



BRASSERIE
LA POTINIÈRE
CARNAC 1930

Brasserie
familiale
depuis 1930

Prix TTC,
service compris



La musique s'invite dans vos verres...

À La Potinière, une nouvelle carte de cocktails vous est proposée, inspirée des plus grands univers musicaux. Des créations pensées comme des morceaux, où chaque gorgée donne le ton.

Prêts à trouver votre son ?

Sommaire carte de boissons

- Boissons chaudes & fraîches Page 2
- Bières & cidres Page 3
- Nos cocktails musicaux Pages 4 & 5
- Nos cocktails Pages 6 & 7
- Apéritifs , Rhums & Whiskies ... Pages 8 & 9
- Food Page 10
- Vins au verre Page 11
- Carte des vins Pages 12,13,14 & 15

Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Jazz à la Pot', les 1^{er} vendredis du mois !

Le premier vendredi du mois à la Pot', c'est le rendez-vous des passionnés du jazz. Fins connaisseurs ou amateurs, venez swinguer, scater, bopper à la Pot' le temps d'une soirée !

Retrouvez-vous pour un concert autour d'un bon repas accompagné par les talents locaux du jazz sur la terrasse ou à l'intérieur du restaurant.

Des talents comme Didier Riey sont déjà passés dans l'établissement, c'est l'événement du mois qui fait bouger Carnac toute l'année.



L'équipe de l'Igloo autrefois.

Crédit photo : l'album photo de Mich' !

Les boissons chaudes

Expresso	1,90 €
Décaféiné	2,00 €
Double Expresso	3,40 €
Café / Déca Allongé	2,00 €
Café / Déca crème	2,20 €
Cappuccino	3,90 €
Breizh Macchiato	4,90 €
Americano, chantilly & caramel au beurre salé	
Chocolat maison	3,60 €
+1 € avec chantilly	
Irish coffee	8,90 €

Thés & infusions

Thés noirs	3,50 €
Earl Grey / Breakfast / Fruits rouges Black tea (Earl Grey / Breakfast / Berries)	
Thés verts	3,50 €
Nature / Jasmin Green tea (Nature / Jasmine)	
Thé vert menthe fraîche	3,80 €
Green tea with fresh mint	
Thé rooibos aux agrumes	3,50 €
Citrus rooibos tea	
Les tisanes	3,50 €
Verveine / Tilleul / Menthe - tilleul - verveine / Pomme - hibiscus - orange Herbal tea (Verbena / Linden / Linden-verbena mint / Red berries)	

Les boissons fraîches

Sirop à l'eau (25 cl)	2,70 €
Menthe, fraise, banane kiwi... Syrup & water (Mint / Strawberry / Banana Kiwi...)	
Diabolo (25 cl)	3,60 €
Menthe, fraise, banane kiwi... Syrup & lemonade (Mint / Strawberry / Banana Kiwi...)	
Divers softs (20 / 25 / 33 cl).....	3,90 €
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Oasis Tropical, Schweppes agrumes, Tonic Schweppes Selection, Ginger Beer Schweppes Selection, jus de pomme Artisanal, Fuze Tea Soft drinks	
Limonade pression (25 cl)	3,30 €
Lemonade	
Les sirops : Menthe, fraise, citron, citror, pêche, grenadine, banane, kiwi, cassis, orgeat, passion	

Jus de fruit Pago (20 cl) ..	4,00 €
Orange, ananas, fraise, ACE, abricot, tomate Pago fruit juice (Orange / Pineapple / Strawberry / ACE / Apricot / tomato)	
Vittel (25 cl)	3,00 €
Water (Vittel)	
Double orange ou Double citron pressé	4,80 €
Double orange juice or Double lemon juice	

Kombucha Little Joy (33 cl)	6,50 €
Le kombucha est une boisson gazeuse sans alcool et peu sucrée. (Fermentation de thé, de sucre et de levures).	
Parfums :	
- Myrtille Bergamote	
- Citron menthe Timut	



L'ancien Igloo, en face de chez nous désormais ! Crédit photo : l'album photo de Mich' !

Bières pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
1664	3,60 €	4,70 €	7,20 €
Blonde légère (France – 5,5°)			
1664 light beer			
Grimbergen	4,00 €	5,40 €	8,00 €
Blonde d'abbaye, douce			
amertume (Belgique – 6,5°)			
Grimbergen Belgium beer			
Blanche du moment	4,00 €	5,40 €	8,00 €
Demandez-nous !			
White beer suggestion, ask your waiter !			
IPA du moment	4,20 €	5,70 €	8,40 €
Demandez-nous !			
IPA suggestion, ask your waiter !			
Duchesse Anne Triple	4,00 €	5,40 €	8,00 €
Sauvez un Breton, buvez du			
Houblon ! (France - 6,9°)			
French triple beer, Duchesse Anne			

Sélection de Cidres

	25 cl	33 cl	50 cl
Cidre Ti-Lo «sisters»	4,00 €	5,40 €	8,00 €
Cidre brut. Possible aussi en pichet !			
Local cider			
Cidre Ti-Lo (33 cl)	-	6,50 €	-
Mamma Fruita Clémentine, passion			
(France – 2,5°) Local cider			
PûrKystin (33 cl)	-	6,50 €	-
Poiré (Morbihan – 2%) Local cider			
Sarrasin Kystin (33 cl)	-	6,50 €	-
Blé noir torréfié (Morbihan – 4%) Local cider			

Bières bouteilles

Pietra Ambrée (33 cl)	5,50 €
-----------------------------------	---------------

Bière brune à la
châtaigne (Corse – 6°)

Corsican amber beer

Pietra Rossa (33 cl)	5,50 €
-----------------------------------	---------------

Bière aux fruits rouges
(Corse – 6,5°)

Corsican beer with red berries

Brooklyn	5,50 €
-----------------	---------------

Special Effect (33 cl)

Sans alcool (US – 1°)

Brooklyn Special Effect / non alcoholic

Bonnets Rouges (33 cl)	5,50 €
-------------------------------	---------------

Aux baies de sureau
(Bretagne – 5,5°)

Bonnets Rouges / Local beer
elderberry flavored

Desperados (33 cl)	5,50 €
---------------------------------	---------------

Aromatisée à la
Tequila (France – 5,9°)

Tequila flavored beer

Prix TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOS COCKTAIL

Plongez dans une carte de cocktails inspirée par l'univers de la musique. Chaque cocktail est une référence à un genre musical : le Hip-Hop, le Jazz, l'Electro ou encore le Rock, et traduit ses influences.

Laissez-vous guider par votre mood du moment et choisissez votre cocktail préféré. Ici, chaque verre a son rythme, son tempo et son tempo.



Electro

Gin To' kické !

La balance est bonne pour les danseurs qui ont besoin de se désaltérer.

Ce cocktail est un twist du Gin&Tonic, la boisson emblématique des nuits en club electro !

Sirop de pamplemousse maison,
Limoncello, Gin & tonic parfumé

9,50€



Classique

Champagne is Bach !

Laissez-vous emporter par la douceur et l'effervescence de la musique classique. Jus de Citron, liqueur abricot du Rousillon Giffard, trait d'Amaretto &

Champagne
9,50€



Hip-Hop Hip Hop comme un Julep'!

Car le cognac est le spiritueux favori des rappeurs.

Nous avons twisté la recette du Julep avec la liqueur de menthe poivrée de la mine d'Or, parcequ'on est fier de nos rappeurs Breton aussi !

Hommage à Manau « La Tribu de Dana »

Menthe fraîche, liqueur de menthe poivrée
Speakeasy, liqueur cacao, Cognac VS Hennessy

9,50€

ILS MUSICAUX

Chaque création incarne un genre musical, du reggae au classique, en passant par ses émotions à travers les saveurs, les textures et les arômes.

**Choisissez votre cocktail comme vous choisiriez votre son.
Le son, son énergie... et son identité.**

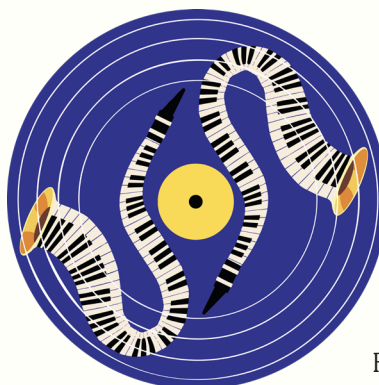
Reggae
Mets ton Bob & Chill
Imaginez-vous dans le fond de votre transat, sur une île en Thaïlande ou en Indonésie, au coucher du soleil, il y a toujours une playlist Reggae !
Sirop de vanille maison, jus de passion, liqueur de mangue Giffard, Rhum ambré infusé banane flambée, Rhum jamaïcain , Bitter Angostura
9,50€



Rock
On the Rocks
Fort d'apparence, mais tendre à l'intérieur, car il n'y a finalement rien de brutal dans le rock !
Bourbon Fatwash caramel beurre salé, sirop de sucre maison, Bitter Angostura, zeste d'orange
9,50€



Jazz
Soul'Marga
Une margarita envoûtante et pleine de pep's, de légère note cuivrée... ça va swinger !
Jus de citron, Cordial maison mûre myrtille, liqueur de cassis Giffard, Tequila, glaçage sel noir
9,50€



COCKTAILS

Les «long beach»

Désaltérants et fruités, l'après-midi en terrasse ou pour faire la fête, vous les avez souvent croisés, mais vous y reviendrez toujours !

Old Cuban (14 cl) 10,00 €

Rhum ambré vieilli, menthe fraîche, jus de citron, sirop de sucre, Angostura Bitter et top de Champagne

Paloma (14 cl) 9,00€

Tequila, jus de pamplemousse, sirop de sucre, Perrier

Mojito (16 cl) 9,00 €

Rhum blanc, menthe fraîche, jus de citron jaune, sirop de sucre, Perrier, Angostura Bitter

Piña Colada (16 cl) 9,00 €

Rhum blanc, Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas

Mai Thai (14 cl) 9,00 €

Rhum blanc, Rhum ambré, Rhum ambré vieilli, Cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat

Zombie (16 cl) 9,00 €

Rhum blanc, Rhum ambré, jus de citron, sirop de Falernum Giffard, jus de pamplemousse, sirop de grenadine, Angostura Bitter

Moscow Mule (16 cl) 9,00 €

Vodka, jus de citron, Ginger Beer, Angostura Bitter (Possible en London Mule avec du Gin)

Pimm's Punch (16 cl) 9,00 €

Pimm's liqueur de Gin, limonade, Concombre, menthe, fraise, tranche de citron et d'orange

ST Germain Spritz (16 cl) 9,00 €

Liqueur fleur de sureau, Perrier, Vin pétillant, tranche de citron

Spritz (16 cl) 7,00€

Apérol, Perrier, vin pétillant, tranche d'orange

Gin & Tonic (16 cl) 9,00€

Gin, Tonic, tranche de citron jaune

Vieillis en fût

Par nos soins

Negroni (9 cl)

Gin, Martini, Campari, zeste d'orange

Rhum Old Fashioned (9 cl)

Rhum, sirop de sucre, Angostura Cacao, Angostura, zeste d'orange

10,00 €

Les «STIR»

Cocktails souvent composés **uniquement de spiritueux**. La technique du verre à mélange permet une dilution plus maîtrisée respectant la qualité des ingrédients.

Dry Martini (9 cl) 9,00 €

Celui de James Bond ... Mais pas au Shaker

Gin, Vermouth français, zeste de citron jaune, Olive (9 cl)

Vieux Carré (9 cl) 9,00 €

Cognac, Whisky, Martini, Bénédictine, Angostura Bitter, zeste de citron

Mezcal Negroni (9 cl) 9,00 €

Mezcal, Martini, Campari, zeste d'orange

Les «Sour»

Force, sucre et acidité ainsi que l'équilibre de ces trois ingrédients font la réussite des cocktails de cette célèbre famille.

Basil Smash (10 cl)	9,00 €
Gin, basilic, jus de citron, sirop de sucre	
Porn Star Martini (12 cl)	10,00 €
Vodka infusée à la vanille, liqueur fruit de la passion Giffard, jus de citron, purée fruit de la passion, sirop de sucre, shot de Champagne	
Clover Club (10 cl)	9,00 €
Gin, sirop de framboise Giffard, jus de citron	
L'amaretto Sour (10 cl)	9,00 €
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre, Angostura Bitter	
Pisco Sour (10 cl)	9,00 €
Pisco, jus de citron, sirop de sucre, Angostura Bitter	
Whisky Sour (10 cl)	9,00 €
Whisky, jus de citron jaune, sirop de sucre, Angostura Bitter	
Daiquiri (10 cl)	9,00 €
Rhum blanc, Jus de citron, sirop de sucre. Disponible en version fruit de la passion	
Margarita (10 cl)	9,00 €
Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, glaçage au sel fin. Disponible en version Spicy Mango.	
Side-Car (9 cl)	9,00 €
Cognac, jus de citron jaune, sirop de sucre	

Les «After Diner»

Gourmand et efficace. Parfait après un bon repas et pour démarrer la fiesta en douceur !

Grashopper (12 cl)	9,00 €
Liqueur de menthe verte, Liqueur de Cacao Blanc Giffard, crème	
Expresso Martini (12 cl)	9,00 €
Vodka, liqueur de café Giffard, expresso, sirop de sucre	
White Russian (9 cl)	9,00 €
Vodka, liqueur de café Giffard, crème	
Irish Coffee (12 cl)	9,50 €
Irish whiskey, expresso, sirop de sucre, Chantilly	

Les «sans alcool»

L'Irremplaçable (14 cl)	6,90 €
Jus de citron, feuilles de basilic frais, sirop spicy mango, soda au gingembre	
Hugo Spritz (14 cl)	6,90 €
Liqueur Giffard Fleur de Sureau sans alcool, jus de citron jaune, menthe fraîche, concombre, Perrier	
Floreale & Tonic (14 cl)	6,90 €
Martini Blanc sans alcool - Floreale, sirop maison de pamplemousse, Tonic, tranche de citron	
Virgin Mule (14 cl)	6,90 €
Tanqueray 0:0, jus de citron, Ginger Beer	
Vibrante & Limonade (14 cl)	6,90 €
Martini Rouge sans Alcool - Vibrante, sirop de fraise, jus de pamplemousse, limonade	

In-con-tour-nables !

Ricard / Pastis 51 (2 cl)	3,50 €
Campari / Suze / Apérol (5 cl)	4,00 €
Porto rouge ou blanc (5 cl)	4,00 €
Martini rouge ou blanc (5 cl)	4,00 €
Marsala / Pineau / Chouchen /	4,00 €
Lillet (5 cl)	

FAITS MAISON !

Vin rosé pamplemousse (12 cl) ...	5,20 €
À la Crème de pamplemousse	
Grapefruit rosé wine	
Sangria (12 cl)	5,20 €
Sangria	
Planteur (12 cl)	5,20 €
Fruit punch	
Spritz (12 cl)	7,00 €
Apérol, vin pétillant, trait d'eau	
pétillante, tranches d'orange	
Aperol Spritz	
Americano (12 cl)	7,00 €
Americano	

Crèmes & liqueurs 7,50 €

GET 27 / Mentha (Speakeasy) / Menthe Pas-
tille / Cointreau / Grand Marnier / Baileys,
Amaretto / Limoncello / Kremmig
 Accompagnement Soda +1,5€

Rhums

Diplomatico Anejo (4 cl) Sirupeux, fruits secs & épices (Vénézuëla)	8,50 €
Santa Teresa 1796 (4 cl) Notes fumées fruitées épicées (Vénézuëla)	10,00 €
Eminente Reserva 7 ans (4 cl) Vanille, café, caramel épicé (Cuba)	10,00 €
Plantation XO (4 cl) 20 ^{ème} anniversaire, épicé & gourmand (Barbade)	12,00 €
Millonario (4 cl) Fruits confits & banane flambée (Pérou)	9,30 €

Kirs & pétillants

Le classique (12 cl)	3,50 €
Classic Kir	
Kir breton (12 cl)	3,40 €
Local Kir (with cider)	
Pétillant nature (12 cl)	3,50 €
Kir pétillant (+ 0,50€)	
Sparkling white wine	

Coupe de champagne	10,00 €
Charles Mignon brut / Kir	
royal (+ 0,50€)	
Cup of Charles Mignon champagne	

Les crèmes :

Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise,
 pamplemousse

Champagnes

Coupe champagne	10,00 €
Charles Mignon Brut (12 cl)	
Cup of champagne Charles Mignon Brut	

Champagne Ruinart ...	110 €
Blanc de Blancs (75 cl)	
Ruinart champagne bottle	

Champagne Roederer	90 €
Brut Collection (75 cl)	
Roederer «Collection» champagne bottle	

Champagne Roederer	280 €
Cristal 2012 (75 cl)	
Roederer «Cristal 2012» champagne	
bottle	

WHISKIES (4 cl)

Johnny Walker Black 7,50 €
Riche, complexe et bien
équilibré (Scotch - Blended)

Arlette 9,20 €
Ex-fût de bourbon, légère
note de tourbe 43°
(France - Single Malt)

Woodford Reserve 9,20 €
Vanillé & arômes de miel
(USA - Straight Bourbon)

Nikka From the Barrel .. 9,80 €
Boisé & vanillé (Japanese -
Blend)

Aberlour 12 ans 11,00 €
Épicé, fruits secs
(Speyside - Single Malt)

Bulleit Rye 10,00 €
Épicé, Boisé (USA - Straight
Rye)

Nos amis de la Distillerie de **la Mine d'Or**

«Car nous avons la chance d'avoir
une très belle distillerie familiale
dans le Morbihan, à Ploërmel.»

Galaad origine millésime 9,00 €
Gourmand, long, finement
boisé

Galaad Finish ex fût de rhum 9,00 €
Originale rencontre d'un Whisky
produit et vieilli en Bretagne dans
de traditionnels fûts français
avec des fûts d'un rhum exotique
en provenance directe de l'Océan
Indien en plein hémisphère Sud.

Speakeasy Mentha
x Piperita 7,50 €
Liqueur de Menthe poivrée

Distillerie Française !

Cognac Hennessy VS 8,00 €
Hennessy VS Cognac

Cognac Hennessy VSOP 10,00 €
Hennessy VSOP Cognac

Cognac Hennessy XO 18,00 €
Hennessy XO Cognac

Armagnac Armin VSOP 10,00 €
Armin VSOP Armagnac

Calvados Boulard Grand Solage 9,00 €
Calvados

Génépi Meunier 10,00 €
Génépi Meunier

Vervaine PAGÈS 55% 9,00 €
Vervain PAGÈS 55%

Gins

Bombay Sapphire (4 cl) 9,00 €
Florale (Londres - Dry Gin)

Hendrick's (4 cl) 10,00 €
Pétales de rose &
concombre
(Écosse - Distilled Gin)

Monkey 47 (4 cl) 11,20 €
Lavande, orange, coriandre
(Allemagne - Distilled Gin)

Prix TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FOOD !

Rillettes

Terre ou Mer 8,00€

French Rillettes

Petit déjeuner Continental 9,50 €

Croissant, jus d'orange, boisson chaude, 1/3 baguette, beurre, confitures

French Breakfast

Croissant French Croissant 2,00 €

Tartines Toasts 3,00 €

Café gourmand 7,50 €

4 mignardises et sa boisson chaude

Gourmet coffee, served with 4 pastries

Les coupes glacées

Dame blanche 8,90 €

2 b. vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

Chocolat / café ou caramel liégeois 8,90 €

2 b. chocolat ou 2 b. café ou 2 b. caramel au beurre salé, sauce chocolat ou café ou caramel, chantilly

Fraise Melba 9,20 €

2b. vanille, sauce fruits rouges, fraises fraîches (selon la saison), chantilly

Banana split 9,20 €

1b. vanille, 1b. chocolat, 1b. fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

Gwen ha du 9,20 €

1 b. caramel au beurre salé, 1 b. nougat, sauce caramel au beurre salé maison, éclats de caramel, chantilly

Rocky Brownie 9,20 €

1 b. vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel au beurre salé, morceaux de brownie, chantilly.

Vergers 9,20 €

1 boule cassis, 1 boule citron, 1 boule fraise, sauce fruits rouges, fruits frais

Colonel 2 boules citron, vodka 9,40 €

Antillaise 9,40 €

1 boule vanille, 1 boule nougat, rhum raisins macérés, chantilly

Milkshake 6,40 €

2 Parfums de glace au choix + Lait

Boule de glace 3/6/9 €

1 boule / 2 boules / 3 boules

Parfums : Vanille, fraise, chocolat, café, nougat, caramel, cassis, citron

Les Crêpes

Beurre sucre 3,50 €

Chocolat maison 4,00 €

Confiture 4,00 €

Caramel au beurre salé 4,50 €

Nutella 5,00 €

Chococo 5,00 €
(Chocolat, noix de coco)

Boule de glace chantilly 5,80 €

Banane chocolat 5,00 €

Banane nutella 6,00 €

British (miel, amandes, citron) 4,80 €

Brin de folie 7,50 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Complètement à l'Ouest 7,50 €

Glace caramel, caramel beurre salé, chantilly

Plougastel 7,80 €

Fraises fraîches (selon la saison), coulis de fruits rouges, chantilly

LES VINS AU VERRE



= Vin BIO

Vins de copains !

Chenin Blanc AOP Saumur .. 4,00 €

« Sylvain GrosBois » 100%

Chenin

Chenin white wine

Pinot Noir IGP Pays d'Oc 4,10 €

«Domaine Biscaye, Bis by Biscaye» 100% Pinot Noir - Fruité et Généreux

Rouges

Bordeaux AOP 3,70 €

«Chateau Govain»

Pinot noir IGP Pays d'Oc 4,10€

« Domaine Biscaye, Bis by Biscaye »

Saumur Champigny AOC 4,30 €

«Domaine La Bonnelière, Tradition»

Côte de Brouilly AOP 5,10 €

«Domaine R. Perroud, Foudre n°5»

Faugères AOP 5,40 €

«Le 1er château Haut Lignières»

Crozes Hermitage AOC 6,90 €

« Les Jalets »Paul Jaboulet Ainé

St Emilion AOP 6,90 €

«Château Vieux Verdort»

Rosés

VDP Île de Beauté IGP 4,00 €

«Domaine Casa Rossa»

Côte de Provence AOP 4,80 €

«Héritage Estandon»

Blancs

Muscadet AOP 3,90 €

Sèvre & Maine sur Lie
«Clos du Moulin»

Chardonnay IGP 4,00 €

« Domaine de Millet »

Chenin blanc AOP Saumur . 4,00 €

« Sylvain GrosBois »

Reuilly AOP 5,30 €

«Domaine Bigonneau»

Petit Chablis AOC 6,50 €

«L&C Poitou, Sycomore»

Côte de Gascogne IGP.. 4,40 €

«Domaine du Millet»

Prix TTC, service compris.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Page 11

LES VINS

La Loire

Blancs

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Muscadet AOC Sèvre & Maine «Clos du Moulin» / 100% Melon de Bourgogne	3,90 €	-	21,10 €
Reuilly AOP «Domaine Bigonneau» / 100% Sauvignon	5,30 €	16,90 €	28,60 €
Pouilly fumé AOP «Mademoiselle de T château Tracy» / 100% Sauvignon	-	-	36,60 €
Chenin blanc AOP Saumur « Sylvain GrosBois »	4,00 €	-	20,00 €

Rouges

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Saumur Champigny AOC «Domaine La Bonnelière, Tradition» / 100% Cabernet Franc	4,30 €	15,50 €	23,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP «Domaine Jacques et Vincent Mabileau, Cuvée La Gardière» / 100% Cabernet Franc	-	37,5 cl 15,50 €	31,00 €
Chinon AOP sans sulfites «Domaine Charles Pain, Petit Pain au raisin» / 100% Cabernet Franc	-	-	24,00 €
Sancerre AOP « Les Bonnes Bouches » Domaine Henri Bourgeois / 100% Pinot Noir	-	-	47,00 €

Bourgogne

Blancs

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Petit chablis AOC «L&C Poitout, Sycomore» / 100% Chardonnay	6,50 €	-	38,00 €
Saint-Véran AOC «Joseph Drouhin» / 100% Chardonnay	-	-	49,00 €
Pouilly Fuissé AOC « Tête de cuvée » Château Fuissé / 100% Chardonnay	-	-	55,00 €
Auxey-Duresses AOP «Cuvée Sainte Catherine» / 100% Chardonnay	-	-	65,00 €
Meursault AOC Joseph Drouhin / 100% Chardonnay	-	-	105,00 €

Rouges

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Maranges 1er Cru AOC Joseph Drouhin / 100% Pinot Noir	-	-	55,00 €
Nuits Saint Georges AOC Joseph Drouhin / 100% Pinot Noir	-	-	85,00 €
Pommard AOP 1er Cru « Chanlins Bas » Joseph Drouhin / 100% Pinot Noir	-	-	105,00 €

Provence & Corse

Rosés

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
VDP Île de Beauté IGP «Domaine Casa Rossa»	4,00 €	-	21,00 €
Côte de Provence AOP «Héritage Estandon» / Grenache, Syrah, Cinsault	4,80 €	17,50 €	24,80 €

Bordeaux

Blancs

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Pessac Leognan AOC « Château Carbonnieux » Grand cru classé de Grave	-	-	72,00 €

Rouges

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
Bordeaux AOP «Château Govain» / Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	3,70 €	-	21,00 €
Lalande-de-Pomerol AOP «Plaisir de Siaurac» / Merlot, Cabernet, Malbec	-	-	35,60 €
Saint-Emilion AOC «Château Vieux Verdot» / Merlot, Cabernet Franc, Malbec	6,90 €	-	39,00 €
Pessac Leognan AOC «Haut Nouchet»	-	-	47,00€
St Estèphe AOP «Château Haut Beauséjour» 2017 / Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	-	-	52,50 €
Saint Julien AOP «Château Branaire-ducru, Duluc» 2019 / Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	-	-	73,00 €
Moulis-en-Médoc AOC «Château Poujeaux» 2015 / Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	-	-	82,00 €
Saint-Estèphe AOC «Château de Pez» 2014 / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	-	-	83,00 €
Pomerol AOC «Château Vray Croix de Gay» 2014 / Cabernet Franc, Merlot	-	-	98,00 €
Pessac Leognan AOC «Château les Carmes Haut-Brion » 2019 / Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.			150,00 €

Rouges

Beaujolais

Côte de Brouilly AOP

«Domaine R. Perroud, Foudre n°5» / 100% Gamay

Morgon

«Laurent Gaultier, Vieilles Vignes» 100% Gamay

Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
5,10 €	-	30,20 €
-	-	35,00 €

Blancs

Languedoc & Sud-Ouest

Côtes de Gascogne IGP

«Domaine de Millet» / Gros Manseng (Moelleux)

Chardonnay IGP

«Domaine de Millet»

Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
4,40 €	-	25,50 €
4,00 €	-	21,00 €

Rouges

Pic st Loup AOC (Biodynamie)

«Château de Lascaux, Carra» / Syrah, Grenache

Faugères AOP

«Le 1er château Haut Lignières» / Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Pinot Noir IGP Pays d'Oc

«Domaine Biscaye, Bis by Biscaye» 100% Pinot Noir - Fruité et Génereux

Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
-	-	28,60 €
5,40 €	-	32,00 €
4,10 €	-	22,00 €

Rouges

Le Rhône

Côtes du Rhône AOC

« Parallèle 45 » Paul Jaboulet Aîné / 60% Grenache, 20% Syrah / 20% Mourvèdre

Crozes hermitage AOC

Paul Jaboulet aîné « Les Jalets » 100% Syrah

Chateauneuf-du-Pape AOC

«Château Mont-Redon» / Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse

Hermitage AOC

Paul Jaboulet aîné «Maison Bleue» 2018 / 100% Syrah

Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl
-	-	24,60 €
6,90 €	38,50 €	77,00 €
-	-	80,00 €
-	-	110,0 €

Prix TTC, service compris.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'histoire de la Potinière :

Depuis 1930, la brasserie La Potinière, nichée en plein cœur de l'avenue Miln à Carnac, elle est devenue une véritable institution locale, autant prisée des habitués que des visiteurs en quête de rafraîchissement. Un petit coin de Bretagne à deux pas de la plage. La Potinière, plus qu'une brasserie, un lieu de rencontre et de partage, dans un cadre empreint d'histoire.

Bienvenue chez nous !

La Pot' ?

De la cuisine et de la passion !

Véritable **institution** à **Carnac depuis 1930**, notre brasserie familiale La Potinière est heureuse de vous accueillir dans son établissement **chargé d'histoire**.

Nous vous partageons notre cuisine du monde **préparée maison** par notre équipe, riche en saveurs et variée, servie dans des **assiettes copieuses** composées de produits frais et de qualité.

Une dégustation qui ne pourra pas vous laisser indifférent !



La Potinière sous son manteau blanc, un cliché rare et précieux.

Crédit photo : carte postale ancienne

Le poulet du dimanche !

Le dimanche à la Pot', c'est comme chez mamie... Du poulet sur l'énorme broche de rôtisserie, un plat bien généreux et irrésistible. Préparé avec le plus grand soin, **le poulet qui baigne dans son jus** qui donne le goût de folie aux grenailles... En démontre l'exemple ci-dessous en photo, **à la découpe ! C'est tous les dimanches à la Pot' ! UN MUST À TESTER !**



Augustin (gauche) & Charly (droite) les boss de la Pot' ! Crédit photo : Mattéo Rio

BRASSERIE
LA POTINIÈRE
CARNAC 1930

Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.