L'Eskell par

Carnac Plage

L'Eskell bar

Sommaire :

1 - Nos cocktails

2 - Nos sans alcools

3 - Nos Gins & Tonic

4 - Bières & Cidres

5 - Nos vins

6 - Nos Thés & Rooibos

7 - Nos infusions & Tisanes & Chocolats chauds

8 - Nos cafés

9 - Nos digestifs

10 - Nos rhums

11 - Nos whiskies

12 - Nos Glaces artisanales

13 - Nos Petites faims

14 - Notre cave à cigares

Cocktails en infusion 16 €

10 - 12 cl

GWINIZH DU
Whisky blé noir, eau de vie de cidre, jus de pomme, miel blé noir, mousse amarretto

VANILLA RUSSIAN
Vodka Grey Goose, liqueur café, liqueur vanille, crème de lait

SAINT CHAMBORD 12 cl
Gin infusé aux baies de Timut, liqueur de Saint Germain, liqueur de Chambord, tonic, champagne

MANZARICOQUE 13 cl
Gin Generous, jus de pomme, nectar d'abricot, sirop de Spéculoos, sirop d'orgeat, jus de citron vert, meringue vanille

SOLEIL EXOTIQUE 12 cl
Rhum infusé au curry breton, sirop de cannelle, jus de fruit de la passion, jus de citron vert

14 - 16 cl

MY MAÏ THAÏ
Rhum blanc, rhum brun, grand marnier, sirop d'orgeat, jus de citron vert, mousse de curaçao bleu

HEALER MULE
Chartreuse verte, mandarine Napoléon, concombre frais, ginger beer

BELLE ÉPOQUE
Suze, liqueur de Chambord, citron vert, limonade

BRIN D'HERBE
Mezcal, tequila, liqueur romarin, citron vert, jus d'ananas

LE VERGER
Calvados, poiré, sirop de poire - vanille, jus de pomme

PAMPLE'GIN
Gin Hendrick Flora Adora, menthe fraîche, sirop de rose, jus de framboise, jus de litchi, tonic pamplemousse

Cocktails classiques ou sur-mesure

14 € classique 16 € sur-mesure

Mojito, Mojito fruits rouges,
Pina Colada, Americano, Cosmopolitan...

Prix nets - service inclus

Cocktails sans alcool

10 €

PASSIFLOR
Sirop de vanille, jus de passion, martini floreale sans alcool, citron vert

SPRITZ VIBRANTE
Martini Vibrante sans alcool, tonic

VIRGIN MOJITO ou FRUITS ROUGES ou MANGUE PASSION
Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

LIME POMME
Sirop fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme

VIRGIN PAMP'LE UP
Menthe fraîche, sirop de rose, jus de framboise, jus de litchi, tonic pamplemousse

NUAGE
Crème de coco maison, jus d'ananas

ALOE BERRY
Jus d'aloe verra, jus de pomme, jus de cranberry, purée de myrtille, crème anglaise

COCKTAIL DETOX
À base de fruits et/ou légumes de saison préparés à l'extracteur de jus

Boissons sans alcool

Patrick Font, jus de fruits artisanaux Pomme, passion, litchi, abricot, mangue ou tomate	25 cl	6 €
Jus caraïbos Orange, ananas, cranberry ou pamplemousse	25 cl	4 €
Sodas		6 €
Breizh-Cola & Breizh-Cola zéro	33 cl	
Perrier	33 cl	
Limonade	25 cl	
Orangina	25 cl	
La French, Tonic ou Tonic pamplemousse rose	25 cl	
La French, Tonic au gingembre	25 cl	
Thé froid noir ChariTea Bio & fair trade	33 cl	

Prix nets – service inclus

Gins Tonic — 16 cl

TANQUERAY — 12 €
Écosse
Arômes de genièvre, arômes de pin et de citron avec une touche épicée

HENDRICK'S ORIGINAL — 12 €
Écosse
Arômes de genièvre, de rose, ainsi que de légères notes de concombre et de sureau

BOMBAY SAPPHIRE — 12 €
Angleterre
Arômes discrets de genièvre, citron, coriandre avec un accent pimenté, poivré

Gins Premium — 4 cl

MIST AWEN NATURE BIOLOGIQUE — 10 €
France, Bretagne
Notes de citronnelle, de coriandre, de racine d'angélique renforcées par l'arôme puissant du houblon

GUN POWDER — 10 €
Irlande
Arômes d'agrumes, fraicheur de la coriandre, de l'anis étoilé. Notes florales avec l'infusion de feuilles de thé Gunpowder

MONKEY 47 — 11 €
Allemagne
Notes de genièvre, d'agrumes, arômes complexes de menthol, de poivre, légèrement épicé, acidulé

TANQUERAY TEN — 11 €
Angleterre
Arômes de pamplemousse et de citron vert, relevé par des notes de camomille

THE BOTANIST — 11 €
Écosse
Fraîcheur de la menthe et amertume de la baie de genièvre, adouci par une touche de noix de coco et d'anis

Tonics — 20 cl

LA FRENCH, Tonic classique, La Baule, France — 4 €

LA FRENCH, Tonic Pamplemousse, La Baule, France — 4 €

Prix nets - service inclus

Apéritifs

Brastis, Pastis Breton	4 cl	8 €
Campari, Martini blanc, rouge, triple sec	6 cl	8 €
Porto tawny Bio, Quinta do infantado, Porto	6 cl	9 €
Porto blanc, Quinta do infantado, Porto	6 cl	8 €
Suze	6 cl	8 €
Muscat de Rivesaltes, "Mas Amiel"	6 cl	8 €

Bières et cidres

Bière blonde "Galian", Plouharnel, morbihan	33 cl	8 €
Bière ambrée "Galian", Plouharnel, morbihan	33 cl	8.50 €
Bière blanche la Dilettante, Saint-Noff, morbihan	33 cl	8.50 €
Cidre brut "Séhédic"	37.5 cl	15 €
Cidre "Gwennic" Méthode champenoise	75 cl	27 €

Prix nets - service inclus

La sélection des vins et champagnes de notre sommelier Philippe Rochet

Les Champagnes à la coupe	12 cl
Laurent Perrier Rosé	22 €
Louis Roederer Collection 244	17 €
Gosset Grande Réserve	17 €

Les Champagnes Bruts et Rosés	75 cl
Laurent Perrier Brut, La Cuvée	90 €
Gosset Grande Réserve	95 €
Delamotte Blanc de blanc	95 €
Louis Roederer Collection 244	95 €
Laurent Perrier Ultra Brut	110 €
Laurent Perrier Rosé	170 €
Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle N°25	270 €

	12 cl	75 cl
Vins blancs	10 €	48 €
Coteaux-du-Giennois, AOC, Domaine Emile Balland, Val de Loire		
Bourgogne, AOC, Domaine Rois Mages, Bourgogne		
Côtes-du-Rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côtes-du-Rhône		
Vin blanc Moelleux	12 €	55 €
Côteaux de l'Aubance, AOC, Domaine des Rochelles, Val de Loire		
Vin rosé	11 €	48 €
Côte de Provence, AOC, Château Les Valentines, Provence		
Vins rouges	11 €	48 €
Saumur-Champigny, AOC, Château du Hureau, Val de Loire		
Beaujolais, AOC, Domaine de la Grosse Pierre, Beaujolais		
Côtes-du-Rhône, AOC, Domaine de la Janasse, Côtes-du-Rhône		

Prix nets – service inclus

Thés Nectar de thé

6 €

Thés noirs

Darjeeling Margaret's Hope
Thé noir venant des jardins de Margaret’s Hope

Earl Grey Premium
Variété de thé noir aromatisé à la bergamote

Brocéliande
Thé noir aux saveurs de baies de sureau, mûres et framboises

Duchesse Anne
Le côté floral de la grenade, se marie parfaitement avec le caractère du sarrasin

Thés verts

Gunpowder
Thé vert aux feuilles roulées en bille

Menthe Crépue
Un parfait mariage entre le thé légèrement acidulé et la menthe fraîche

Thé au jasmin OP
Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin

Nouméa
Thé vert au fruit du dragon marié au pamplemousse, à l’orange et à la carotte

Rooibos

Ananas Citron
La douceur du Rooibos alliée aux zestes de citron et au sucre de l’ananas

Magie d'Afrique
Thé rouge rooibos à l’orange, pamplemousse et grenade

Prix nets - service inclus

Infusions et Tisanes Nectar de the

6 €

Mangue Fruit de la Passion
Saveur de mangue, sublimée par les fruits de la passion

Citron à Menton
La fraîcheur des écorces de citron côtoie le maté Brésilien

Menthe Réglisse
Une recette mentholée et sucrée pour un moment de détente

Verveine Citronnée
La Verveine Citronnée apaise les douleurs et facilite l'endormissement

Chocolats chauds

Chocolat chaud classique 5 €

Chocolat viennois (chantilly) 5.50 €

Chocolat aromatisé au choix : 6 €
noisette, vanille, châtaigne, spéculoos, caramel, fève de tonka

Chocolat viennois et aromatisé 6.50 €

Prix nets - service inclus

Cafés de la Brulerie d'Alré

DEPUIS 1971

Cafés du monde 4.30 €

PÉROU BIOLOGIQUE
Gourmand, notes praline et pomme verte

COLOMBIE DÉCAFÉINÉ, à l'eau
Délicat, doux et fruité aux notes florales

BRÉSIL
Doux aux arômes d'arachides, de fruits secs, suave

ETHIOPIE MOKA
Parfumé et fruité, notes végétales et citron confit

Café d'exception 7.50 €

BLUE MOUTAIN
Grand café des hauts plateaux de Jamaïque, fruité, élégant et sans amertume

Café classique crème	4.60 €
Cappuccino	6 €
Latte Machiatto expresso, mousse de lait et lait	6 €
Latte Machiatto aromatisé au choix : noisette, vanille, châtaigne, spéculoos, caramel	6.50 €
Double expresso classique	8 €

Prix nets - service inclus

Digestifs

9 € / 4 cl

Amaretto

Kalhua

Bailey's

Pineau des Charentes

Cointreau

Grand Marnier, Cordon Rouge

Limoncello

Get 27

Menthe Pastille

Mandarine Napoléon

Eaux de vie de la distillerie Mette, Ribeauville

15 € / 4 cl

Poire Williams

Vieille Mirabelle

Reine Claude

Framboise

Grillotte

Gingembre

Fleur de Molène

Digestifs Premiums

4 cl

Cognac Martell, VSOP	15 €
Cognac Hennessy, XO	26 €
Armagnac, Château de Laubade, VSOP	14 €
Armagnac, Château de Laubade, XO	18 €
Calvados Coquerel, XO	15 €

Prix nets - service inclus

Rhums

4 cl

KRAKEN BLACK SPICED 12 €
Trinité et Tobago
Rhum brun sombre, notes d'épices de cannelle et de musc

MAEL – Le moussaillon 14 €
Plomelin, Finistère
Saveurs inédites de cannelle, poivre noir, épices

ANGOSTURA 1919 14 €
Trinité et Tobago
Notes de cacao et de mélasse, belle rondeur en bouche

EMBARGO ANEJO ESPLENDIDO 15 €
Assemblage inédit de 3 types de rhums, rhum de mélasse - rhum agricole - rhum de miel de canne à sucre.
Notes de vanille, épices douces et caramel

EL PASADOR DE ORO PASION 16 €
Guatemala
Cuvée emblématique infusée dans les fruits de la passion.
Notes de cannelle, cacao, fruits exotiques

EL PASADOR DE ORO XO 22€
Vieilli de 6 à 15 ans dans différents types de fûts au Guatemala, affiné 6 mois en Charente, en fut de cognac. Note de torréfaction, de fruits secs, accompagné par des aromes d'agrume et de boisés caramélisés

PLANTATION XO, 15 ans 22 €
Barbades
Notes de vanille, cacao, noix de coco grillée, boîte à cigare

DEPAZ XO 22 €
Martinique
Notes de tabac, fût de chêne, arôme ananas

ZACAPA SOLERA, 23 ans 26 €
Guatemala
Vieilli en fût de Whisky américain puis Xérès

Prix nets – service inclus

Whiskies

4 cl

EDDU SILVER 12 €
Bretagne
Elaboré uniquement à partir de blé noir, notes boisées et vanillées

BELLEVOYE, finition en barrique de rhum 14 €
France, triple single malt
Attaque onctueuse avec des saveurs mellifères et boisées, vanillées et de fruits exotiques

BELLEVOYE, finition en barrique de grand cru de Sauterne 14 €
France, triple single malt
Assemblage de 3 single malt, vieillis 3 à 8 ans. Révèle une bouche gourmande avec des notes d'abricot secs et d'amande

BELLEVOYE, finition en barrique de vieux calvados 20 €
France, triple single malt
Vieillis 3 à 5 ans, arômes de pomme cuites, de noix et de céréales, légèrement tourbé et épicé

MICHEL COUVREUR, THE UNIQUE 20 €
Bourgogne
Rond et nerveux, parfum iodé avec un soupçon d'amande

MICHEL COUVREUR, OVERAGE 22 €
Bourgogne
Légérement tourbé, notes de raisin sec, de prune et de tabac léger

MICHEL COUVREUR, SPECIAL VATTING 26 €
Bourgogne
Notes iodés, richement tourbé, très belles longueurs

OBAN 14 ANS 14 €
Ecosse Speyside, Single Malt
Notes de pomme verte, clou de girofle, mentholé

SCAPA GLANSA 17 €
Ecosse, Single Malt
Doux et notes de poire, parfait équilibre, longueur en bouche

GLENMORENGIE 18 ANS 18 €
Ecosse Highland, Single Malt
Notes de vanille, dattes, figues

NIKKA FROM THE BARREL 22 €
Japon
Saveurs fruitées, épicées, sur fond de notes boisées, vanillées

LAGAVULIN 16 ANS 17 €
Ile d'Islay, Single Malt
Très tourbé, iodé, fumé, un grand classique

Prix nets - service inclus

Coupes de glaces artisanales

11 €

COUPE MILLE-FEUILLES

Glace mille-feuilles, glace cacahuète, glace au lait ribot, crème fouettée, brisures de gavotte

COUPE BRETONNE

Glace caramel au beurre salé, glace palet breton, glace galette bretonne, caramel au beurre salé, crème fouettée

COUPE FRAMBOISE & FRAISE

Sorbets fraise & framboise, glace yaourt, coulis de fruits rouges, crème fouettée

À la carte

1 Parfum	3.50 €	**3 Parfums**	9 €
2 Parfums	6 €	**Crème fouettée**	1 €

GLACES :

Caramel au beurre salé
Yaourt
Palet breton
Mille-feuilles
Cacahuète
Lait ribot
Galette bretonne
Chocolat au lait
Chocolat croquant

SORBETS :

Framboise
Fraise
Litchi
Ananas

Prix nets - service inclus

Petites faims

Disponible à l'Eskell Bar de 12h à 22h30

Terrine de campagne maison (porc) 10 €

Rillettes de poissons maison 10 €

Chips de légumes (50g) 5 €

Les huîtres de la maison d'Hervé Percevault

6 huîtres n°2 14 €
9 huîtres n°2 18.50 €
12 huîtres n°2 24 €

Planche de charcuteries 24 €
Sélection de charcuteries, gressins, cornichons

Planche de fromages 24 €
Sélection de fromages, confiture du moment, fruits secs

Planche végétarienne 22 €
Douceurs végétales de saison et légumes du moment, gressins, cake salé, chips de légumes

Planche de poissons 29 €
Rillettes de saumon maison, sardines de Bretagne, gravlax de saumon et lieu noir fumé maison, citron

Planche de charcuteries et fromages 28 €
Sélection de charcuteries et de fromages, gressins, cornichons, confiture du moment

Dégustation de caviar "Kaviari" Le Diana, 15g 39 €
"Caviar Oscietre Prestige" servi avec blinis maison et crème citronnée

Dégustation de caviar "Kaviari" Le Diana, 15g (2 Personnes) 55 €
"Caviar Oscietre Prestige", 2 coupes de champagne et un écrin de caviar "Kaviari" servi avec blinis maison et crème citronnée

Prix nets - service inclus

Petites faims

Disponible à l'Eskell Bar de 12h à 22h30

Nos CLUB SANDWICHS

Club sandwich volaille 19 €
Pain de mie, mayonnaise, tomates, salade, oeuf, volaille

Club sandwich saumon gravlax 21 €
Pain de mie, sauce tartare, tomates, salade, oeuf, saumon gravlax

Nos DESSERTS

Kouign Amann maison 9 €

Moelleux au chocolat maison 9 €

Prix nets - service inclus

Cave à cigares

Romeo Y Julieta 25€

Parmi les meilleurs, il présente une justesse de saveurs avec une précision de fabrication. Cigare équilibré avec des notes robustes, complexes de boisés d'herbacés, de cuir, de terroir, de noix, de cèdre et de chocolat.

Horacio Jacques Chancel 23€

Cigare agréable, régulier avec une belle cape grasse, un tirage exceptionnel, une belle finition.

Balaoral Rothschild Massivo 22€

Cigare de classe mondiale, il se fume facilement. Présente à la fois de beaux arômes et une puissance controlée.

Plasencia Cosecha Gordo 20€

Cigare de caractère avec de nombreuses épices, des arômes torréfiés, accompagné par de subtiles notes de bois.