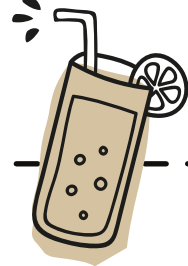


NOS APÉRITIFS

RICARD	3.00
MARTINI BLANC OU ROUGE	3.80
CAMPARI	3.80
AMERICANO	4.20
LES KIRS Pamplemousse, pêche, cassis, mûre, framboise	
KIR VIN BLANC	3.20
KIR BRETON	3.50
KIR PÉTILLANT	3.90
KIR ROYAL	9.50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange	
	8.50
ST-GERMAIN SPRITZ St-Germain, jus de citron vert, zeste d'orange, Prosecco, Perrier	
	8.50
SUZE SPRITZ Suze, Bitter orange, gingembre, Prosecco, tranche d'orange, menthe fraîche	
	8.50
ROSENADE Gin Plymouth, rose, purée de litchi, pamplemousse rose, Lillet rosé, tonic, prosecco, thym	
	8.50

SOFTS

BREIZH 33cl Cola, Zero	3.30
JUS DE FRUIT PRESSÉ 15cl	
Orange, citron ou pamplemousse	4.00
DUO	4.40
TRIO	4.70
THÉ GLACÉ MAISON 35cl	4.50
SMOOTHIE MAISON	
selon l'humeur du barman	5.00
PERRIER 33cl	3.30
LA FRENCH AGRUMES 33cl	4.50
LA FRENCH TONIC 33cl	4.50
LA FRENCH GINGER BEER 33cl	4.50



NOS BULLES 75cl

CHAMPAGNE BRUT PERRIER JOUET 80
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC DUVAL LEROY 80
CHAMPAGNE ROSÉ DUVAL LEROY 90
BELLE ÉPOQUE PERRIER JOUET 225

NOS BIERES

PRESSION	Demi	Pinte
L'AWEN BLONDE	2.90	5.40
L'AWEN BAM	3.40	6.70
L'AWEN BLANCHE	3.40	6.70

BOUTEILLE 33cl	4.50
AWEN BIO BLONDE	
AWEN BIO TRIPLE	
AWEN BIO SESSION IPA	
COREFF BREIZH'ILE CITRON VERT GINGEMBRE	
NAO WHITE IPA	



1 Rue Gilles Gahinet
56000 Vannes
02 97 47 60 22



-Gwened

Rooftop

NOS COCKTAILS SIGNATURE

SOLEIL LEVANT 9.50

Gin Ki-No-Bi, jus de citron vert, St-Germain, tonic lavande, violette

LE DIWALL 8.50

Gin Plymouth, basilic, citron vert, tonic, Prosecco, fraises fraiches, liqueur de fraises de Plougastel

IRISH FRESH 10.00

Ornabrack, tonic, réglisse, menthe fraîche, cannelle, orange, girofle

FROZEN DAIQUIRI 9.00

Rhum Blanc, Jus de citron
(Parfums : fraise, passion, ananas, kiwi, framboise, myrtille supp 1€)

DARK’N STORMY 10.00

Hanava 3 anejos, Havana especial, citron vert, ginger beer, zeste d’orange

MOSCOW MULES 10.00

Vodka Absolut, vodka Extract, citron vert, ginger beer, zeste de citron vert

DOUCEUR DES ÎLES 8.50

Hanava 3 anejos, Havana especial, jus d’ananas, jus de passion, miel, vanille

PURPLE RAIN 10.00

Gin Plymouth, vodka Extract, purée de myrtille, citron vert jus ananas, ginger beer

LE JARDIN SECRET 10.00

Gin London Garden, feuille de basilic, jus citron vert, tonic matcha thym, romarin

CHOCO-MINT 10.00

Get 27, Rhum Copalic cacao, crème liquide, Chantilly, cacao

FROZEN MARGARITA 9.00

Tequila, cointreau, jus de citron vert
(Parfums : fraise, passion, ananas, kiwi, framboise, myrtille supp 1€)

WHITE RUSSIAN 8.50

Vodka, Kalhua, crème liquide, fleur de Gwenroc

AMARETTO SOUR 8.50

Amaretto, sucre blanc, jus citron vert

LE GIN DES (TONTONS) 8.50

Gin London Garden, Noilly Prat, jus de citron jaune, concombre, tonic, bitter Gentiane, zeste de Citron Jaune

Mocktail signature

(sans-alcool)

34cl

VIRGIN CEDER’S TONIC 8.50

Gin Deder’s sans alcool, jus de citron vert, concombre, tonic, romarin

COCOQUINOUS 7.00

Purée de coco, jus d’ananas, jus de fraise, rapé de coco

GLOBE-TROTTER 7.00

Purée de coco, jus de passion, jus d’abricot, jus d’ananas, Chantilly, coco râpée

L’ILE EXOTIQUE 7.00

Jus de passion, jus d’ananas, jus d’orange, sirop vanille, miel

LE VIRGIN PLANTEUR 7.00

Jus d’orange, jus d’ananas, jus de passion, gingembre, sirop de grenadine

LE RED RIVER 7.00

Sirop cerise, jus de cranberry, jus de fraise, jus de citron vert, limonade

VIRGIN CUCUMBER 7.00

Concombre, feuilles de basilic, cassonade, citron vert, gingembre, thym, Perrier

GINOTHEQUES 12€

UNGAVA GRUM’S

Gin canadien Ungava, écorce d’orange et pamplemousse, poivre de timut, Mandarine Napoléon, tonic la French, bitter orange

LE PINK LADY’S

Gin, Fraise, Framboise, baie rose, sirop de rose, cranberry, tonic pink peppers, fleurs d’hibiscus

LES COCKTAILS BULLES

Miss coco 12.00

Champagne, Havana 3 anejos, havana especial, purée de coco, jus d’ananas, cacao, vanille, champagne

CHAMPAGNE SHOWER’S 12.00

Gin, zeste d’orange, cointreau, sucre blanc, angostura bitter, trait de gingembre

LE PINK PARADISE 12.00

Champagne, Gin, jus de pamplemousse, vin rosé, purée de litchi, sirop de rose

LE BREIZHILIAN 12.00

Champagne, cachaga, menthe poivrée, citron vert, sucre blanc, angostura, bière Awen Blanche

Alcools Forts 6cl + adjuvent

ABSOLUT VODKA	7.50
JACK DANIEL’S BOURBON	7.50
JAMESON	7.50
RHUM CHIC CHOC CANADIEN SPICY	7.50
LOT 40° CANADIAN RYE WHISKEY	7.50
RHUM DAMOISEAU	7.50
RHUM HAVANA 3 ANEJO	7.50
RHUM HAVANA ESPECIAL	8.00
CACHAÇA LEBLOND	8.50
JÄGERMEISTER	5.00
GIN PLYMOUTH	7.50
GIN BEEFEATER LONDON GARDEN	
thym et de la verveine citronnée	8.50
TEQUILA OLMECA	7.50
Supplément soft : Breizh cola, Jus de Fruit	
Granini, Braou Energy drink	100

Nos DIGESTIFS 6cl

CRÈME DE VIEUX

RHUM DAMOISEAU 8.00

GWENROC, LIQUEUR CRÈMEUSE DE WHISKY BRETON 8.00

GET 27, MENTHE PASTILLE 8.00

AMARETTO DI SARONNO 8.00

COINTREAU 8.00

SHOOTER 3cl 4.50

LIQUEUR DE LAIT

Fleur de sel de caramel Fisselier

Cappuccino

Spéculoos

Rose

Pistache

SPÉCIALITÉ AWEN ROOFTOP 7.50

FIREBALL liqueur de whisky infusée à la cannelle

GOLD STRIKE Shnaps, canalisé et ses palettes d’or

ORGASME Get 27, Fleur de Gwen roc

B52 Kalhua, Fleur de Gwen roc, Cointreau, Flambée

BOBBY ON FIRE Grenadine, Ananas, orange, cointreau, rhum blanc, Curaçao bleu, Flambé

NOS DÉGUSTATIONS 6cl

RHUM ZACAPA 23 ANS GUATEMALA	12.00
RHUM BOOKMAN HAÏTIEN 45°	12.00
RHUM COPALLI SINGLE ESTATE ORGANIC BIO BÉLIZE 40°	11.00
KRAKEN RUM SPICY	12.00
GIN ORNABRAK IRLANDE ARTISANAL BIO SINGLE MALTE 43°	12.00
GIN UNGAVA CANADIAN NORTH PREMIUM 43.1°	12.00
GIN KI-NO-BI JAPON (KYOTO)	12.00
GLENLIVET 21 ANS (ECOSSE)	15.00
FONTAGARD (WHISKY FRANÇAIS VIEILLI EN FÛT DE SAUTERNES)	12.00
SEXTON (IRLANDE)	12.00

NOS VINS



		Verre 12,5cl	75cl
BLANCS	CHARDONNAY Bouchard Ainé et fils, AOC	3.90	21.50
	CÔTES-DU-RHÔNE Les Ramades	4.20	22.00
	MUSCADET BIO DYNAMIQUE Domaine du Moulin Camus AOC	3.90	21.50
	QUINCY Antoine de la Farge, AOC	4.20	21.50
	MOELLEUX Nova	4.00	21.00
ROSÉS	INSOLENCE IGP	3.90	21.50
	UMANU Gris Corse Sciaccarellu	4.20	22.00
ROUGES	ST-NICOLAS DE BOURGUEIL La Chevalerie	3.90	21.50
	CAMELEON ARGENTIN	4.00	21.00
	PINOT NOIR La Petite Perrière,	3.90	21.50
	PUISSEGUIN ST-EMILION AOC	4.00	21.00

Demandez à l’équipe La Cuvée des (mignons) tous les mois