CÔTÉ BARISTA

Nos boissons chaudes

Expresso ..... 2 €

Double expresso ..... 3,5 €

Allongé / décaféiné.. 2,2 €

Café crème ..... 2,5 €

Cappuccino ..... 3,9 €

Chocolat Chaud ..... 4,5 €

Nos cocktails chauds

Chocolat Viennois... 5 €
Chocolat avec chantilly

Choco Breizh ..... 5,5 €
Chocolat chaud, caramel au beurre salé, chantilly

Bounty ..... 6,9 €
Coco, chocolat & lait

Matcha Latte..... 6,5 €
Lait d'avoine

Bueno ..... 6,9 €
Lait, sirop chocolat blanc, noisette, chantilly & kinder

Café viennois..... 4 €
Café avec chantilly

Breizh macchiato .... 4,5 €
Expresso, mousse de lait, caramel au beurre salé, chantilly

Latte macchiato ..... 4,5 €
Expresso, mousse de lait, parfum aux choix : Caramel, vanille, noisette, spéculoos

Irish Coffee ..... 9 €

Vin chaud ..... 5 €

Nos chocolats grand-mère

Pépites de chocolat, crème vanillée & lait

Grand-Mère..... 5 €

Grand-Mère Viennois..... 5,5 €

Grand-Mère Breizh .. 5,9 €
Chocolat Grand-Mère, caramel au beurre salé, chantilly, palet breton

Thés & infusions

Thés noirs ..... 3,7 €
Earl Grey, Breakfast, Fruits rouges, Chaï

Thés verts ..... 3,7 €
Rose, Sencha, Citron gingembre

Thé vert menthe fraîche 3,9 €

Thé rooibos vanille..... 3,7 €
Thé sans théine

Les tisanes ..... 3,7 €
Verveine BIO, Hibiscus & agrumes, Tilleul menthe poivrée

Nos boissons fraîches

Sirop à l'eau (25 cl) .... 2,7 €

Vittel (25 cl) ..... 3 €

Diabolo (25 cl) ..... 3,6 €
Sirops Giffard : Menthe, fraise, citron, citror, pêche, grenadine, banane, kiwi, cassis, passion, violette, cerise, framboise

Softs (20/25/33 cl) ..... 4 €
Coca-cola (classique, zero & cherry), Perrier, Orangina, Fuzetea, Fanta, Schweppes agrumes / tonic / tonic pomelo / ginger beer

Café frappé ..... 5 €
Sirop au choix : Vanille, Noisette, Orgeat, Chocolat blanc, spéculoos

Thé glacé pêche (25 cl).. 4 €

Jus de fruit Pago (20 cl) .. 4 €
Orange, ananas, fraise, ACE, abricot, tomate, pomme, fruits du dragon

Redbull (25 cl)..... 4,5 €

Jus de fruit pressé (15 cl) 5,5 €
Au choix : Orange, citron, pamplemousse

Kombucha Little Joy (33 cl) 6 €
- Myrtille & Bergamote
- Citron & menthe

Café latte frappé 6 €
Sirop au choix : vanille, noisette ,chocolat blanc, caramel, spéculoos

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

BIÈRES

Nos pressions Bretonnes

	25 cl	33 cl	50 cl
Duchesse Anne Triple, Val d'Oust - 7,5 °	4,5	6	8,5
Domani Nonne Gratta Abbaye, Theix Noyalo - 7°	4,5	6	8,5
Philomenn Ambrée, Tréguier - 6°	4,9	6,5	9
Cidre Ti'lo Sister Cidre, Saint Suliac - 5°	4,5	6	8,5

Nos bières pressions

	25 cl	33 cl	50 cl
La Boogie Boogie Blonde, Alsace - 5,5°	3,7	4,8	7,4
Grimbergen Abbaye , Belgique - 6,5°	4,5	6	8,5
Ninkasi Blanche, France - 4,8°	4	5,5	8
Brewdog Punk IPA IPA, Ecosse - 5,2°	4,5	6	8,5
La Chouffe Forte, Belgique - 8°	4,9	6,5	9
Slash Red Rouge, Bas-Rhin - 8°	4,9	6,5	9
Guinness Stout, Irlande - 4,2°	4,5	6	8,5
Bières du moment Débarquant des 4 coins du monde, découvrons des bières se démarquant les unes des autres !	4,9	6,5	9
Carlsberg 0.0°	3,5	4,5	7

Bières bouteilles (33 cl)

Brooklyn Special Effect Sans alcool (USA < 0,5°)	6 €
Corona Lager mexicaine (Mexique - 4,5°)	6 €



APÉRITIFS

Kir classique (14 cl)	4,5 €
Kir breton / Pétillant (14 cl)	5 €
Crème : mûre, pêche, framboise, cerise, cassis, pamplemousse, violette	
Prosecco (12 cl)	6 €
Américano (6 cl)	7 €
Ricard (3 cl)	4 €
Pastis Bardouin (3 cl)	4,5 €
Porto / Martini / Suze / Lillet (5 cl)	4 €
Ty Punch (6 cl)	6,5 €
Sangria / Planteur (16 cl)	6 €

VINS

Blancs

	Verre 12cl	Btl 75cl
Chardonnay IGP «Pierre Dupond»	4,5 €	25 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «Clos du Moulin»	5 €	26 €
Quincy AOC «Domaine Bigonneau»	6 €	32 €
Petit Chablis AOC «L&C Poitout, Sycomore»	6,5 €	36 €
Côte de Gascogne IGP «Domaine de Millet»	5,5 €	27 €
Anjou Blanc VDF «Château de Plaisance»	6 €	36 €

Rosés

	Verre 12cl	Btl 75cl	Magnum
Île de Beauté IGP «Domaine Casa Rossa»	4,5 €	25 €	48 €
Côtes de Provence AOP «By OTT»	6 €	32 €	62 €

Rouges

	Verre 12cl	Btl 75cl	Magnum
Côtes de Bourg AOP «Château Govain»	4,5 €	25 €	-
Saumur Champigny AOP «Domaine de la Bonnelière»	5 €	26 €	-
Côtes du Rhône AOC «Famille Perrin, Réserve»	5,5 €	28 €	55 €
Côte de Brouilly AOP «Domaine R. Perroud, Foudre n°5»	6 €	34 €	-
Faugères AOC «Château Haut Lignières»	7 €	35 €	-
Bourgogne Pinot Noir AOC «Joseph Drouhin»	8 €	42 €	-

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

COCKTAILS

Les créations

Durango (12 cl) ..... 11 €
Mezcal Ilegal, Campari, citron, orgeat, bénédictine

L'Edelweiss (10 cl) .... 11 €
Vodka Grey Goose infusée vanille, poire, citron vert

Bois de l'Ours (9 cl) .. 11 €
Rhum Bacardi Oro, Campari, vermouth blanc, hibiscus

Fleur de Génep (9 cl) 11 €
Cognac, Génépi, myrtille, citron jaune frais

Siera Madre (20 cl) ... 11 €
Tequila Patrón, myrtille, citron, Tonic pomelo, Bitter Boston

Via Lattea (16 cl) ..... 11 €
Gin Bombay, vanille Giffard, Limoncello, citron, crème, blanc d'œuf, sirop d'orgeat

Les classiques

Mojito (20 cl) ..... 10 €
Rhum Bacardi, angostura, menthe fraîche, sucre, citron, eau pétillante

Piña Colada (20 cl) .... 10 €
Rhum Bacardi infusé à la vanille, crème coco, ananas

Caïpirinha (20 cl) ..... 11 €
Cachaça, citron en morceaux, sucre

Mule (20 cl) ..... 11 €
Vodka Grey Goose ou Gin Bombay, citron vert & soda gingembre

Basil Smash (12 cl) .... 10 €
Gin Bombay, basilic, sirop de sucre, jus de citron

Espresso Martini (12 cl) 11 €
Vodka Grey Goose, liqueur de café, expresso

Paloma (16 cl) ..... 11€
Tequila Patrón Silver, pamplemousse, agave, eau pétillante, sel

Daïquiri (12 cl) ..... 12 €
Rhum Eminente 7 ans, citron vert & sucre

Les Spritz (20 cl)

Base Prosecco, eau pétillante

Aperol Spritz ..... 10 €

St-Germain Spritz ..... 10 €

Sarta Spritz Liqueur italienne passion & orange sanguine..... 10 €

Placébos 0%

L'irremplaçable (20 cl). 7 €
Citron, basilic, sirop mangue épicée, soda au gingembre

Virgin mojito (20 cl) . 7 €
Citron vert & cranberry, menthe fraîche, limonade

Maria Spritz (20 cl) ... 8 €
Martini Vibrante 0% amère, limonade & eau pétillante

Baby beach (20 cl) ... 7 €
Ananas & cranberry, sirop de pêche

Cendrillon (20 cl) ..... 7 €
Ananas & orange, sirop de grenadine

Huguette Spritz (20 cl) ... 8 €
Martini Floreale 0% (fleur de sureau), limonade & eau pétillante

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

SPIRITUEUX (4 cl)

Whiskies

Teeling Small Batch 46°	8 €
Aberlour 10 ans 40°	9 €
Caol Ila «Moch» 43°	9 €
Angel's Envy 43,3°	10 €
Lagavulin 50°	12 €
Nikka from the Barrel 51,8°	10 €
Whistlepig 15 ans rye 46°	12 €
Glenmorangie «Signet» 46°	17 €

Gins

Bombay Sapphire 40°	8 €
Hendrick's 41,4°	9 €
Romeo's 46°	9 €
Engine 42°	10 €
Monkey 47 47°	12 €

Rhums

Bacardi Blanco 47,5°	7 €
Diplomatico 40°	8 €
Eminente Reserva 7 ans 41,3°	9 €
Milonario Solera 15 ans 40°	10 €
Santa Teresa 1796 40°	10 €
Zacapa 23 ans 40°	11 €
Roble Ultra Anejo 12 ans 40°	12 €
Hampden 40°	13 €

Vodkas

Grey Goose 40°	8 €
Grey Goose Berry Rouge 40°	9 €

SHOOTERS

Super Fruit Rouge Grey goose Berry / Fraise / Mûre	4 €
Sweet Sin Baileys / Chambord / Amaretto	4 €
Teq Paf	4 €

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

SPIRITUEUX (4 cl)

Tequilas & Mezcals

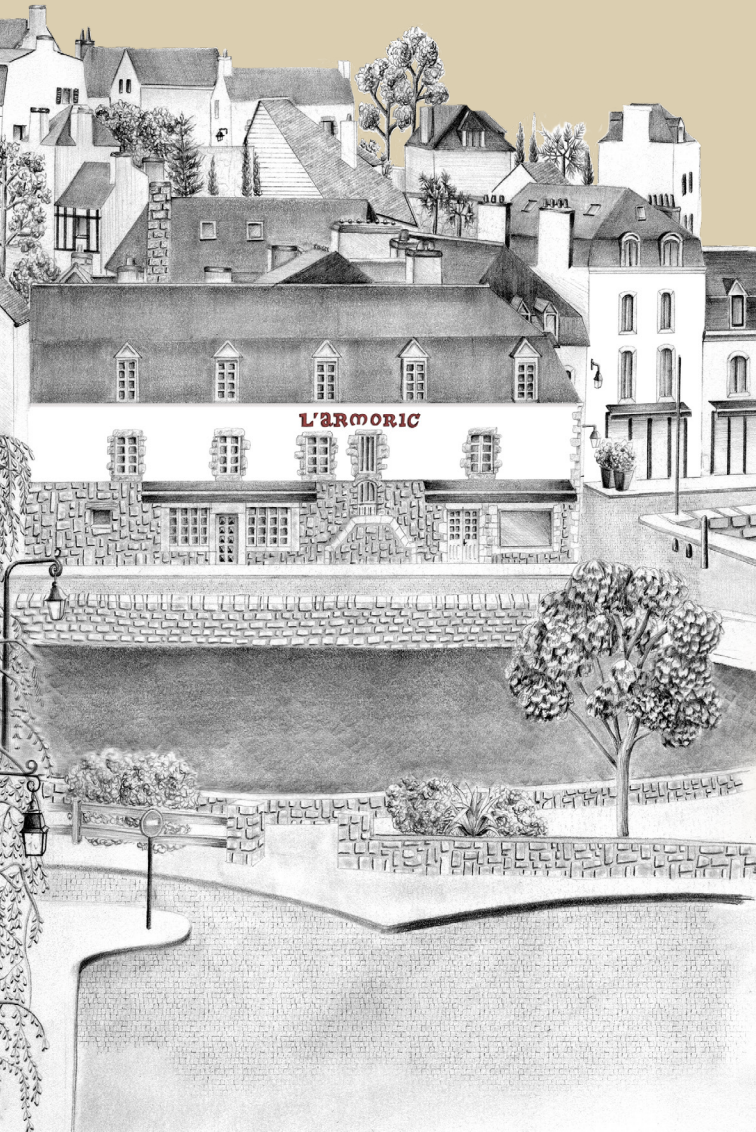
Patrón Silver 40°	10 €
Patrón Reposado 40°	12 €
Patrón Anejo 40°	15 €
Patrón El Alto 40°	22 €
Mezcal Ilegal 40°	10 €

Autres spiritueux

Cognac Donjon 40°	7 €
Cognac Hennessy VS 40°	8 €
Cognac Hennessy XO 40°	18 €
Calvados Roger Groult 3 ans 40°	9 €
Armagnac Marquestau VSOP 40°	9 €
Menthe pastille, Get 27, Baileys, Limoncello <20°	7 €

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl	Magnum
Champagne Louis Roederer Collection	12 €	75 €	160 €
Ruinart Blanc de blancs	-	125 €	260 €
Cristal Louis Roederer 2015	-	260 €	-
Dom Perignon 2013	-	290 €	-
Prosecco	-	27 €	-



SUR LE POUCE
De 9h à 1h

Croque monsieur ..... **11 €**
Accompagné de salade verte

Bruschetta veggie ..... **10 €**
Tomate, pesto, pistache, mozzarella, basilic, accompagnée de salade vert

Bruschetta jambon ..... **11 €**
Tomate, pesto, pistache, jambon sec, mozzarella, basilic, accompagnée de salade vert

Assiette de frites * ..... **4 €**

LES HUÎTRES
Des viviviers de Saint-Philibert

Huîtres n°3 x3 * ..... **9,9 €**
Accompagnées d'un verre de Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «Clos du Moulin»

Huîtres n°3 * .....

x3	x6	x9	x12
6 €	**12 €**	**17 €**	**22 €**

À L'APÉRITIF

Saucisson ..... **7 €**
Nature, piment ou comté

Terrine de bœuf à la provençale ..... **8 €**
De la ferme de Quéhan

Sardines à l'huile d'olive & citron ..... **8 €**
De la conserverie La Belle-Iloise

Planche «Cochonaille» ..... **19 €**
Jambon Serrano 16 mois, chorizo, rosette, lomo & terrine de campagne

Planche «Cochonaille & fromages» ..... **21 €**
Jambon Serrano 16 mois, chorizo, lomo, rosette, terrine de campagne & trio de fromages de la «Ferme de Kerouzine»

Planche «La terroir»* ..... **29 €**
Terrine de campagne, os à moelle, œufs mayonnaise & poireaux vinaigrette

* Disponible sur les heures de service de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX !

larmoric_1964 larmoricauray

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche ..... **9,2 €**
2b. vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

Gwenn ha du ..... **9,2 €**
Boules caramel au beurre salé et vanille, sauce caramel au beurre salé maison, gâteau breton, chantilly

Bounty ..... **9,2 €**
Boules chocolat et coco, bananes, coulis de chocolat, chantilly, poudre coco

Milk shake ..... **7 €**
2 Parfums de glace au choix, lait

1/2/3 boule(s) de glace **4/6,5/8,5 €**
Glace artisanale Morbihannaise de chez «Terres Bleues» : vanille, fraise, chocolat, caramel au beurre salé, coco, menthe chocolat, citron vert, passion, fraise

Supp. chantilly ..... **1 €**

Extra topping ..... **1 €**
Chocolat, caramel

Banana split ..... **9,9 €**
Boules vanille, chocolat et fraise, banane, coulis de chocolat, amandes grillées, chantilly

PAUSE GOURMANDE

Café Breizh ..... **3,9 €**
Accompagné d'une mini verrine de Tiramibreizh

Tiramibreizh ..... **7,9 €**
Pommes caramélisées, palet breton, mascarpone, caramel au beurre salé

La brioche perdue ... **9 €**
Glace vanille & coulis caramel au beurre salé

Café gourmand ..... **9 €**
Accompagné de 4 mini desserts

NOS CRÊPES MAISON

Beurre sucre ..... **4 €**

Chocolat maison ..... **4,5 €**

Caramel beurre salé. **4,9 €**

Nutella ..... **5,9 €**

Banane Nutella ..... **6,5 €**

Complètement à l'ouest ... **6,9 €**
Glace caramel, caramel au beurre salé, gâteau breton, chantilly

Chococo ..... **6,9 €**
Chocolat & noix de coco, boule de glace coco, chantilly

L'histoire de l'Armoric :

L'Armoric ouvre ses portes en **1964** sur le port de Saint Goustan, au coeur d'Auray. Votre grand-père a pu y dormir à l'époque où c'était **un hôtel**, votre maman y trouver l'amour lors de l'ouverture du restaurant, votre cousin y faire **de la contrebande pour des bateaux de marchands**, votre petit-frère y manger sa première crêpe...

Venez découvrir notre bar, nos secrets, et passer un bon moment sur **le port mythique de Saint-Goustan**, bienvenue chez vous !

https://bistrotsoleil.com/armoric/