	75 cl	1 L
<b>Chateldon</b> <i>Still water</i>	-	<b>6.5€</b>	-
✱ <b>Plancoët</b> <i>Still water</i>	<b>3,5€</b>	-	<b>5€</b>
✱ <b>Plancoët Fines bulles</b> <i>Sparkling water</i>	<b>3,5€</b>	-	<b>5€</b>

## VINS AU VERRE *WINE BY THE GLASS*

### Vins blancs *White wines*

*le verre*

<b>Touraine Sauvignon AOC</b> <i>Domaine Octavie - 2020</i>	4€
<b>Muscadet SetM/L AOP - TERRAVITIS</b> <i>Domaine La Louvetrie, Jo landron - 2018</i>	4,5€
<b>Lirac AOC</b> <i>« La Fermade » Domaine Maby - 2017</i>	6,5€
<b>Chablis Village AOC</b> <i>Domaine Pinson - 2018</i>	8€
<b>Côtes Gascogne IGP <i>Moelleux</i> <small>sweet wine</small></b> <i>« Petit Manseng » Domaine Maubet -2018/19</i>	4€
<b>Pinot Gris de Loire IGP <math>\frac{1}{2}</math> sec <small>semi-dry wine</small> - BIO</b> <i>Domaine Bonnet-Huteau - 2018</i>	5€

### Vins rosés *Rosé wines*

<b>Sable Camargue IGP</b> <i>« Gris de gris » Domaine L'Ermitage - 2020</i>	4€
<b>Côtes de Provence AOC</b> <i>« La Vie En Rose » Château Roubine - 2020</i>	5€

### Vins rouges *Red wines*

<b>Cheverny AOC - BIODYNAMIE</b> <i>« L'Envol » Domaine Huards - 2018</i>	5,5€
<b>Graves AOC - BIODYNAMIE</b> <i>« ÔCuvée Bérengère » Château Lusseau - 2018</i>	6,5€
<b>Bourgogne Pinot Noir AOC - BIO</b> <i>« Les Allouets » Domaine Perol Anthony - 2019</i>	7€

BIÈRES *BEERS*Pressions *Draft beers*

	25 cl	50 cl
✦ Dremmwel BIO <i>Blonde - 5%</i>	3,7€	6,9€
✦ Sant Erwann IPA - 7%	4,5€	8,9€
✦ Armoria Ambrée - 5%	3,9€	7€
+ Sirop ou Tranche <i>Syrup or Slice</i>		+ 0,3€

Monaco <i>Grenadine, lemonade and beer</i>	3,7€	6,9€
Picon Bière	4€	7,8€

Bières en bouteilles *Bottled beers*

	33 cl
Desperados - 5,9%	6€
Leffe <i>Blonde - 6,6%</i>	5€
Leffe Ruby - 5%	6€
La Bête <i>Ambrée - 8%</i>	7€
La Bête Blanche - 5,2%	6,5€
✦ Dremmwel Rousse - 6,6%	6,5€
✦ Dremmwel Blé noir BIO - 5,4% <i>Sans gluten - Gluten free</i>	6,5€
Bon Secours Brune - 8%	7€
Guinness Surger - 4.1%	52 cl 9€
✦ Dremmwel BIO Sans alcool <i>Alcohol-free</i>	25 cl 5€

SOFT *SOFT DRINKS*

		33 cl	
✳	Breizh Cola		3,5€
✳	Breizh Cola Zéro		3,5€
	Coca-Cola		4€
✳	Breizh Agrum		3,5€
✳	Breizh Ice tea		3,5€
	Schweppes Tonic	25 cl	3,5€
	Orangina	25 cl	3,5€
✳	Plancoët Gazeuse <i>Sparkling water</i>	33 cl	3€
✳	Plancoët <i>Still water</i>	33 cl	3€
✳	Plancoët + Sirop <i>Still water + syrup</i>	33 cl	3,8€
✳	Limonade 1905 <i>en pression Draft lemonade</i>	25 cl	2,7€
		50 cl	5€
	Diabolo <i>Lemonade + syrup</i>	25 cl	3€
		50 cl	5,5€
	Sirop à l'eau <i>Tap water + syrup</i>	25 cl	2€
<p><i>Nos sirops : Our syrups:</i></p> <p><i>Grenadine, Fraise, Citror glasco, Menthe, Orgeat, Cassis, Banane-Kiwi, Pomme verte, Pêche, Cerise.</i></p> <p><i>Grenadine, Strawberry, Citror, Mint, Orgeat, Blackcurrant, Banana-Kiwi, Green apple, Peach, Cherry.</i></p>			
	Jus de fruits GRANINI <i>Fruit Juice</i>	25 cl	4€
	<i>Orange, Fraise, Ananas, Tomate, Pamplemousse rose, Abricot. Orange, Strawberry, Pineapple, Tomato, Grapefruit, Abricot.</i>		
✳	Jus de pomme BIO François Séhédic	33 cl	5€
	<i>Apple juice - ORGANIC</i>		

## COCKTAILS SANS ALCOOL 7€

### ALCOHOL-FREE COCKTAILS

#### Virgin Mojito

*Citron vert, Cassonade, Menthe fraîche, Eau gazeuse, Glace pilée*

#### Virgin Mojito

*Lime, Brown sugar, Fresh mint, Sparkling water, Crushed ice*

#### Virgin Colada

*Sorbet noix de coco, Jus d'ananas, Glace pilée*

#### Virgin Colada

*Coconut sorbet, Pineapple juice, Crushed ice*

## COCKTAILS 9€

#### Spritz de la Cale

*Campari, Pétillant « Nuit Boréale », Eau gazeuse, Tranche d'orange*

#### Spritz de la Cale

*Campari, Sparkling wine « Nuit Boréale », Sparkling water, Orange slice*

#### Mojito

**| supplément purée de fraise + 1€**

*Rhum Havana Club, Citron vert, Cassonade, Menthe fraîche, Eau gazeuse, Angustura, Glace pilée*

#### Mojito

**| extra strawberry purée + 1€**

*Rhum Havana Club, Lime, Brown sugar, Fresh mint, Sparkling water, Angustura, Crushed ice*

#### Caïpirinha / Caïpiroska

**| supplément purée de fraise + 1€**

*Cachaça (Caïpirinha) ou Vodka (Caïpiroska), Citron vert, Cassonade, Glace pilée*

#### Caïpirinha / Caïpiroska

**| extra strawberry purée + 1€**

*Cachaça (Caïpirinha) or Vodka (Caïpiroska), Lime, Brown sugar, Crushed ice*

#### Piña colada

*Rhum blanc, Sorbet noix de coco, Jus d'ananas*

#### Piña colada

*White rum, Coconut sorbet, Pineapple juice*

#### Gin tonic

*Gin, Citron jaune, Schweppes Tonic*

#### Gin tonic

*Gin, Lemon, Schweppes Tonic*

#### Ty punch

*Rhum blanc, Citron vert, Sucre de canne*

#### Ty punch

*White rum, Lime, Brown sugar*

#### Americano maison

*Campari, Noilly Prat, Martini rouge, Martini blanc, Tranches orange et citron*

#### Americano

*Campari, Noilly prat, Red Martini, White Martini, Orange and Lemon slices*



# CIDRES & APÉRITIFS

## APÉRITIFS *APERITIFS*

*la coupe*

<b>Champagne Saint Gall</b> Brut Sélection		<b>10€</b>
<b>Champagne Palmer &amp; Co</b> Rosé		<b>12€</b>
<b>Champagne Taittinger</b> Brut Prestige		<b>13€</b>
<b>Pétillant Nuit Boréale</b> <i>Sparkling wine</i>		<b>7€</b>
<b>Kir</b>   Crèmes : Cassis, Mûre, Framboise, Cerise, Pêche, Pamplemousse rose. <i>Liqueurs: Balckcurrant, Blackberry, Raspberry, Cherry, Peach, Grapefruit.</i>		<b>5€</b>
<b>Kir Royal</b>		<b>11€</b>
<b>Kir Pétillant</b>		<b>8€</b>
✳ <b>Kir Breton</b>		<b>6€</b>
<b>Ricard, Pastis Ouestic Bio</b> ✳	3 cl	<b>4€</b>
<b>Martini</b>   Rouge ou Blanc <i>Red or White</i>	4 cl	<b>4,5€</b>
<b>Campari</b>	4 cl	<b>4,5€</b>
<b>Campari</b>   + Jus d'orange ou Pamplemousse		<b>5€</b>
<b>Suze</b>	4 cl	<b>4,5€</b>
<b>Suze Cassis</b>		<b>4,8€</b>
<b>Porto</b>   Rouge ou Blanc <i>Red or White</i>	8 cl	<b>5€</b>
✳ <b>Chouchen</b>	8 cl	<b>4,5€</b>
✳ <b>Pommeau de Bretagne</b>	8 cl	<b>5,5€</b>

## CIDRES BRETONS *BRETON CIDERS*

✳ <b>Cidre Fañchic Doux BIO</b>	<b>5,8€</b>	<b>13€</b>
François SÉHÉDIC - 2,5%		
✳ <b>Cidre Fañchic Extra-Brut BIO</b>	<b>8€</b>	<b>15€</b>
François SÉHÉDIC - 6,5%		
✳ <b>Cidre Blanc d'Armorique BIO</b>	-	<b>21€</b>
François SÉHÉDIC - 5,5%		
✳ <b>Cidre Houblonné IPA TI-LÔ BIO</b> - 5%	<b>4€</b>	-

## WHISKIES

4 cl

<b>Cardhu</b> 12 ans - Écosse	9€
<b>Oban</b> 14 ans - Irlande	12€
<b>Knockando</b> 12 ans - Écosse	12€
<b>Lagavulin</b> 16 ans - Écosse, Île d'Islay	14€
<b>Talisker</b> 10 ans - Écosse	10€
<b>Nikka Coffey Grain</b> - Japon	11€
<b>Jack Daniel's</b> - États-Unis	8€
✳ <b>Eddu</b> - France, Bretagne	8€

## RHUMS

4 cl

<b>Damoiseau</b> 50° - Guadeloupe	8€
✳ <b>Botana Bio</b> 35° - Bretagne	11€
<b>Diplomatico Reserva</b> 40° - Venezuela	12€
<b>La Hechicera</b> 40° - Colombie	12€
<b>Roble Ron Ultra Añejo</b> 12 ans - 40° - Venezuela	14€

AUTRES ALCOOLS *OTHER ALCOHOLS*

4 cl

<b>Tequila Cuervo Sylver</b>	7€
<b>Tequila Don Julio Bianco</b>	12€
<b>Vodka Eristoff</b>	7€
<b>Vodka Absolut Elix</b>	12€
✳ <b>Gin Octopus Breton</b>	8€
<b>Gin G'Vine Floraison</b>	12€

+ **Soft** *Soft drink* +1€

# DIGESTIFS

## DIGESTIFS LIQUEURS

4 cl

❖ Lambig BIO François Séhédic	7€
❖ Fine de Bretagne BIO François Séhédic	7€
Cognac ABK6 VSOP	9€
Cognac Bache Gabrielsen Oak	14€
Armagnac Marquis de Montesquiou	9€
Bas Armagnac Marquestau 2000	12€
Calvados Château Dubreuil	9€
Calvados Château Dubreuil 15 ans	12€
Eaux de vie Massenez	10€
Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune <i>Raspberry, Mirabelle plum, Pear, Old plum</i>	
Get 27	7,5€
Menthe Pastille	7,5€
❖ Kremmig	7,5€
Baileys	7,5€
Limencello	7€
Irish coffee « l'original » <i>(Sans étages)</i>	9€

❖ = Origine Bretagne. *From Brittany.*

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - Prix TTC, service compris.  
*Alcohol abuse can be dangerous to your health, drink responsibly. - Prices in euros – incl. Tax and services.*