

# COTTON BAR

Scannez et  
Découvrez notre Carte  
Avant de commander



## Les Vins et Champagne au verre

### Champagne

Cuvée Laurent Perrier En Blanc	16 €
Cuvée Laurent Perrier En Rosé	18 €

### Vins Blancs

<i>MUSCADET</i> Domaine de la Brettonnière 2018	5 €
<i>ENTRE DEUX MERS</i> Château Bonnet A. Lurton 2018	6 €
<i>PETIT CHABLIS</i> Domaine La Chablisienne 2018	7 €
<i>SANCERRE</i> Domaine Denizot 2018	9 €
<i>SAINT PERAY</i> « Version » F. Villard 2017	10 €

## Vin blanc moelleux

*COTEAUX-DU-LAYON* Domaine Matignon 2018 9 €

## Vins Rouges

*CHINON* Domaine de la Noblaie 2018 7 €

*COTEAUX DU GIENNOIS* (Vallée de la Loire) E. Balland 2017 9 €

*PESSAC LEOGNAN* Château Coucheroy 2017 10 €

*VDF LES VINS DE VIENNE RHONE* « Réméage» 2014 9 €

*LUBERON* Château La Verrerie 2018 10 €

## Vins Rosés

*LUBERON* Château La Verrerie 2018 8 €

*CÔTES-DE-PROVENCE* Charmes Des Demoiselles 2018 8 €

## Les Vins à la bouteille

## Les Vins Blancs

*MUSCADET* Domaine de la Bretonnière 2018 27 €

*QUINCY* Domaine Mardon 2018 29 €

*SANCERRE* Domaine Denizot 2018 45 €

*PETIT CHABLIS* Domaine de la Chablisienne 2018 35 €

*CHABLIS 1ER CRU "LES LYS"* Domaine de la Chablisienne 2017 65 €

*SAINT PERAY "VERSION"* François Villard 2018 46 €

## Les Vins Rouges

<i>COTEAUX DU GIENNOIS</i> Domaine E. Balland 2017	33 €
<i>SANCERRE</i> Domaine Denizot 2017	47 €
<i>LALANDE DE POMEROL</i> Château des Arnauds 2014	39 €
<i>VDF Les vins de Vienne RHONE</i> « Réméage » 2014	38 €

## Les Vins Rosés

<i>LUBÉRON</i> Château La Verrerie 2018	33 €
<i>CÔTES-DE-PROVENCE</i> Charmes Des Demoiselles 2018	35 €

## LES PORTOS AU VERRE *QUINTA DO INFANTADO* 7cl

<i>Ruby</i>	9 €
<i>Tawny</i>	10 €
<i>10 ans</i>	14 €
<i>20 ans</i>	19 €

## Les whiskies 5 cl

American Whiskey / Bourbon / Irish Whisky

Four Roses (bourbon) (Notes de caramel et vanille)	10 €
Bulleit RYE (bourbon) (Notes de vanilles, miel et épices)	12 €
Connemara (Irish single Malt) (arômes de malt et réglisse, tourbe légère)	17 €
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee Whiskey) (Caramel, épices, fruits)	19 €

## Scotch Whisky

### Blend

Monkey shoulder (blend, Speyside) (Fruité, notes de noix, cannelle, vanille)	14 €
The 6 Isles	18 €
Blend de malt provenant des six îles Arran, Islay, Jura, Mull, Orkney et Skye (Épicé, poivré et fumé, enrobé de tourbe légère)	

### Highlands

Dalwhinnie 15 ans (épicé, herbacé et légèrement fumé)	17 €
Oban Little Bay (notes salines, de cuir et tabac froid)	19 €
Glenmorangie Nectar d'Or (Fruité, chaleureux et légèrement épicé)	21 €

### Speyside

Aberlour 12 ans Un-chillfiltered (notes de sous-bois et d'épices)	15 €
Knockando 18 ans slow matured (notes de fruits confits et fruits secs)	20€

### Islay

Ardbeg Ten 10 ans (Tourbé, notes de poivres, minéral)	20 €
Lagavulin 16 ans (Tourbé, fumé et légèrement boisé)	28 €

### Skye

Talisker Port Ruighe (Fruité, Épicé, légèrement iodé et tourbé)	22 €
---	------

## Whisky Découverte

### Elevage en Bourgogne Michel Couvreur

Clearach (Parfums d'amande et frangipane, notes herbacées et miellées)	17 €
Overaged (Fruité et caramélisé, légèrement tourbé)	23 €
Candid (Épices et fruits secs, légèrement tourbé)	28 €

### Assemblage des Charentes

Bellevoye Noir (Charente)	20 €
Assemblage de trois des meilleurs Single Malt tourbés de France (Lorraine, Alsace et Nord)	

### Whisky Alsacien

Hepp Uberach Tharcis (fruité, notes boisées et toastées)	16 €
--	------

## Les Cocktails 14 €

- *BRAMBLE* Gin, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre
- *MOSCOW MULE* Vodka, Jus de citron vert, ginger beer
- *COSMOPOLITAN* Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry
- *MAI TAI* Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, jus de citron vert, sucre de canne, sirop d'orgeat
- *DAIQUIRI* Rhum, jus de citron, sucre de canne
- *OLD FASHIONED* Bourbon, morceau de sucre brun, angostura bitter
- *MARGARITA* Tequila, Cointreau, jus de citron vert

- *MOJITO* Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

Les Cocktails au Champagne 18 €

*Castel Clara* Cognac, Cointreau, Curaçao bleu, Champagne

*Port Goulphar* Campari, Cointreau, Crème de framboise, Champagne

Les Mocktails (sans alcool) 10 €

*Gold Lemon* Cassonade, jus de citron, perrier

*Océane* Jus exotique, orange, goyave, sirop fraise

Tonic Cocktail Jus de pamplemousse, sirop de fraise, tonic

*Virgin Mojito* Cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

## Les Rhums

RHUMS AGRICOLES (tradition française) - 4cl.

Trois Rivière Blanc cuvée de l'Océan (Martinique) 14 €

(Minéral, iodé et salin)

Severin VSOP (Guadeloupe) 18 €

(Fruits exotiques, vanille, caramel)

Severin VSOP finition fût de bourbon (Guadeloupe) 18 €

(Fruits exotiques, vanille, caramel)

Rivière du Mât grande réserve (Réunion) (Vanille, Fruits cuits, sucre roux)	19 €
Damoiseau millésime 2009 (Guadeloupe) (Boisé, notes de fruits secs)	24 €
Nine Leaves Angel's (Japon) (Salin, caramel beurre salé, vanille, zestes d'oranges)	33 €
RUM (tradition Anglaise)	- 4cl.
Cockspurs 12 ans (Barbades) (Boisé, épicé, notes de girofle)	17 €
Admiral Rodney (Sainte Lucie) (fruité, cacao, vanille)	24 €
RON (tradition Espagnole)	- 4cl.
Caney Oro Ligera (Cuba) (Notes de bois, épices douces, torréfaction légère, végétaux)	15 €
El Pasador XO (Guatemala) (Boisé, épicé, fruité)	15 €
Embargo Anejo Esplendido (Guatemala) (Bois, fleurs, pâtissier)	14 €
Varadero 7 ans (Cuba) (Vanille, caramel, bois)	16 €
Ron Aldea Anejo (Iles Canaries) (Fruité, banane, ananas, chocolat)	16 €
Zacapa XO (Guatemala) (Doux, gourmand, caramel, chocolat)	30 €

SPICED RHUM 4cl

Kraken (trinité & tobago) 16 €

(Vanille, girofle, orange)

Maison la mauny spiced (martinique) 15 €

(Caramel, pain d'épice au gingembre)

## Les Bières, jus de fruits et sodas

Sodas 5 €

Coca-Cola, Coca zéro, Perrier, Limonade, Breizh Tea, Breizh Agrumes.  
(33cl)

Orangina (25cl),

Eau minérale Plancoët (33cl)

Jus de fruits artisanaux "Patrick Font" 25 cl 7 €

Jus de fruits : - Pomme, - Ananas, - Carotte, - Orange

Nectars : - Framboise, - Mangue, - Poire Williams, - Fraise, - Myrtille  
sauvage



## Bières

Bière Pression  
Leffe 33 cl 6 €

Bières bouteilles bretonnes (33 cL)  
Duchesse Anne Triple 8 €  
Bonnets Rouges (aux baies de Sureau) 8 €  
Telenn Du Brune (au sarrasin) 8 €  
Morgat Blonde, Blanche ou Ambrée (Belle île) 8 €

Bières bouteilles (33 cL)  
Desperados 8 €

Cidre  
CIDRE Breton Brut Kerisac –25 cl 5 €

## Les Boissons Chaudes

---

**Sélection de thés** 4 €

Earl Grey, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe, Ceylan, Darjeeling,  
Roobois vahiné (sans théine)

**Sélection de tisanes** 4 €

Tilleul, Tilleul-Menthe, Verveine, Verveine-Menthe, Camomille,  
Menthe Poivrée

## Les Cafés « La Brûlerie d'Alrée »

Café expresso	4 €
Décaféiné	4 €
Capuccino	6 €

### *Eaux de dégustation, affinées sur place*

Au cœur de la vie, l'eau est aussi au centre de la table

FRESH plate ou gazeuse	50cl 4.00€	75cl 5.00€
------------------------	------------	------------

FRESH est l'eau de dégustation plate ou pétillante, produite sur place au restaurant par une technologie Suédoise de microfiltration à partir de l'eau du réseau de Belle-Ile en Mer. Une eau qui favorise la prise de conscience éco-citoyenne.

Une eau de grande légèreté, qui respecte et relève les arômes des vins et les saveurs des plats. FRESH est servie dans les meilleurs restaurants du monde.

[www.nordaqfresh.com](http://www.nordaqfresh.com)

« La réglementation en vigueur nous oblige à mentionner « eau rendue potable par traitement

## *Les Digestifs*

### *Cognac*

Grosperin Le Roch XO Fine Champagne	23 €
Hennessy XO	45 €

### *Bas-Armagnac*

Laubade VSOP	15 €
Darroze Les Grands Assemblages 8 ans	15 €
Laubade Intemporel hors d'âge	17 €
Gelas Single Cask 18 ans	22 €

Darroze 2003	19 €
Darroze 1988	30 €
Darroze 1979	31 €
Darroze Les Grands Assemblages 30 ans	32 €
Darroze Les Grands Assemblages 40 ans	35 €

### *Armagnac-Ténarèze*

« Château de Pellehaut » 1990	25 €
-------------------------------	------



MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Dom Pérignon

Hennessy

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
*Reims*

CHAMPAGNE  
POMMERY

MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum

THE BOTANIST  
22

TAYLOR'S®

Vittel  
S. PELLEGRINO