



GRAND HÔTEL  
DE  
COURTOISVILLE



SAINT-MALO

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

## COCKTAILS • 10€<sup>00</sup>

**Piña Colada** Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, crème fraîche, coco

**Mojito** Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe, sucre roux

**Mojito Framboise** Havana 3 ans, citron vert, menthe, sucre roux, purée de framboise

**Sex On The Beach** Vodka, sirop de melon, Chambord, jus d'ananas et de cranberry

**Bloody Mary** Vodka, jus de tomate, citron, Tabasco, Worcestershire, sel de céleri

**Americano maison** Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge, Prosecco

**Spritz Royal • 12€<sup>00</sup>**  
Apérol, Prosecco, Perrier

## Cocktails Sans Alcool • 7€<sup>00</sup>

**Fruit Cup** Cocktail de fruits, sirop de grenadine

**Virgin Mojito** Sirop Mojito, citron vert, menthe, sucre roux

## APERITIFS

Ricard (2cl) . . . . .	4€ <sup>00</sup>
Martini blanc ou rouge, Kir, Campari (6cl) . . . . .	5€ <sup>00</sup>
Rhum, Vodka, Tequila, Whisky (4cl) . . . . .	8€ <sup>00</sup>
Supplément (Coca, Swcheppes) . . . . .	3€ <sup>00</sup>
Rhum Diplomatico Reserva Vénézuéla (4cl) . . . . .	9€ <sup>00</sup>

## BIERES ET CIDRES

### Pression

Telhouët 6% (25cl) . . . . . 5€<sup>00</sup>

Telhouët 6% (50cl) . . . . . 8€<sup>00</sup>

*Bière Bretonne possédant une belle couleur dorée,  
des saveurs de miel et une légère amertume*

### Bouteille

Hermine Blanche 4% Bière Bretonne (33cl) . . . . . 7€<sup>00</sup>

Duvel 8,5% Bière Belge (33cl) . . . . . 7€<sup>00</sup>

Vedett IPA 8,5% (33cl) . . . . . 7€<sup>00</sup>

Liefmans Fruitesse 3,8% (25cl) . . . . . 7€<sup>00</sup>

### Cidres

La Galipette Brut 4,5% (33cl) . . . . . 6€<sup>00</sup>

Cidre Artisanal Courtil de Montchevron Brut 4,5% (75cl) . 12€<sup>00</sup>

Ecusson Rosé Le Délicieux (33cl) . . . . . 6€<sup>00</sup>

## EAUX ET SOFTS

Plancoët, Plancoët Fines Bulles (1L) . . . . . 4€<sup>00</sup>

Sirop Monin (33cl) . . . . . 4€<sup>00</sup>

Jus de Fruits Alain Milliat (33cl) . . . . . 5€<sup>50</sup>

*Orange, Ananas, Pomme Cox's, Pêche de vigne,*

*Fruit de la Passion, Tomate rouge*

Limonade Breizh (33cl) . . . . . 4€<sup>50</sup>

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier (33cl) . . . . . 4€<sup>50</sup>

FuzeTea, Schweppes Tonic (25cl) . . . . . 4€<sup>50</sup>

Jus de fruit pressé (Orange ou Citron) . . . . . 9€<sup>00</sup>

## BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Noisette (Nespresso) . . . . . 3€<sup>00</sup>

Double Espresso, Grand crème . . . . . 4€<sup>00</sup>

Latte Machiato, Cappucino, Chocolat chaud . . . . . 5€<sup>00</sup>

Thés et Infusions (Palais des Thés) . . . . . 5€<sup>00</sup>

Irish ou Jamaican Coffee . . . . . 9€<sup>00</sup>

## LES VINS AU VERRE (15cl)

### Rosé

AOP Côtes de Provence «UP Ultimate Provence» . . . . .	7€ <sup>00</sup>
IGP Méditerranée «Studio by Miraval» 2020 . . . . .	6€ <sup>00</sup>

### Blanc

AOP Muscadet S&M sur Lie «Haute Culture» Château de Cléray 2019 . .	6€ <sup>00</sup>
AOP Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2018 . . . . .	7€ <sup>00</sup>

### Moelleux

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Ogereau 2018 . . . . .	8€ <sup>00</sup>
--	------------------

### Rouge

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018 . . . . .	7€ <sup>00</sup>
AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2017 . . . . .	8€ <sup>00</sup>

### Champagne

AOC Champagne Taittinger Brut Prestige (la coupe 12cl) . . . . .	14€ <sup>00</sup>
--	-------------------

## LA CAVE

### ROUGES (Bouteille 75cl)

AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018 . . . . .	31€ <sup>00</sup>
<i>Un Pinot noir ample aux arômes de fruits des bois</i>	
AOC Bourgogne «Les Corcelottes» Domaine Roux 2018 . . . . .	29€ <sup>00</sup>
<i>Un Pinot noir léger aux arômes boisés et de fruits rouges</i>	
AOC Crozes-Hermitage «Cuvée Particulière» Dom. Remizières 2018 . . .	32€ <sup>00</sup>
<i>Un Syrah expressif et puissant, arômes de fruits rouges croquants</i>	
AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2017 . . . . .	35€ <sup>00</sup>
<i>Un vin rond aux tanins fondus avec des notes boisées et fruitées</i>	
AOC Haut-Médoc Château d'Agassac 2011 . . . . .	45€ <sup>00</sup>
<i>Un vin puissant et élégant, notes de sous-bois et de fruits noirs</i>	

### BLANCS (Bouteille 75cl)

AOP Muscadet S&M sur Lie «Haute Culture» 2019 . . . . .	26€ <sup>00</sup>
<i>Un melon de Bourgogne, frais, arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>	
AOC Menetou-Salon Domaine Fraiseau Leclerc 2018 . . . . .	31€ <sup>00</sup>
<i>Un Sauvignon expressif, notes d'agrumes et d'épices</i>	
AOC Bourgogne «Les Corcelottes» Domaine Roux 2018 . . . . .	29€ <sup>00</sup>
<i>Un Chardonnay rond aux arômes de pêche blanche</i>	
AOC Lustrac-Médoc Château Fourcas Dupré 2018 . . . . .	30€ <sup>00</sup>
<i>Un Sauvignon et Sémillon aux arômes d'aubépine, d'estragon et de citron</i>	

### MOELLEUX (Bouteille 75cl)

AOC Coteaux-du-Layon St-Lambert Domaine Orgereau 2018 . . . . .	41€ <sup>00</sup>
<i>Un Chenin moelleux aux arômes d'abricots confits</i>	

### ROSES (Bouteille 75cl)

IGP Méditerranée «Studio by Miraval» 2020 . . . . .	25€ <sup>00</sup>
<i>Un Cinsault frais, aux notes salines et fruitées</i>	
AOC Côtes de Provence «Ultime Provence» 2020 . . . . .	28€ <sup>00</sup>

### CHAMPAGNE (Bouteille 75cl)

#### Brut

AOC Champagne Duval Leroy «Fleur de Champagne» 1 <sup>er</sup> Cru . . . . .	80€ <sup>00</sup>
<i>Champagne racé et distingué aux bulles délicates</i>	
AOC Champagne Taittinger Réserve . . . . .	85€ <sup>00</sup>
<i>Champagne aux notes fruitées et briochées</i>	

#### Blanc de Blancs

AOC Champagne Duval Leroy Grand Cru . . . . .	95€ <sup>00</sup>
<i>Champagne riche et souple aux arômes de mandarine et d'amande</i>	

#### Rosé

AOC Champagne Duval Leroy Prestige 1 <sup>er</sup> Cru . . . . .	90€ <sup>00</sup>
<i>Champagne aux notes de cerise sauvage et de figue</i>	
AOC Champagne Taittinger Prestige . . . . .	95€ <sup>00</sup>
<i>Champagne aux notes de framboise et de cassis</i>	