

## Apéritifs

• Kir Vin Blanc 12cl	4,00€
• Kir Breton 12cl	4,00€
• Kir Royal 12cl	10,00€
• Martini Blanc, Rouge 4cl	5,00€
• Porto Blanc, Rouge 4cl	4,50€
• Ricard, Pastis 2cl	3,90€
• Suze 6cl	4,50€
• Verre de Moelleux 12cl	5,00€
• Coupe de Prosecco 10cl	7,00€
• Coupe de Tattinger 10cl	10,00€
• Long Drink 4cl	8,50€
Whisky, Rhum, Vodka, Soda ou Jus	

## Bières

• Pression	25 cl	33 cl	50 cl
• Gallia blonde	3,50€	4,60€	7,00€
• Affligem blonde	4,30€	5,60€	8,60€
• Bière du moment	4,40€	5,70€	8,70€

## Nos Cocktails - 20cl

### Les Spéciaux

• Le Bénédicte : Gin Bramble, tonic, purée de fraise	9,00€
• Le St-Germain Spritz : Liqueur St-Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse et citron	9,00€
• Le Lillet Tonic : Blanc, rouge ou rosé	8,00€
• Le Lillet Mojito : Lillet blanc ou rosé, menthe, citron vert, eau gazeuse et sirop de gingembre maison	9,00€
• French Mule : Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer et Angostura	9,00€
• London Mule : Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, ginger beer et Angostura	9,00€
• Jalisco mule : Tequila Silver Patron 100% Agave, jus de citron vert, ginger beer, Angostura	11,00€

### Les Classiques

• Le Spritz Martini Fiero : Martini Fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse	8,50€
• La Caïpirinha : Cachaça, citron vert, cassis - 8cl	8,00€
• Le Cosmopolitain : Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert - 8cl	9,00€
• Le Sex on the Beach : Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	9,00€
• L'Americano ou Le Cuba Libre	8,50€
• Le Mojito	9,00€
• Le Mojito Royal	10,00€
• Gin citron tonic : Gin Bombay, citron pressé (Méditerranéen), tonic, citron	9,00€
• Margarita fraise : Tequila Camino, purée de fraise, cointreau, citron vert	9,00€

### Les Mocktails

• Cranberry Ginger Fizz : Ginger beer, cranberry, citron vert frais	7,00€
• Virgin Mojito classique ou Fraise	7,00€
• Cocktail de fruits : Orange, cranberry, ananas, grenadine	7,00€
• Virgin spritz : Martini vibrante, tonic, tranche d'orange	7,00€
• Floreale mule : Martini floreale, jus de citron, ginger beer	7,00€

## Boissons Fraîches

• Coca Cola Zéro 33cl	3,90€	• Jus de fruits 25cl	3,70€
• Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3,90€	(orange, pomme, abricot, tomate, exotique)	
• Fanta 25cl	3,90€	• 1/4 Vittel 25cl	3,00€
• Perrier 33cl	3,80€	• 1/4 Vittel sirop 25cl	3,20€
• Perrier tranche ou sirop 33cl	3,90€		
• Fuze tea 25cl	4,00€	• Les Eaux	50cl 1L
• Cocktail de Fruits	7,00€	• Vittel	3,60€ 4,60€
• Diabolo 25cl	3,50€	• San Pellegrino	3,60€ 4,60€
• Limonade 25cl	3,40€	• Perrier fines bulles	3,90€ 4,80€

## Une petite faim ?

Planche Bénédicte 12,00 €

Saucisson 6,50 €

Saint-Marcelin rôti au miel,  
romarin et toasts 12,00 €

Houmous pois chiche, toasts 8,00 €

Tapenade d'olives noires, toasts 8,00 €

Accras de poisson, sauce aigre douce 7,00 €

# Notre carte des Vins

## Les Vins Blancs

	Verre	50cl	75cl
• IGP Viognier - Les Grains de Marrenon	5,00	17,00	25,00
• IGP Côtes-de-Gascogne - Uby Numéro 3	4,50	16,00	24,00
• IGP Moelleux - Douceur de Chalosse	5,00	17,00	25,00
• IGP Chardonnay - Les Grains de Marrenon	4,80	16,00	24,00
• AOP Pouilly Fumé - Les Chaumes Bardins	6,20	23,00	35,00
• AOP Petit Chablis	7,20	30,00	45,00
• AOP Luberon - Cuvée Grand Marrenon blanc	6,50	24,00	34,00
• IGP OC Lieu dit - La Vérité viognier by Laurent Miquel			55,00

## Les Vins Rouges

### Région Bordeaux

	Verre	50cl	75cl
• AOP Côtes De Blaye - Sainte-Croix	4,90	16,50	23,00
• AOP Côtes De Bourg - Château Croix des Blais			26,00
• AOP Médoc - Château Le Pey	6,50	24,00	35,00
• AOP Puisseguin - Saint Emilion	6,50	24,00	36,00
• AOP Pessac-Léognan - Château Lagrave-Martillac			53,00
• AOP Margaux - Château Dauzac			74,00
• AOP Roc De Cambes - Côtes-de-Bourg 2016 de C&L Mitjavile			130,00
• AOP Domaine De Cambes - Bordeaux de C&L Mitjavile			110,00
• AOP Domaine De L'Aurage - Côtes de Castillon de C&L Mitjavile			85,00
• AOP Saint-Chinian by Laurent Miquel - Lieu dit Bardou			60,00
• AOP Crozes-Hermitage - Ogier			42,00
• AOP Saint-Joseph - Les Marches de Granit			44,00

### Région Bourgogne

• AOP Bourgogne - Pinot Noir Albert Bichot	6,90	26,00	39,00
• AOP Bourgogne - Hautes-Côtes De Nuit			41,00

### Vin de Loire

• AOC Saumur - Clin d'oeil	4,80	16,00	24,00
• AOP Sancerre Rouge - Les Chaumes Bardin			35,00

### Région Sud

• AOP Pic Saint-Loup - "Les Déesses Muettes"	6,00	23,00	34,00
• IGP Les Creisses - Pays D'oc	7,50	31,00	46,00
• AOP Côte du Rhône – Famille Perrin	4,90	16,50	25,00
• AOC Luberon - Grand Marrenon Rouge	6,50	25,00	34,00
• AOC Chateauneuf du Pape – Domaine Clos de l'Oratoire des Pape			65,00
• AOP Brouilly – Château Pierreux	7,50	31,00	46,00

## Les Vins Rosés

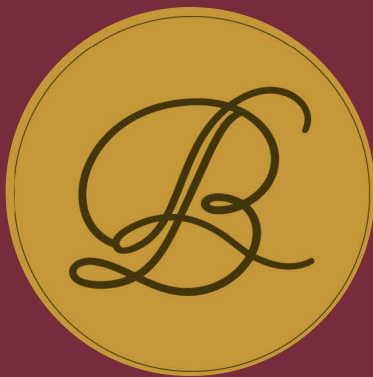
	Verre	50cl	75cl
• IGP Île de Beauté - Eric Tabarly	4,80	16,00	23,00
• AOC Côtes-du-Roussillon - Gris Gris La Canaille			26,00
• AOP Côtes-de-Provence - Sainte Marie	5,50	21,00	30,00
• AOP Côtes-de-Provence - M de Minuty			35,00

## Les Champagnes

• Tattinger Brut	Coupe	75cl
	10,00	80,00

Prix nets en euros / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.



# *Café Bistrot*

Place Saint-Germain / Rennes







*Le Bénédict*

## *Le Brunch 31,00€*

Mini Viennoiseries

Fromage blanc, agrumes et granola maison

Jus de fruit frais

Boisson Chaude

Bao au porc confit, sauce Thaï

Œufs brouillés aux champignons et oignons

Avocado Toast, gravlax de saumon

Chèvre frais, herbes fraîches et ses condiments  
acidulés

Brioche perdue, crémeux spéculos

Poire fraîche pochée

## *Menu 31€*

### *Hors-d'oeuvre*

- Piémontaise de bœuf séché et moutarde à l'ancienne
- Gravlax de Saumon, brocolis, sauce bound et pommes granny smith
- La Terrine du Chef

### *Plats*

- Bavette race à viande 200gr, frites maison, sauce échalote et salade verte
- Pêche Côtière, panais rôti, andouilles grillées et sarrasin
- Risotto de lentilles corail, sauce coco et curry et ses légumes du moment (végé)

### *Desserts*

- Crème brûlée à la vanille maison
- La Profiterole du Bénédict
- Sélection de fromage du Chef