

VINS

FORMULE

1 BOUTEILLE DE VIN +1 SAUCISSON : SAUCISSON À 3,50€ AU LIEU DE 4,50€

LES ROUGES (DU PLUS LÉGER AU PLUS CORSÉ)

EAGLE CREECH (USA) <i>Joli vin rond et fruité sur des notes de cerise qui va vous donner envie de partager, parfait pour l'apéro...</i>	12,5CL/75CL 3,50€/20€
RIOJA – BODEGA TOBIA « DAIMON » (ESPAGNE) <i>Un vin très frais, sur des notes de fraises, cerises et groseilles. Pour tous les instants !</i>	3,80€/21€
CASTILLA Y LEON ALFREDO MAESTRO « ALAMATE » (ESPAGNE) <i>Toute l'expression du Cépéage Tempranillo : Vin riche, concentré sur du fruit bien mûr. Finale assez étirée</i>	3,90€/22€
CONO SUR « CARMENERE » (CHILI) <i>Notes de fruits rouges, d'épices et de cacao. Voluptueux, aromatique et équilibré. Un vrai petit plaisir !</i>	3,80€/21€
TARAPACA CABERNET SAUVIGNON « RESERVADO » (CHILI) <i>Un grand vin, riche, complexe et généreux ! Fruit mûr, compoté. Superbe finale légèrement boisée..</i>	4€/23€
MENDOZA GARGANTA DEL DIABLO « MALBEC » (ARGENTINE) <i>La jeunesse de ce 100% Malbec garantit une fraîcheur en bouche explosive ! Attention, Coup de cœur !!</i>	4€/23€

... NOTRE SELECTION A LA BOUTEILLE

DOURO – NIEPOORT « DRINK ME » (PORTUGAL) <i>Pur et précis, sur le fruit (cerises noires). La finale lui donne un caractère plus rustique..Superbe !</i>	25€
TARAPACA « GRAN RESERVA » (CHILI) NOTRE COUP DE CŒUR <i>Le meilleur de Tarapaca..Vin au caractère affirmé, authentique et original. A découvrir absolument !</i>	35€
TACAMA « GRAN TINTO » (PÉROU) <i>Notes de prunes et de figues. Les tanins sont fins et délicats. Finale longue et persistante.</i>	29€
WENTE ZIFANDEL (USA) <i>Tous les arômes du Zinfandel dans ce vin : framboise, de mûre, épices et poivre noir. Un Vin puissant, parfait pour les amateurs de fromages et charcuterie !</i>	31€
WENTE CABERNET SAUVIGNONL (USA) <i>Vin rond et souple offrant de belles notes de cerise, de framboise ainsi que de subtiles arômes de chocolat et vanille, il ne vous laissera pas indifférent..</i>	29€
QUINTA DO VALDOEIRO (PORTUGAL) <i>Vin plein de soleil sur de jolies notes de fruits mûres, de chocolat et tabac, un vin gourmand pour les gourmands.</i>	27€
VINHA ERVIDEIRA (PORTUGAL) <i>Vin puissant et légèrement épicé sur la vanille contrebalancé par de belles notes de fruits rouges et mûres.</i>	26€

LES BLANCS

CÔTES DE GASCogne MOELLEUX (IGP) DOMAINE DE CAUDE (FRANCE) <i>Notes de fruits confits (abricots...). Agréable sucrosité sans excès, pour un plaisir gourmand !</i>	12,5CL/75CL 3,30€/18€
BODEGA ETCHART « TORRONTES » (ARGENTINE) <i>Parfumé, blanc sec mais tendre et rafraichissant. Notes florales et de pêche blanche..</i>	3,60€/20€
RIOJA BODEGA TOBIA « DAIMON » (ESPAGNE) <i>Bel équilibre, avec du volume et une belle rondeur en bouche. Notes de fleurs blanches..</i>	3,90€/22€

LES ROSÉS

ÎLE DE BEAUTÉ (IGP) DOMAINE ALZITELLA (CORSE) <i>Un rosé de Soif, à l'identité affirmée : rond et équilibré sur des notes de petits fruits rouges.</i>	12,5CL/75CL 3,50€/18€
COTEaux D'AIX (AOP) DOMAINE DE LA MONGESTINE « LES MONGES » (FRANCE) <i>Un rosé de Gastronomie, fin et délicat. Généreux, il est le reflet de l'art de vivre en Provence..</i>	3,90€/22€

LES BULLES

CAVA BRUT NATURE – AMOROS (FRANCE) <i>Les bulles à l'Espagnole ! Brut, parfaitement équilibré, belle effervescence en bouche.</i>	75CL 20€
MUMM CORDON ROUGE (FRANCE) <i>Un champagne qui allie fruité, gourmandise et fraîcheur!</i>	55€
CHAMPAGNE BRUT (AOP) RUINART « R » (FRANCE) <i>Bien plus qu'une bouteille de Champagne, l'excellence à l'état brut !</i>	70€

SAUCISSON 4,50€

PORRON

C'EST TON ANNIVERSAIRE ? LA GUA T'OFFRE LE PORRON DE TON CHOIX SUR PRÉSENTATION DE LA CARTE D'IDENTITÉ.

PORRON VIN BLANC (1L)	10€
VIN BLANC, LIMONADE, SIROP AU CHOIX	
PORRON DE SANGRIA MAISON (1L)	10€
VIN ROUGE, SUCRE, ÉPICES, FRUITS	
PICHET DE SANGRIA PÉTILLANTE À LA PASSION (1L)	18€
BOUTEILLE DE PÉTILLANT, FRUIT DE LA PASSION, PURÉE DE PASSION	
PORRON DIABOLO	6€

SIROPS

COMPOSE TON PERRON AU VIN BLANC AVEC 1, 2 OU 3 SIROPS

BANANE – KIWI – CACTUS – LITCHI – CONCOMBRE
– PASTÈQUE – VANILLE – MELON – BUBBLE-GUM –
PAMPLEMOUSSE – MÛRE – PAMPLEMOUSSE/GOYAVE
– CITRON – ANANAS – POMME D'AMOUR – FRAISE –
POMME – BARBAPAPA – CASSIS – CERISE – MANGUE
– FRAMBOISE – GRENADINE – ORANGE – POMME
VERTE – VIOLETTE – MYRTILLE – PASSION/POIRE
– MENTHE – COCO – PÊCHE/ABRICOT – SPÉCULOS –
GINGEMBRE – FRUITS ROUGES – PÊCHE – MOJITO

RHUMS (4CL)

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (VENEZUELA)	8€
PLANTATION XO (BARBADE)	8€
DON PAPA 7ANS (PHILIPPINES)	10€
PACTO NAVIO (CUBA)	8€
RON ZACAPA 23 ANS D'ÂGE (GUATEMALA)	12€
HSE XO (MARTINIQUE)	12€



WHISKYS (4CL)

BRUICHLADDICH (ÉCOSSE)	10€
CHIVAS REGAL 12 ANS (ÉCOSSE)	8€
ABERLOUR 10 ANS (ÉCOSSE)	8€
NIKKA COFFEY GRAIN (JAPON)	11€

BIÈRES



BIÈRES BOUTEILLES : 5,50€

CUBANISTO TEQUILA – CUBANISTO RHUM – SAN MIGUEL FRESCA – BLANCHE – BIÈRE DU MOMENT

	DEMI 25CL	PINTE 50CL	PICHET 150CL	GIRAFE 350CL
1947	2,80€	5,40€	15€	33€
SAN MIGUEL	3,10€	6€	17€	38€
1664 BLANC	3,50€	6,80€	19€	42€
CORSICAN IPA	3,80€	7,40€	21€	46€
DREMMWEL ROUSSE	3,50€	6,80€	19€	42€
SAINT ERWAN DOUBLE IPA	3,80€	7,40€	21€	46€
DELIRIUM ROUGE	3,80€	7,40€	21€	46€
BIÈRE DU MOMENT	3,80€	7,40€	21€	46€

COCKTAILS

MOJITO RHUM, MENTHE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE	7€	TI PUNCH AMBRÉ RHUM AMBRE, CITRON, SUCRE	7€
MOJITO FRUIT RHUM, MENTHE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE, PUREE DE FRUIT AU CHOIX	8€	CUBA LIBRE RHUM, CITRON, COLA	7€
TEQUILA SUNRISE TEQUILA, JUS D'ORANGE, GRENADINE	7€	PINA COLADA RHUM, JUS D'ANANAS, GLACE COCO	7€
CAIPIRINHA CACHACA, CITRON, SUCRE	7€	TAKAK VODKA, VIN ROUGE, JUS DE CITRON, CANNELLE, ŒUF, GRENADINE	8€
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON, SUCRE	7€	MOSCOW MULE VODKA, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER	8€
TI PUNCH RHUM, CITRON, SUCRE	6€	DARK AND STORMY RHUM, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER, ANGOSTURA BITTER	8€



DU CHAUD !

TÎE : PARFUM AU CHOIX	2€
CAFÉ	1,30€
CAFÉ ALLONGÉ	1,50€

SOFT

PAGO (20CL)	2,80€
ORANGE, ABRICOT, ANANAS, FRAISE, POIRE, ACE, PÊCHE	
COCA-COLA (33CL)	2,80€
COCA-COLA ZERO (33CL)	2,80€
ORANGINA (25CL)	2,80€
SPRITE ZERO (33CL)	2,80€
DIABOLO (33CL)	2,80€
TONIC (25CL)	2,80€
ENERGY DRINK (33CL)	2,80€
SIROP À L'EAU (33CL)	2€

TAPAS

SERVICE JUSQU'À 22H30

NOS TARTINES 6€

JAMBON

PAIN, COULIS DE TOMATES, AIL, JAMBON, FROMAGE

CHORIZO

PAIN, COULIS DE TOMATES, AIL, CHORIZO, FROMAGE

SAUCISSON

PAIN, COULIS DE TOMATES, AIL, SAUCISSON, FROMAGE

LOMO

PAIN, COULIS DE TOMATES, AIL, LOMO, FROMAGE

MANCHEGO

PAIN, COULIS DE TOMATES, AIL, FROMAGE DE BREBIS

CHÈVRE-MIEL

PAIN, CONFITURE DE CERISE, JAMBON, CHÈVRE, MIEL

MONTAGNARDE

PAIN, CRÈME FRAÎCHE, MOUTARDE, JAMBON, POMME DE TERRE, OIGNONS, FROMAGE RACLETTE

SAUMON

CRÈME FRAÎCHE, ANETH, SAUMON, FROMAGE

CHARCUTERIE

ASSIETTE DÉCOUVERTE

15€

JAMON SERRANO (26 MOIS D'AFFINAGE MINIMUM), CHORIZO BELLOTA, SAUCISSON BELLOTA, LOMO IBÉRICO, 3 FROMAGES (CHÈVRE, VACHE, BREBIS), OLIVES MARINÉS, TAPENADE

ASSIETTE JAMON SERRANO (26 MOIS D'AFFINAGE MINIMUM)

15€

ASSIETTE LOMO IBÉRICO

13€

FORMULE 25€

1 PORRON AU CHOIX

+ 1 PATATAS BRAVAS OFFERTE

+ 1 TAPAS A 4€

+ 1 TAPAS A 5€

+ 1 TAPAS A 6€

TAPAS 4€

PATATAS BRAVAS

POMMES DE TERRE, SAUCE BRAVAS

PAN CON TOMATE

PAIN À LA TOMATE (8 PIÈCES)

CHAMPIÑONES AL AJO Y PEREJIL

CHAMPIGNONS SAUTÉS AU BEURRE PERSILLÉ

CALABACÍN A LA PLANCHA

COURGETTES À LA PLANCHA

PAN TOSTADO CON PATÉ DE ATÚN

TOASTS DE CHÈVRE CHAUD

AIOLI

AIOLI

PAN CON MANTEQUILLA DE PEREJIL Y QUESO

TOASTS BEURRE PERSILLÉ ET FROMAGE (8 PIÈCES)

TAPAS 6€

CROQUETAS DE JAMÓN Y BECHAMEL

CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU JAMBON ET BÉCHAMEL

CROQUETAS DE PATATA DULCE Y SALMÓN

CROQUETTES DE PATATE DOUCE AU SAUMON

BROCHETA DE PATATAS CON SALSA QUESO

BROCHETTES DE POMME DE TERRE SAUCE FROMAGÈRE

QUESO

ASSORTIMENT DE FROMAGE (VACHE, CHÈVRE ET BREBIS)

CHISTORRAS

SAUCISSES BASQUES

CAMEMBERT ASADO

CAMEMBERT RÔTI

FORMULE GROUPE

À PARTAGER (À PARTIR DE 8 PERSONNES)

10€/PERSONNE

ENVIE DE VOUS LAISSER GUIDER ? PAS DE SOUCIS ON S'OCCUPE DE TOUT !
IL VOUS SUFFIT DE PRÉCISER À UN MEMBRE DE L'EQUIPE LE NOMBRE DE PERSONNES À VOTRE TABLE ET
NOUS VOUS PRÉPARONS UN ASSORTIMENT DE TAPAS COMPOS DE « NOS VALEURS SÛRES ».

IG @LAGUABREST

UNE CREATION
@COCOLOGO

COCO
LOGO