



CARTE
DU BAR



LE GRAND BÉ

SAINT-MALO

APÉRITIFS

Anis 2 cl

Ricard, Brastis (Pastis Breton) 4€

Porto 6 cl

Porto blanc "Ramos Pinto" 6€

Porto rouge "Ramos Pinto" 6€

Porto rouge "RP" 10 ans 14€

Kirs

Kir Breton Liqueur de fraise 6€

Kir Royal 14€

Kir Vin Blanc 6€

Vermouth 6 cl

Martini Bianco, Martini Rouge 6€

Noilly Pratt 6€

Apéritif à base de vin 10 cl

Lillet Blanc ou Rosé, muscat 6€

Amers et quinquinas 6 cl

Campari, Suze, Fernet Branca 6€

Pétillant 12 cl

Prosecco 10€

BIÈRES ET CIDRES

À la pression

Carlsberg 25cl 3,90€

33cl 5,80€

50cl 7,50€

Skumenn Rye Ipa 25cl 4,80€

33cl 6,80€

50cl 9,50€

Bière du moment 25cl 4,50€

33cl 6,50€

50cl 9€

Bouteille

Corona 33cl 6€

Desperados 33cl 6€

Liefman Fruitesse 25cl 6€

Semper Fidelis (Blonde Triple 10°) 33cl 7€

Bière de la Côte Nord BIO (Blonde 100% Local 4,2°) 33cl 7€

Gueuza (Bière locale Brune 9°) 33cl 7€

Dremmwel (Bière locale sans alcool) 33cl 6€

Cidre Val de Rance Brut 33cl 6€

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas

Coca Cola 33cl 5€

Coca Cola zéro 33cl 5€

Fuze Tea 25cl 5€

Ginger Beer 20cl 5€

Orangina 25cl 5€

Limonade 33cl 5€

French Tonic 25cl 5€

Schweppes agrum' 25cl 5€

Thé glacé « maison » 6€

Limonade « maison » 6€

Eaux

Vittel 25cl 4€

Perrier 33cl 4€

Sirop à l'eau 4€

Supplément Sirop 0,50€

Jus de fruits "Alain Millat" 33cl 6€

Orange, Ananas, Abricot, Pêche de vigne, Tomate,

Pamplemousse rose, Fraise, Pomme Cox

Fruits pressés

Orange ou citron ou pamplemousse

Solo 7€

Duo 8€

Trio 9€

ALCOOLS 4 cl

Gin

Malouin's (Bretagne)	9€
Hendrick's (Ecosse)	9€
Tanqueray Ten (Angleterre)	14€
H2B (Bretagne)	12€
Kanol (Bretagne)	14€

Tequila

Patron silver (Mexique)	15€
Don Julio 1942 (Mexique)	29€
Calle 23 (Mexique)	11€
Mezcal (Mexique)	11€

Cognac

Hennessy VSOP	13€
Hennessy XO	30€
Remy Martin XO	25€

Armagnac

Château Laubade VSOP	13€
Château Laubade XO	15€
Château Laubade 1999	16€

Vodka

Belvedere (Pologne)	12€
Grey Goose (France)	13€

Rhum

Speakeasy Blanc (Bretagne)	9€
Abuelo 7 ans (Panama)	10€
Diplomatico (Vénézuéla)	13€
Fair (Belize)	14€
Zacapa XO (Guatemala)	30€
Plantation Pineapple	17€
Plantation Xaymaca (Jamaïque)	17€
Longueteau Concerto (Guadeloupe)	30€
Longueteau XO (Guadeloupe)	42€

Calvados

Coquerel Jeune	10€
Coquerel vieux	12€
Coquerel XO	14€

WHISKIES 4 cl

Bretagne

Eddu Brocéliande	13€
------------------	-----

Japon

Nikka "Coffee grain"	13€
----------------------	-----

Irlande

Jameson	11€
---------	-----

Usa

Jack Daniel's "Gentleman Jack"	11€
Woodford reserve	13€
Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	10€

Ecosse

Royal Salute "The Diamond"	45€
Lagavulin "Distiller's" 16 ans	14€
Coal Ila "Moch"	12€
Ardberg	11€
AK Glen Moray 2007	15€
Glenfarclas "15 ans"	14€
Glenfarclas "21 ans"	17€
Glenmorangie Nectar d'or	15€
Glenfiddich "21 ans"	30€

LIQUEURS 4 cl

Get 27, Get 31, menthe pastille	9€
Italicus	9€
Amaretto	9€
Benedictine	9€
Limoncello	9€
Cointreau	9€
Grand Marnier	9€
Bailey's	9€
St Germain	9€
Luxardo Marasquino	9€
Verveine	9€

COCKTAILS

Les classiques

13€

Corpse Reviver

Gin, Lillet blanc, Triple sec, citron, goutte d'Absinthe

Bloody Mary

Vodka, citron pressé, jus de tomate, assaisonnements

Moscow mule

Vodka, sucre roux, citron vert, Ginger beer

Mojito

Rhum Havana, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse

Americano "maison"

Campari, martini rouge, Perrier

Spritz

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Les sans alcool

Detox du Gd Bé

Citron, pamplemousse, gingembre, feuilles de menthe

9€

Chose

Pamplemousse pressé, tonic

9€

Virgin Mojito

Citron, feuilles de menthe, sucre roux, eau gazeuse

9€

Les Signatures

15€

A consulter sur ardoise ou demandez les conseils de l'équipe du bar



Les vins au verre

A consulter sur ardoise

CHAMPAGNES

12 cl

75 cl

Besserat de Bellefon "Bleu brut"

15€

65€

Besserat de Bellefon "Rosé brut"

18€

75€

Moët et Chandon "Brut Impérial"

16€

69€

Moët et Chandon "Grand Vintage"

100€

Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"

17€

135€

Laurent-Perrier "Ultra Brut"

115€

Grand Siècle par Laurent-Perrier

280€

Dom Pérignon

400€

Magnum 150 cl

Moët et Chandon "Grand Vintage"

210€

Ruinart "Blanc de Blanc"

420€

Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"

260€

Dom Pérignon

950€

L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Tous nos prix sont nets ttc, en euros, service compris.

THÉS Betjeman & Barton 6€

Darjeeling Singbulli, Thé Noir (Inde)

Arômes : Thé léger, fruité. Arôme vif.

Chine Lapsang Souchong, Thé Noir (Chine)

Arômes : Subtilement fumé, à la fois frais et moelleux avec des notes musquées et de bois vert.

Thé Japon Sencha Natural Leaf, Thé Vert

(Japon. Province de Kyushu)

Arômes : Légère acidité avec notes iodées et végétales.

Breakfast Royal, Thé Noir (Chine et Ceylan)

Arômes : Le vrai Breakfast anglais.

Blue Mountain, Thé Noir (Chine)

Arômes : Fraîcheur des bois, lulo et crème de rhubarbe, avec pétales de bleuet et de tournesol.

Earl Grey Finest, Thé Noir (Chine)

Arômes : Bergamote magnifiée par l'ajout de Pointes.

Le Tien, Thé Noir (Chine & Ceylan)

Arômes : Agrumes et épices.

Chine Pai Mu Tan printemps, Thé Blanc (Chine)

Arômes : Infusion claire orangée. D'une grande douceur et d'une délicatesse rare. Notes de Cacao.

Rooibush Jardin rouge, Tisane rouge (Afrique du Sud)

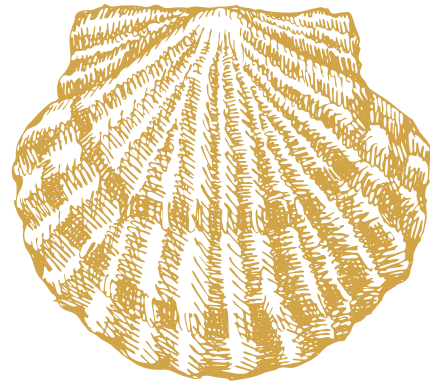
Arômes : Infusion rouge et très parfumée avec de la rose, fraise, vanille et pamplemousse

BOISSONS CHAUDES

Café "Massaya"

Assemblage de territoires des Amériques

Café expresso	2,50€
Café Noisette	2,70€
Café Crème	3€
Double Café expresso	5€
Double Café Crème	5,50€
Capuccino	6€
Décaféiné	2,75€
Décaféiné Crème	3€
Double Décaféiné	5,50€
Double Décaféiné Crème	6€
Chocolat Chaud	5€
Chocolat Viennois	6€
Café Latte Speculoos	6€
Grog	10€
Irish Coffee	12€



TAPAS & ROOM SERVICE

Tapas

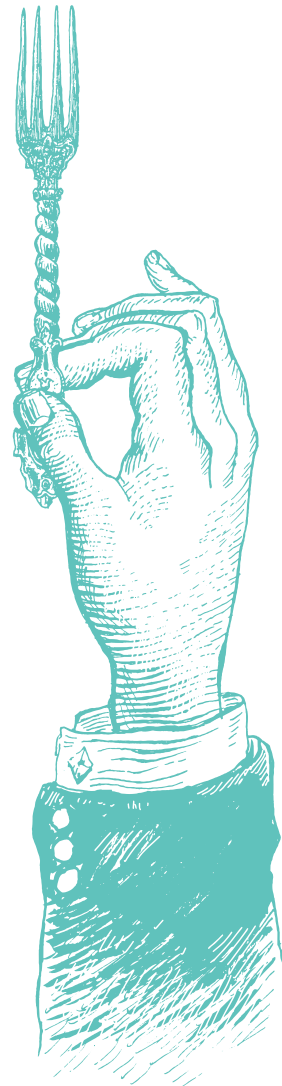
Planche de charcuterie espagnole et italienne	16€
Planche de fromage Bordier	16€
Planche mixte de fromage et charcuterie	25€

Snacks

Pulpe d'olive taggiasca et gressins	9€
6 huîtres n°3 de la famille Boutrais	15€
Burrata des Pouilles et focaccia	12€
Croque-monsieur au beurre de truffe	14€
Salade César au poulet croustillant	21€
Assiette de frites	8€
Salade verte	6€
Burger du Grand Bé	22€
(petit moulin fermier, galette de pomme de terre, lard et condiments)	

Desserts

Assortiment de glaces et de sorbet	7€
Soupe fraîche de fruits de saison et son sorbet	10€
Yaourt Malo aux différents parfums	3,50€
Brownie et glace caramel au beurre salé	9€
Crêpe tiède (chocolat, sucre ou caramel)	9€
Café gourmand	10€





LE GRAND BÉ

1 Place des Frères Lamennais

35400 Saint-Malo

02 23 18 99 90

WWW.LEGRANDBE.COM

GOLDEN TULIP