CHAMPAGNE BIO & MÉTHODE TRADITIONELLE BIO

	Flûte 12cl	Bouteille 75cl
Notre Sélection de Champagne Bio du Moment	14 €	85 €
IGP Val de Loire - « J'aime de Malidain »	8,50 €	48 €

Arôme de fruits blancs briochés, attaque fraîche de fruits jaunes et final de pamplemousse

RHUMS 4cl

Angostura 1919, 8 ans d'âge - Trinidad et Tobago ..... 10 €
Notes de vanille, caramel au beurre salé et fruits tropicaux

Don Papa, 7 ans d'âge - Philippines ..... 10 €
Très fruité et vanillé avec de belles notes pâtissières

Diplomatico, 12 ans d'âge - Venezuela ..... 10 €
Noix, caramel, vanille, poivre, gingembre avec une note fumée

Matusalem, 15 ans d'âge - République Dominicaine ..... 10 €
Vanille, caramel, tabac, épices douces, fruits secs et confits

Trois Rivières, Hors d'âge Triple Millésime - Martinique ..... 12 €
Notes d'épices, de poivre gris, de muscade, de fruits frais et confits

WHISKIES 4cl

Eddu silver (Whisky breton au blé noir) ..... 7,90 €
Notes d'abricot confit, agrumes et figue mûre

Jameson ..... 7,90 €
Un nez épicé puis fruité (pêche) qui évolue sur des notes de céréales et d'épices

Bunnahabhain ..... 12 €
Iodé avec un soupçon de fumé et des notes de fruits secs

Caol Ila ..... 14 €
Iodé et tourbé, avec des notes d'huile d'olive, amande et agrumes

Oban ..... 14 €
Ample et iodé avec quelques notes de tourbe

Scapa ..... 18 €
Douceur et richesse des tonalités miellées et délicatement fumées

DIGESTIFS 4cl

Get 27, Menthe Pastille, Bailey's, Cognac aux amandes ..... 6 €
Calvados, Grand Marnier, Cointreau ..... 7,50 €
Poire Williams, Vieille Prune, Bas Armagnac ..... 10 €
Cognac H By Hine ..... 12 €

Pour accompagner votre apéritif
laissez-vous tenter par un amuse-bouche de saison !
Fancy a seasonal amuse bouche?

	1 pers.	2 pers.	3 pers.	4 pers.
Amuse-bouche	3,60 €	6,95 €	9,95€	12,95€

Une petite faim ? Demandez nos plats servis en continu !
Feeling peckish? Ask about our all-day dishes!

Végan
Agriculture Biologique
Prix nets & service compris
Février 2023
Par souci d'écologie, nos pailles sont en amidon de maïs.
To preserve the environment, our straws are made from corn starch.

Et pensez à notre carte des vins 100% Bio !
Ask for the organic wine list !

1% FOR THE PLANET Le Végétarium est membre 1% for the Planet et à ce titre reverse 1% de son chiffre d'affaires à des associations environnementales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Restaurant **Le Végétarium**

Carte des boissons

MAISON YVES ROCHER
FONDÉE EN 1959

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

- Expresso ou Décaféiné ..... 1,95 €
- Grand Café ou Décaféiné ..... 3,90 €
- Cappuccino ou Cappuccino Décaféiné ..... 4,50 €
- Grand Chocolat Chaud ..... 4,20 €
- Grand Viennois - Chocolat, café ou décaféiné ..... 4,75 €

Dammann Frères ..... 3,80 €
Thés verts : Yunnan, Menthe Touareg - Thés noirs : Earl Grey, Ceylan - Thé sombre : 4 fruits rouges - Infusion Rooibos Citrus

- Infusions Bio Yves Rocher produites en Pays de La Gacilly ..... 3,60 €
  Camomille romaine, menthe poivrée, verveine citronnée *Roman camomile, peppermint, lemon verbena*

Supplément - Lait froid ou lait chaud ..... 0,20 €
Cuban Coffee ..... 11,50 €

JUS DE FRUITS & SIROPS
JUICES & SYRUPS

Envie d'un cocktail de jus de fruits de saison ? Demandez l'inspiration du barman ! ..... 4,60 €
Want a homemade fruit cocktail? Ask the Barman's inspiration! • 25cl

Jus de fruits - *Juices*
Pamplemousse, mangue, cranberry, ananas, abricot, orange, tomate • 20cl ..... 3,95 €
Grapefruit, mango, cranberry, pineapple, apricot, orange, tomato

- Jus de Pommes Bio - *Organic apple juice* • 20cl ..... 3,95 €
- Jus de Pommes Bio Pétillant - *Sparkling Organic apple juice* • 20cl ..... 3,95 €

Jus de fruits frais pressés - *Fresh squeezed juice*
Orange ou pamplemousse • 20cl ou Citron jaune • 8cl ..... 6,50 €
Orange or grapefruit (20cl) - lemon (8cl)

Sirop à l'eau - *Syrup with water*
Grenadine, fraise, citron, coco, orgeat, menthe, violette, framboise, cerise • 20cl ..... 1,60 €
Grenadine, strawberry, lemon, coconut, almond, mint, violet, raspberry, cherry

SMOOTHIES
25cl

Entre fraîcheur et gourmandise, à chaque saison ses recettes !
Fresh and indulgent, recipes for all seasons!

Envie d'un smoothie maison ? Demandez l'inspiration du barman ! ..... 6,50 €
Fancy a homemade smoothie? Get inspiration from the barman!

SODAS

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro, Breizh Agrum', Breiz Tea • 33cl ..... 3,75 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic • 25cl ..... 4,75 €
Limonade • 25cl ..... 2,80 €
Diabolo - Grenadine, fraise, citron, coco, menthe, violette, framboise, cerise • 25cl ..... 3,10 €
Grenadine, strawberry, lemon, coconut, mint, violet, raspberry, cherry

EAUX
WATER

Perrier • 33cl ..... 3,90 €
Plancoët - Plate ou gazeuse ..... **50cl** • 3,50 € ..... **100cl** • 4,75 €
Supplément - sirop ..... 0,50 €

LES BIÈRES BRETONNES
LOCAL BEERS

Bouteille • 33cl ..... 6,50 €
Blanche Hermine
Morgane Bio

Pression	25cl	50cl
• Duchesse Anne	4,50 €	9 €
• Lancelot	3,50 €	7 €
• Panaché	3,50 €	7 €
• Monaco, Twist ou Tango	3,60 €	7,20 €

- Bière Bio Blonde DREMMWEL sans alcool • 25cl ..... 4,50 €

APÉRITIFS

Envie d'un apéritif maison ? Demandez l'inspiration du barman ! • 15cl ..... 6,95 €
Fancy a seasonal appetizer? Get inspiration from the barman!

Muscat petit grain moelleux - le demi Bœuf • 12,5cl ..... 6,50 €

Kir - Cassis, mûre, framboise ou pêche - *blackcurrant, blackberry, raspberry or peach*
• Kir maison au vin blanc • 12cl ..... 4,30 €
• Kir Breton • 12cl ..... 3,90 €
• Kir Pétillant • 12cl ..... 8,90 €

Pastis de Provence • 4cl ..... 5,50 €
Martini - Blanc ou rouge • 5cl ..... 5 €
Cidre fermier du pays de Brocéliande ..... **12,5cl** • 3,75 € ..... **75cl** • 22,50 €

COCKTAILS
avec alcool

Fiero Limo • 20cl ..... 6,50 €
Ti'Punch • 6cl ..... 7,50 €
Rhum Trois Rivières, sucre de canne, citron vert
Caïpiriña • 6cl ..... 7,50 €
Tranche de citron vert et cachaça
"Notre Americano" Long drink • 20cl ..... 8,50 €
Vermouths, campari et eau gazeuse
Cosmopolitan • 7cl ..... 8,50 €
Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert
Margarita "Frozen" • 7cl ..... 9,50 €
Sucre de canne, Grand Marnier, Téquila
Mojito - Classique, fraise, mangue ou violette • 35cl ..... 8,50 €
Rhum Bacardi, citron vert, feuilles de menthe, sucre blanc, eau gazeuse
Piña Colada • 20cl ..... 9 €
Rhum 3 rivières, sirop de coco, jus d'ananas, crème chantilly
Bombay Sapphire & Tonic • 20cl ..... 11 €

COCKTAILS
sans alcool

Virgin Mojito • 35cl ..... 7 €
Virgin Piña Colada • 20cl ..... 7 €
Américano • 20cl ..... 6,50 €
Camomille & Tonic • 20cl ..... 6 €

Agriculture Biologique

LA BERGERIE YVES ROCHER
LES ATELIERS CULINAIRES
LOCAVORES ET DE SAISON

Pour tous les gourmands et gourmets, enfilez toque et tablier pour un cours de cuisine 100% locavore & de saison qui vous fera redécouvrir le plaisir de cuisiner et de bien manger !

Guidés pas à pas par notre Chef Mark Greenfield, vivez un moment de créativité culinaire dans un tout nouveau lieu de vie, LA BERGERIE YVES ROCHER en plein cœur de La Gacilly, à 5 minutes à pied de la Maison Yves Rocher

POUR EN SAVOIR DAVANTAGE
SUR CE LIEU UNIQUE ET INNOVANT
rendez-vous sur labergerieyvesrocher.com
et réservez-vite VOTRE ATELIER CULINAIRE LOCAVORE

Suivez-nous sur **maisonyvesrocher.fr** **#YvesRocherLaGacilly**

Restaurant **Le Végétarium**

MAISON YVES ROCHER
FONDÉE EN 1959

VINS BLANCS BIO

	Verre 12,5cl	Pot Lyonnais 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
IGP Val de Loire - Chardonnay - Vignoble Malidain - « Le Demi-Bœuf » Arôme flatteur de bourgeons de Genêt, ananas confit et fruits exotiques	3,95 €	7,90 €	14,60 €	26 €
IGP Val de Loire - Sauvignon - Vignoble Malidain - « Le Demi-Bœuf » Arômes d'agrumes, écorce d'orange et citron confit, fleur blanche	3,95 €	7,90 €	14,60 €	26 €
IGP Coteaux du pont du Gard - Domaine de la Patience - « Chardonnay » Arômes de zestes d'orange, amande, pêche et miel au goût frais et croquant				32 €
IGP Côtes Catalanes - Domaine Rière Cadène - « J'ai rendez-vous avec vous » Arômes d'anis, citron et pêche de vigne, une belle fraîcheur	5,75 €	11,50 €	21€	32 €
AOC Côtes du Rhône - Domaine Grand Veneur - « Réserve » Arômes primaires de fleurs blanches aux notes très minérales	6,50 €			37 €
IGP Alpilles - Vignobles Benoit - Domaine du Val de l'Oule Arômes d 'agrumes et fleurs blanches aux notes de pêche, abricot et aubépine	5,75 €			32 €
IGP Val de Loire - Vignoble Malidain - « Muscat Petit Grain » Arômes en bouquet de coing, caramel et miel. Un vin gourmand et soyeux	6,50 €			37 €

Laissez-vous tentez par nos coups de coeurs insolites et découvrez un nouveau vin blanc tous les mois... Consultez nos équipes, prix à l'ardoise.

VINS ROSÉS BIO

	Verre 12,5cl	Pot Lyonnais 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
IGP Val de Loire - Vignoble Malidain - « Le Demi-Bœuf » Arômes acidulés de fraise et framboise. Rond et frais en bouche.	3,95 €	7,90 €	14,60 €	26 €
IGP Alpilles - Vignobles Benoit - Domaine du Val de l'Oule Arômes d'agrumes et groseille avec une pointe d'accacia	6,50 €			35 €
AOC Côteau Varois - Domaine du Loou Arômes délicats de fruits exotiques et mandarine aux notes d'épices et miel				39 €

Végan
Agriculture Biologique

VINS ROUGES BIO

	Verre 12,5cl	Pot Lyonnais 25cl	Pot Lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
IGP Sables de Camargue - Domaine de Figueirasse - « Les Baronnets » Arôme de garrigue, épices et olive noire. Une belle rondeur en bouche	5 €	10 €	17,50 €	28 €
IGP Côtes Catalanes - Domaine Rière Cadène - « J'ai rendez-vous avec vous » Arômes gourmands et friands, aux notes de fruits rouges et de fraise écrasée	5,75 €	11,50 €	21€	32 €
AOC Côtes de Blaye - Vignerons de Tutiac - « L'Ironda » Arômes de fruits murs, réglisse, poivre et épices. Tannins fins et élégants	6 €	12 €	22,50 €	34 €
AOC Côtes du Rhône - Domaine Grand Veneur - « Réserve » Arômes légers de fraiche, baies rouges, framboise sauvage cassis et mûre.	6,50€			37 €
AOC Pic St Loup - Château Lascours - « Nobilis » Arômes intenses de cassis, myrtille et violette. Bouche généreuse aux tannins denses				36 €
AOC Chinon - Domaine Raffault - « Les Galuches » Arômes de fruits rouges mûrs et violette associés à une belle fraicheur longue en bouche				38 €
AOC Faugères - Abbaye de Sylva Plana - « La Closeraie » Arômes d'épices douces vanillées et de réglisse aux notes animales. Belle persistance aômatique				49 €
AOC Anjou Villages - « Réserve sous-bois » Vin rubis intense aux arômes puissants de fruits rouges et noirs et vanille	5,50 €	11 €	20 €	30 €

Laissez-vous tentez par nos coups de coeurs insolites et découvrez un nouveau vin rouge tous les mois... Consultez nos équipes, prix à l'ardoise.

CHAMPAGNE BIO & MÉTHODE TRADITIONELLE BIO

	Flûte 12cl	Bouteille 75cl
Notre Sélection de Champagne Bio du Moment	14 €	85 €
IGP Val de Loire - « J'aime de Malidain » Arôme de fruits blancs briochés, attaque fraiche de fruits jaunes et final de pamplemousse	8,90 €	48 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets & service compris

Février 2023

1% FOR THE PLANET — Le Végétarium est membre 1% for the Planet et à ce titre reverse 1% de son chiffre d'affaires à des associations environnementales