



Les Classics

	MOJITO (20cl) 10.
	Rhum Bacardi Blanco, menthe fraîche, Angostura Bitter, citron vert, eau pétillante.
	PORNSTAR MARTINI (12cl) 11.
	Vodka Grey Goose, sirop de vanille, jus de citron, passion, champagne.
	CAIPIRINHA (12cl) 10.
	Cachaça Leblon, citron vert, sucre.

	PALOMA (16cl) 11.
	Tequila Patrón Silver, pamplemousse pressé, sirop agave, Schweppes pomelo.
	EXPRESSO MARTINI (10cl) 11.
	Vodka Grey Goose, liqueur de café, expresso, sucre.
	BASIL SMASH (12cl) 10.
	Gin Bombay Sapphire, basilic, jus de citron, sirop de sucre.

Compilation du Cavok

VOUS EN AVEZ FAIT VOS *CHOUCHOUS*

	CHACHACHA (20cl) 11.
	Mezcal Ilegal, liqueur de mangue, Aperol, jus d'ananas, sirop exotique.
	ST BARBE (20cl) 11.
	Tequila Patrón Silver, jus de citron Curacao Giffard, passion, ananas.
	CAVOTIKI (20cl) 11.
	Rhum Bacardi Blanc & Oro, sirop de melon, ananas, cranberry.
	MASCAREIGNE (14cl) 11.
	Whisky Teeling infusé à la vanille, sirop vanille, passion & basilic.

Les Créations BY PIERRICK LE BONNEC

	SUMMER MULE (12cl) 11.
	Vodka Grey Goose, italicus (bergamote), melon, soda au gingembre.
	PARAISO TROPICAL (12cl) 11.
	Pisco Cuatro Gallos, ananas, orgeat & basilic.
	CAFÉ DEL PATRÓN (12cl) 12.
	Tequila Patrón XO Café, expresso, Kahlua, sirop d'agave.
	TIKIKISS (20cl) 11.
	Rhum Bacardi Oro, liqueur rhubarbe, fraise, fruits rouges, vanille & feuille de menthe.
	SPICY MARGARITA (12cl) 11.
	Tequila Patrón Silver, Mezcal Ilegal, Cointreau, passion, sirop piment maison.
	BERRY SOUR (10cl) 11.
	Vodka Grey Goose Berry, sirop de framboise, citron, blanc d'œuf.

Les Spritz



APÉROL (20cl) 10.

ST-GERMAIN (20cl) 10.

CHAMBORD (20cl) 10.

LIMONCELLO (20cl) 10.

Les Mules

BASE *CITRON VERT & SODA AU GINGEMBRE.*



MOSCOW (20cl) Vodka Grey Goose & Angostura. 10.

LONDON (20cl) Gin Bombay Sapphire & Angostura. 10.

MEXICAN (20cl) Mezcal Ilegal & agave. 10.

Shooters 2cl

Shot Rack(x10)

MADELEINE Amaretto, Cointreau, ananas. 3. 25.

CERVELE DE SINGE Vodka, Bailey's, grenadine. 3. 25.

GÉNÉPI 3. 25.

TEQ PAF Tequila Patrón, citron vert, sel. 4. 35.

XO CAFÉ PATRÓN 5. 40.

Placébos O°



LA VAGUE (16cl) 7.

Melon, concombre, soda au gingembre.



FRAGARIA (20cl) 7.

Fruits rouges, sirop de sucre, Perrier.



CHAMABULLE (16cl) 7.

Vanille, fraise, limonade.



VIRGIN FLORÉALE (20cl) 8.

Martini Floréale 0% (fleur de sureau), limonade & Perrier.



VIRGIN VIBRANTE (20cl) 8.

Martini Vibrante 0% (amer & agrumes), limonade & Perrier.



VIRGIN MULE (20cl) 8.

Sirop exotique, passion, soda au gingembre.

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
CARLSBERG blonde DNK (5°)	4.	5,5.	8.
NINKASI BLANCHE FR (4,8°)	4.	5,5.	8.
GRIMBERGEN blonde d'abbaye BEL (6,7°)	4,5	6.	8,5.
PUNK IPA SCO (5°)	4,5.	6.	8,5.
NEIPA DU MOMENT (5-6°)	4,9.	6,5.	9.
SLASH RED rouge FR (8°)	4,9.	6,5.	9.
TRIPLE CHUC BRIQUE HOUSE triple FR (8°)	4,9.	6,5.	9.
CIDRE BRUT TI'LO SISTR (4,5°)	4.	5,5.	8.

Bières bouteilles

	33cl
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS (<1°)	6.
CORONA (4,5°)	6.

Champagnes

	Coupe (12cl)	Btl 75cl	Magnum
ROEDERER BRUT « Collection »	12.	75.	170.
RUINART Blanc de Blancs	-	120.	260.
JACQUESON 746	-	95.	-
CRISTAL ROEDERER 2015	-	260.	-
DOM PERIGNON Vintage 2013	-	280.	-
KRUG Grande cuvée 170ème édition	-	300.	-

Vins Blancs

	Verre 12cl	Btl 75cl	Magnum
CHARDONNAY VDP « Pierre Dupond »	4.	24.	-
QUINCY AOP « Domaine Bigonneau »	6.	32.	-
CÔTES DE GASCogne IGP « Domaine Millet »	4,5.	25.	-
PETIT CHABLIS AOC « L&C Poitou »	6,5.	38.	-
HAUTES CÔTES DE BEAUNE « Domaine Guérin »	-	49.	-
SAINT AUBIN IER CRU AOC « Les Combes, domaine Lamy Pillot »	13. <small>✓CORAVIN</small>	78.	-
CÔTES DU RHONE AOC « Réserve Perrin & fils »	5.	26.	-

Vins Rouges

	Verre 12cl	Btl 75cl	Magnum
GAMAY SYRAH VDF « Pierre Dupond »	4.	24.	-
HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP « Famille Guérin »	8.	46.	-
PINOT NOIR IGP « La follie, Domaine Bardon »	5.	26.	-
PIC ST LOUP AOP « La vigne du Loup »	6.	35.	-
CÔTES DU RHÔNE AOC « Parallèle 45, P. Jaboulet »	5,5.	30.	59.
SAINT-ESTÈPHE AOC « Château Haut Beauséjour » 2017	7.	40.	-
MARSANNAY AOC « En Ouzeloy, domaine René Bouvier »	13. <small>✓CORAVIN</small>	78.	-
MARGAUX AOC « La sirène de Giscours, 2nd vin du Château Giscours GGC » 2018 »	12. <small>✓CORAVIN</small>	-	130.

Vins Rosés

	Verre 12cl	Btl 75cl	Magnum
ÎLE DE BEAUTÉ IGP « Casa Rossa »	4.	24.	45.
CÔTES DE PROVENCE AOP « By OTT » (Jéroboam : 125€)	6.	35.	65.
BANDOL AOC « Chateau Romassan, Domaine Ott »	-	60.	-

SPIRITUEUX

-Bouteille : minimum de 3 personnes par table / à partir de 21h

-Bouteille : servies avec 6x25cl de soda / Supplément soda +2€

Tequila / Mezcal

	Verre 4cl	Bouteille 70cl
PATRÓN SILVER (40°)	10.	95.
XO CAFÉ PATRÓN (35°)	10.	95.
PATRÓN REPOSADO (40°)	12.	120.
PATRÓN ANEJO (40°)	15.	150.
EL ALTO PATRÓN (40°)	19.	230.
CLASE AZUL REPOSADO (40°)	20.	250.
MEZCAL ILEGAL (37°)	9.	-
MEZCAL CLASE AZUL GUERRERO (42°)	20.	-

Whisky

	Verre 4cl	Bouteille 70cl
TEELING (46°)	8.	100.
ABERLOUR 10 ans (40°)	10.	-
NIKKA FROM THE BARREL (51,4°)	12.	-
BOURBON ANGEL'S ENVYS (43,3°)	10.	-
CAOL ILA 12 ans (43°)	9.	110.
GLENMORANGIE SIGNET (46°)	20.	-
PORT CHARLOTTE (50°)	14.	-

Gins

	Verre 4cl	Bouteille 70cl
HENDRICK'S (41,4°)	8.	100.
PROCERA BLUE DOT (44°)	12.	-
ENGINE BIO (42°)	9.	110.
ROMEO'S PASTIQUE (41°)	10.	-
MONKEY 47 (47°)	12.	150.
BOMBAY SAPPHIRE (40°)	7.	85.

Rhum

	Verre 4cl	Bouteille 70cl
SANTA TERESA 1976 (40°)	9.	130.
EMINENTE 7 RESERVA (41,3°)	10.	140.
ZACAPA 23 ANS (40°)	12.	-
DIPLOMATICO (40°)	8.	100.
MILLONARIO SOLERA 15 (40°)	9.	-
BACARDI BLANCO (37,5°)	7.	85.
3 RIVIERES (50°)	6.	-

Digestifs

	Verre 4cl	Bouteille 70cl
COGNAC HENNESSY VSOP (40°)	8.	-
COGNAC HENNESSY XO (40°)	15.	-
CALVADOS GROULT (41°)	9.	-
MENTHE PASTILLE / GET 27 /	7.	70.
LIMONCELLO / BAILEYS (17/22°)		

Vodka

	Verre 4cl	Bouteille 70cl	Magnum
GREY GOOSE (40°)	8.	100.	210.
GREY GOOSE BERRY (40°)	9.	-	-

Softs

SODA (25-33 cl) 4.

Coca-cola (classique, zéro, cherry), Fuze Tea, Orangina, Perrier, Schweppes (Agrumes / Ginger Beer / Tonic / Pamplemousse)

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE (25 cl) 4.

DIABOLO (25 cl) 3,6.

Sirop Giffard : menthe, grenadine, fraise, citron, citror, pêche, passion, violette, DBK, orgeat

KOMBUCHA (33 cl) 6.

Myrtille/bergamote ou IPA zéro

Cocktails chauds

CHOCOLAT MAISON 5.

CHOCOLAT VIENNOIS 6.

CHOCO-BREIZH 5,9.

Chocolat au lait maison, caramel au beurre salé, palets breton, chantilly.

CARABREIZH 5,9.

Caramel au beurre salé, lait d'amande, amandes effilées, chantilly.

SCHOKOBON 6,9.

Lait, sirop noisette, coulis chocolat maison, chantilly, mini Kinder.

JUS DE FRUITS PAGO (20 cl) 4.

ACE / orange / fraise / tomate / abricot / ananas / fruit du dragon / pomme

JUS DE FRUIT PRESSÉ (20 cl) 5,5.

Orange / citron / pamplemousse

CAFÉ FRAPPÉ (25 cl) 5.

Double espresso, sirop aux choix : sucre, vanille, orgeat, noisette

LATTE FRAPPÉ (25 cl) 5,5.

Double espresso, lait, sirop aux choix : sucre, vanille, orgeat, noisette

BREIZH MACCHIATO 4,9.

Expresso, caramel au beurre salé, chantilly.

LATTE MACCHIATO 4,9.

Sirop au choix : vanille, noisette, caramel maison

AFFOGATO 5,5.

Glace vanille & expresso.

IRISH COFFEE 9.

EXTRA LAIT D'AMANDE +1.

Apéritifs

RICARD (3cl) 4.

PASTIS BARDOUIN (3cl) 4,5.

MARTINI / PORTO / LILLET (4cl) 4,5.

AMÉRICANO (8cl) 7.

Martini blanc / Martini rouge / Campari.

BOAT PARTY SUMMER 2026

21/06 ; 19/07 ; 23/08

**DJ SET ALL NIGHT
ALL SUMMER**



le_cavok_carnac



lecavokcarnac



le_cavok_carnac

www.bistrotsoleil.com/lecavok