



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

Printemps 2026



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

FINGER FOOD

*Servi au Boudicca bar
Tous les jours de 15h à 21h*

« LA MER »

Huîtres « fines » n°2 – Carnac	2,50€/p
Rillettes de poissons de nos côtes, citron Meyer confit & livèche	7€
Assortiment de poissons fumés « Côtés Sauvage », fromage blanc, betterave & citron noir d'Iran	17€
Tarama « Côté Sauvage »	7€
Caviar « Sturia » à la demande	Prix/Gr

« LA TERRE »

Houmous de sarrasin fumé	7€
Notre fameux Croque au jambon truffé	14€
Foie Gras au Coteaux du Layon	22€
Terrine d'Olivier Brosset	12€
Fromage affiné du moment	12€
Dessert du jour	10€
Glaces & sorbets – G. Cabiron (MOF 2007)	5€ /9€/14€

« LES PLANCHES »

BOUDICCA

22€

Houmous
Tarama du Celtique
6 huîtres « fines » de Carnac n°2

BOADICÉE

22€

Houmous
Tarama du Celtique
Croque jambon truffé

**Service en chambre – supplément 10%*

**Laissez-vous tenter par l'ensemble de nos créations culinaires en parcourant la
carte du *Restaurant Le Cairn*, disponible du mardi au samedi dès 19h**

CHAMPAGNE

LA COUPE - 12cl

AOP Champagne Deutz Brut	15€
AOP Champagne Deutz Rosé	18€
AOP Champagne Deutz Rosé « Sakura » Cuvée Spéciale	20€

BLANCS - 75cl

AOP Champagne Deutz Brut	NM	89€
AOP Champagne Duval-Leroy « Femme de Champagne » Grand Cru	NM	169€
AOP Champagne Deutz « Amour de Deutz »	2014	279€

ROSES - 75cl

AOP Champagne Pierre Trichet	NM	79€
AOP Champagne Deutz Brut	NM	105€
AOP Champagne Bollinger	NM	125€
AOP Champagne Billecart-Salmon	NM	159€
AOP Champagne Laurent-Perrier	NM	169€
AOP Champagne Duval-Leroy Brut Prestige 1 ^{er} Cru (Magnum)	NM	199€
AOP Champagne Deutz « Amour de Deutz »	2013	299€

PETILLANT - 75cl

AOP Crémant de Loire – Domaine Dhommé	NM	35€
---------------------------------------	----	-----

VINS AU VERRE – 12cl

BLANCS

AOP Côtes d'Auxerre – Domaine Sorin Coquard	2023	9€
AOP Haut-Médoc « Le Celtique » - Château Fourcas-Dupré	2024	8€
AOP Chinon – Marielle & Nicolas Pointeau	2023	7€
AOP Alsace Gewurztraminer - Domaine René Kientz (Moelleux)	2024	7€

ROUGES

AOP Haut-Médoc « Le Celtique » - Château Fourcas-Dupré	2020	8€
AOP St-Nicolas-de-Bourgueil – Domaine du Rochouard	2024	7€
AOP Pic Saint Loup – Vignoble des 3 châteaux	2023	8€

ROSE

IGP Côtes du lot « Monplaisir » - Famille Fournié	2024	7€
---	------	----

CIDRE

Cidre fermier bio de Carnac		6€
-----------------------------	--	----



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

NOS MULES

BREIZH - 26cl 12€
Gin Ganesh, jus de citron vert & ginger beer Hysope

MOSCOW - 26cl 12€
Vodka Stoli, jus de citron vert & ginger beer Hysope

LONDON - 26cl 12€
Rhum Cubain infusé, jus de citron vert & ginger Beer Hysope

NOS SPRITZ

APEROL - 28cl 14€
Aperol, orange, citron, prosecco & eau pétillante

SAINT-GERMAIN - 28cl 14€
Saint-Germain, prosecco & eau pétillante

NOS SHORT DRINKS

CAÏPIRINHA - 10 cl	12€
<i>Cachaça Leblon, citron vert & sucre blanc</i>	
COSMOPOLITAN - 10cl	12€
<i>Vodka Stoli, cointreau, jus de citron vert & jus de cranberry</i>	
MARGARITA - 10cl	12€
<i>Tequila Milagro, Mezcal, Cointreau & jus de citron vert</i>	
NEGRONI - 10cl	12€
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari, orange & citron</i>	
ESPRESSO MARTINI - 10cl	12€
<i>Vodka Stoli, liqueur de café Kalhua, sirop sucre & espresso</i>	



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

NOS LONG DRINKS

MOJITO - 18cl 12 €

Rhum Havana club 3 ans, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau pétillante & angostura bitter

MOJITO ROSÉ ROYAL - 18cl 18€

Rhum Havana club 3 ans, citron vert, feuilles de menthe,

MAI TAI - 26cl 14€

Rhum Havana Especial, Grand Marnier, jus de citron vert, jus d'ananas & Orgeat

LONG ISLAND ICE TEA - 26cl 14€

Rhum cubain, gin Bombay Sapphire, tequila, vodka Stoli, cointreau, thé glacée, citron jaune & menthe fraîche

**Sollicitez notre barman en cas de demande particulière
Nous ferons tout notre possible pour satisfaire vos envies.**



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

COCKTAILS COLLECTION

PRINTEMPS/ÉTÉ 2026

OHAYŌ HOKKAIDO

14€

Gin Nikka Coffey, purée de yuzu, cordial baie de Timur & limonade pamplemousse Hysope

Floreal Garden

14€

Liqueur Italicus infusée carvi, liqueur de Saint-Germai, citron vert & cramberry

Spicy 1430

16€

Vodka infusée au piment doux, sirop de violette, jus d'ananas & limonade artisanale

GIN & TONIC - 25cl

**ACCOMPAGNEMENT TONIC « HYSOPE » AU CHOIX :
ORIGINAL/CITRON/CONCOMBRE/SUREAU**

BRETAGNE

- SEIZH CELTIC DRY** 47% Roc-Saint-André (56) 12€
Agrumes, épices, fenouil & algues wakamé
- KANOL** 57% La Bouëxière (35) 12€
Cannelle, noix de muscade, écorce d'orange & clou de girofle
- GANESH** 44.8 % La Bouëxière (35) 12€
Gingembre, curcuma, galanga & clou de girofle
- MIST AWEN** 37,5% La Bouëxière (35) 10€
Citronnelle, houblon, coriandre & racine d'angélique
- BLURRY MOON** 40% Gers (32) 10€
*Citronnelle, genévrier, quinquina rouge, houblon sauvage
& coriandre*

EUROPE

MONKEY 47 47% Allemagne	14€
<i>Jasmin, canneberge, verveine, sureau, sauge, racine d'angélique, citron & cannelle</i>	
CHRISTIAN DROUIN 42% Coudray-Rabut (14)	12€
<i>Pommes à cidre, gingembre, vanille, citron, cardamome & amande</i>	
FERDINAND'S 44% Allemagne	10€
<i>Riesling, pomme verte, florales, lavande & genévrier</i>	
MARE 42,7% Espagne	10€
<i>Genévrier, basilic, thym, olive, coriandre & romarin</i>	

JAPON

NIKKA COFFEY 47% Japon 14€
Yuzu, kabosu, amanatsu, pommes & poivre Sansho

ROYAUME UNI

BOMBAY SAPPHIRE BLUE 40% Angleterre 10€
Écorce de citron, amande & iris de Méditerranée



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

ALCOHOL FREE EXPÉRIENCE

APÉRITIFS

FLORÉALE MULE - 12cl 10€
Martini blanc 0%, citron vert & ginger beer Hysope

AGRUMES SPRITZ - 28cl 10€
Giffard spritz 0%, pétillant nature français 0%, eau pétillante & agrumes frais

SUREAU SPRITZ - 28cl 10€
Giffard fleur de sureau 0%, pétillant nature français 0%, eau pétillante & citron

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO - 18cl 9€
Citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne & eau pétillante

VIRGIN ORISHA - 26cl 10€
Purée de Jabuticaba, jus de passion, jus ananas & cordial baie de timur

BIÈRES

PRESSIONS

BRASSERIE « KRONENBOURG » France	25cl	50cl
1664 – Blonde 5°	3,5€	7€

BOUTEILLES – 33cl

BRASSERIE « COREFF » Carhaix (29)	7€
Bière blonde pur malt – 4,2°	

BRASSERIE « L'HERMINE » Plouhinec (56)	7€
La Nnette – Fruité acidulé 4°	

BRASSERIE « LA DILETTANTE » Saint-Nolff (56)	7€
La Java – Neipa « New England IPA » 6°	

BRASSERIE « LA DILETTANTE » Saint-Nolff (56)	7€
La Bringue – Bière blanche « White session IPA » 4,5°	

BOUTEILLE SANS ALCOOL – 25cl

« BRASSERIE DE BRETAGNE » Concarneau (29)	4,5€
Dremmwel – Bière blonde 0°	



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

APÉRITIFS

RICARD 45% 2cl	5€
MARTINI BIANCO 14,4% 8cl	5€
MARTINI ROSSO 14,4% 8cl	5€
PORTO BURMESTER RUBY 19,5% 8cl	7€
PORTO BURMESTER WHITE 19,5% 8cl	7€
SUZE 15% 8cl	5€
CAMPARI 25% 8cl	5€
KIR BRETON 12cl	6€
KIR VIN BLANC 12cl	6€
KIR PÉTILLANT 12cl	10€
KIR ROYAL 12cl	15€



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

WHISKY - 4cl

SINGLE MALT

EDDU BROCÉLIANDE 43% Bretagne	11€
EDDU SILVER 43% Bretagne	10€
ARMORIK CLASSIC 46% Bretagne	10€
MONKEY SHOULDER 40% Écosse	12€
TIMOROUS BEASTIE 46,8% Écosse	14€
OBAN 14 ANS 43% Écosse	11€
LAGAVULIN 43% Écosse	16€
SEXTON 40% Irlande	10€

SINGLE GRAIN

NIKKA COFFEY MALT 45% Japon	10€
------------------------------------	-----

BOURBON

WOODFORD RESERVE 43,2% Kentucky USA	11€
--	-----

VODKA - 4cl

STOLI PREMIUM 40% Russie	10€
---------------------------------	-----



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

TÉQUILA - 4cl

MILAGRO SILVER 40% Mexique	11€
VOLCAN DE MI TIERRA 40% Mexique	

RHUM - 4cl

TRADITIONNELS

ZACAPA 23 ANS "SISTEMA SOLERA" 40% Guatemala	12€
SANTA TERESA « SISTEMA SOLERA » 40% Venezuela	12€
SECHA DE LA SILVA 40% Guatemala	10€
BUMBU ORIGINAL 40% Barbade	9€
BUMBU XO 40% Barbade	14€

AGRICOLES

3 RIVIÈRES VIEUX DE L'OCEAN 54% Martinique	12€
3 RIVIÈRES DOUBLE WOOD 43% Martinique	10€
3 RIVIÈRES CANNES BRULEES 43% Martinique	9€
CLÉMENT VX VSOP 40% Martinique	10€
CLÉMENT CANNE BLEUE 50% Martinique	8€



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

EAUX DE VIE DE FRUITS - 4cl

MAISON « LA CIGOGNE »

POIRE WILLIAMS Vieille extra 10€

MIRABELLE Vieille extra 10€

LAMBIGS DE BRETAGNE - 4cl

MANOIR DE KINKIZ

VIEUX 4 ans 11€

HORS D'AGE 10 ans 12€

COGNACS - 4cl

LAURENT JOUFFRE & REMY MARTIN

VS 10€

VSOP 12€

ARMAGNACS - 4cl

CHATEAU DE LAUBADE

VSOP 10€

XO 12€



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

CALVADOS - 4cl

CHATEAU DU BREUIL

8 ANS	12€
15 ANS	14€
20 ANS	16€

LIQUEURS & CRÈMES – 4 cl / 6cl

BAILEYS (6cl)	9€
GET 27/31 (6cl)	9€
MENTHE PASTILLE (6cl)	9€
AMARETTO ADRIATICO (6cl)	9€
LIMONCELLO (6cl)	9€
MENTHE POIVRE (6cl)	9€
CAMEL FLEUR DE SEL (6cl)	9€
FRAISE DE PLOUGASTEL (6cl)	9€
BISCUIT AU BEURRE (6cl)	9€
CHARTREUSE JAUNE (4cl)	14€



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

SOFTS

ARTISANAL - 25cl

Jus de pomme BIO de Carnac

6€

LEMONAID BIO - 33cl

Limonade naturellement rafraîchissante, bio et équitable avec 100% pur jus de fruits pressés

Citron vert ou Fruits de la passion

7€

SODAS - 33cl

Limonade Artisanale bretonne « Le bout du monde », Breizh Cola, Breizh Cola Zero, Breizh Tea, Orangina, Perrier

4€

JUS DE FRUITS BIO « Le Coq Toqué » - 25cl

Pomme-fraise, Ananas – pain de sucre, Tomate-romarin, Abricot du Roussillon, Poire Williams

5€

EAUX

FILTRÉES

Aqua Chiara plate - 75cl

4€

Aqua Chiara gazeuse - 75cl

4€

MINÉRALES

Plancoët - 100cl

6€

Chateldon - 75cl

8€

Plancoët plate – 50cl

3€

Plancoët gazeuse – 50cl

4€



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

BOISSONS CHAUDES

NESPRESSO

Expresso	3€
Cappuccino	5€
Expresso macchiato	3,5€
Café latte	4€
Latte macchiato	6€
Café viennois	6€

MONBANA

Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois	6€

NOTRE SELECTION DE THES NOIR « CHIC DES PLANTES »

5€

Thé **noir** bio Népal Gourmand ; Cacao torréfié & écorce d'Orange

Thé **noir** bio fleur d'Earl Grey ; Lavande, écorce d'Orange & huile Bergamote

Thé **noir** bio Chic Breakfast ; Cannelle, Tilleul, thé noir d'Assam & Yunnan

LES ORIGINAUX « CHIC DES PLANTES »

Thé bio Super Green ; Poivron vert, Eucalyptus, Citron, Luzerne, Ginkgo, Persil, Poivre Vert & Spiruline

Thé Bouillon bio **épicé** le Robuste ; Radis Noir Shiitake, Macis, Oignon, Frêne, Laurier & Poivre

Thé Vert Bio, fraîcheur du Japon ; Menthe Douce & Poivrée, Fenouil & Thé Japonais



BOUDICCA BAR
BAR & COCKTAILS

« CHIC DES PLANTES » NOS INFUSIONS

5€

Infusion **Détox** Bio Belle Plante ; Rose de Damas, Frêne, Framboise, Ortie, Baie Rose & Tilleul

Infusion **Détox** Bio L'élançée ; Vigne Rouge, Frêne, Camomille, Gingembre, Tilleul, Bergamote & Guimauve

Infusion **épicée** Bio Chic Chai ; Cannelle Cardamome, Gingembre, Citronnelle & Girofle

Infusion Bio saut du Lit, Kasha, Cacao, Cynorrhodon, Bruyère, Sureau & Cannelle

Infusion **Digestion** Bio Pousse Délice ; Fenouil, Angélique, Romarin, Verveine, Sarriette, Menthe Poivrée & Souci

Infusion Bio **Détente** Morphée ; Tilleul, Sauge, Ronce, Menthe & Fleur d'Oranger

Infusion **épicée** bio L'élixir ; Gingembre, Oranger Bigaradier, Citron & Combava

Infusion **épicée Réglisse** ; Cannelle, Orange, Réglisse, Cardamome, Cynorrhodon, Tilleul, Badian