

LES COCKTAILS DU BIKINI

LES CLASSIQUES

Mojito* 9,5€
Rhum Bacardi Carta Oro, menthe, citron vert, cassonade, Perrier, Angostura

Les Mules's* 9,5€
Vodka Eristoff/Gin Bombay Sapphire/Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, La French ginger beer

*Supplément purée de fruit +1€
Passion-Pêche-Mangue-Framboise-Fraise-Myrtille

Caïpirinha 10€
Cachaça Leblon, cassonade, citron vert

Painkiller 9,5€
Rhum Bacardi Carta Oro, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de coco, noix de muscade

LES SPRITZS ET TONICS

Le Spritz 10€
Apérol/Campari/Martini Bianco/Limoncello Prosecco et Perrier

St-Germain Spritz, 11€
Prosecco et Perrier

Lillet Spritz blanc ou rosé, La French 9,5€

Gin Tonic avec garniture au choix:
Concombre/Citron/Baies roses/Poivre noir
Bombay Sapphire 9,5€
Citadelle 10€
Roku 10€
Gin Mare 11€
Hendrick's 11€
The Botanist 11€
Tanqueray Ten 12€
Monkey 47 15€

LES SIGNATURES

On dirait le Sud... 11€
Gin Mare, sirop de romarin maison, La French pamplemousse rose, branche de romarin

Riberry 11€
Bourbon Jim Beam, purée de framboise, miel, jus de citron, jus de cranberry, Fee Foam

Dolce Doudou 11€
Amaretto Disaronno, liqueur de café Kahlua, lait de vache, poudre de cacao

Toutanpassion 11€
Gin Bombay Sapphire, purée de passion, jus de citron, jus d'ananas, sirop de vanille, sucre de canne, Fee Foam, Angostura

Tea'Piak 11€
Rhum Bacardi Carta Blanca, sirop de thé fruits rouges maison, purée de pêche, jus de citron, Angostura

LES PREMIUMS

Le Paloma 12€
Tequila Patron Reposado, La French pamplemousse rose, jus de citron, sucre de canne

Mai-Tai 12€
Rhum Bacardi Cuatro, sirop d'orgeat et de vanille, jus d'ananas, jus de citron

Pornstar Martini 14€
Vodka Grey Goose, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de prosecco

Goose Berry 14€
Vodka Grey Goose Berry, jus de citron, jus de cranberry, purée de framboise, limonade

Basil Smash 12€
Gin Citadelle, sucre de canne, jus de citron, basilic

LES BOISSONS

LES SOFTS

Coca-Cola regular ou zéro 33cl	3,9€
Fuze Tea 25cl	3,9€
Orangina 25cl	3,9€
Jus de fruits 25cl	3,9€
Abricot-Ananas-Fraise-Pomme-Tomate	
Limonade 33cl	3,2€
Diabolo 33cl	3,5€
Fraise-Cerise-Pêche-Passion-Vanille-Orgeat-Cassis-Citron-Menthe-Banane Kiwi-Coco	
La French s'il vous plaît ! 25cl	4,7€
-Le Tonic "à la française"	
-La Ginger Beer "soda au gingembre sans alcool"	
-Pamplemousse rose "à la fleur de sel de Guérande"	
-Agrumes "orange, pamplemousse, citron, mandarine"	

LES MOCKTAILS

Le Virgin Spritz	8€
Martini Vibrante 0%, Le Tonic La French, orange	
Le Virgin Mojito*	8€
Menthe, citron vert, cassonade, limonade	
*Supplément purée de fruit +1€	
Passion-Pêche-Mangue-Framboise-Fraise-Myrtille	
Le Paris Zest	8€
Jus d'abricot, sirop d'agrumes maison, basilic, La French pamplemousse rose	

HAPPY HOUR !

Du mardi au jeudi, de 18H à 20H*

Les pintes de bières, de softs et 20cl de vin
(AOP Côtes du Rhone rouge ou blanc, IGP de l'île de Beauté rosé)

5€

*Hors évènements spéciaux

LES APÉRITIFS

Ricard© 2cl (perroquet, mauresque, tomate +0,5€)	2,5€
Martini Blanc ou rouge 6cl	4,6€
Americano Martini rouge, Campari, Perrier 9cl	7,5€
Kir mûre, pêche ou cassis, sauvignon 12cl	4,7€
Kir breton mûre, pêche ou cassis, cidre brut 12cl	5,7€
Lillet blanc ou rosé 8cl	6,9€
Punch rhum Saint-James, triple sec, jus de fruits 20cl	6€
Suze 6cl (tonic +2€)	5€

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Bikini Pils Blonde 4,2°	3,4€	6,2€
Affligem Blonde Bière d'abbaye 6,7°	3,9€	7,1€
Affligem Blanche Bière d'abbaye 4,8°	3,9€	7,1€
IPA-Gallia New Western Craft Beer 6°	4,7€	8,6€
Bière du moment	Voir ardoise	

LES BIÈRES BOUTEILLES

	25cl	33cl
Desperados 5,9°		6,7€
Heineken 0,0°		5,4€
Chouffe classique ou cherry 8°		7,9€
Cidre Kerisac Brut 5,5°	6,9€	

LES EAUX

	33cl	50cl	1L
Vittel*		4,2€	5,5€
Perrier*	3,9€		
Perrier Fines Bulles*			5,5€

*Supplément sirop +0,5€
Fraise-Cerise-Pêche-Passion-Vanille-Orgeat-Cassis-Citron-Menthe-Banane Kiwi-Coco



LES PLANCHES, ENTRÉES ET SALADES

À PARTAGER

- Nos Wraps
-Saumon, crudités, crème d'algue et citron confit 12€
-Poulet, crudités, mayo curry 12€
- La Planche Fraîcheur 23€
Les deux wraps, charcuterie, fromages, rillettes de canard
- La Planche de la Mer 28€
Rillettes de poisson, saumon fumé maison, wrap de saumon
- Le Grand Camembert 16€
Camembert rôti à partager (250gr), miel et thym, croûtons à l'ail

LES SALADES

- La Salade du moment 15€
Selon la saisonnalité
- La Salade du pêcheur 16,5€
Saumon fumé, rillettes de poisson, crudités, mesclun, sauce vierge

LE PETIT BkN - 12 ANS 12€

- Plat au choix
Retour de criée ou steak haché 125gr, servi avec frites ou légumes
- Boisson au choix
Sirop à l'eau, diabolo, coca-cola ou jus de fruits
- Dessert
Une boule de glace au choix

LES ENTRÉES

- Entrée du jour 5€
- Les Rillettes de poisson 8€
Selon arrivage - fromage frais, curry impérial, algues bretonnes et citron
- Le Moelleux de canard 9€
Emietté de canard confit maison, salade
- Le Petit Camembert 10€
Camembert rôti (120gr), miel et thym, croûtons à l'ail
- Notre saumon fumé 12€
Servi avec notre crème de ciboulette et citron

L'ARDOISE DU MIDI

Du mardi au vendredi
de 12h à 14h

Plat seul 15€

Entrée-plat ou Plat-dessert 19€

Menu Complet 22€

Consultez l'ardoise ou demandez à
l'équipe le menu du jour !



LES PLATS ET DESSERTS

NOS PLATS

- Les Moules Frites (Origine France) avec sauce au choix : 15€
-Les classiques Marinières/Les gourmandes au Bleu +2€/Les ensoleillées au Chorizo +2€
- Le Retour de Criée 24€
Poisson selon la pêche du jour et sauce selon l'inspiration du chef
- La Pièce de boeuf à la plancha 22€
Pièce de boeuf selon notre sélection et sauce au choix :
-Chimichurri (jus de viande avec mélange d'herbes et de piments séchés)
-Beurre breton persillé
-Sauce au bleu
- Le Suprême de Volaille 19€
Suprême de volaille breton label rouge, crème des bois
- Le Burger BKN 18€
Bun Artisanal de chez Emma, sauce BKN, steak haché 125gr, tomme de chez Sophie, sauce tomate maison et compotée d'oignons
- L'Andouille de Vire 18€
Andouille Normande, insert de lard, snackée et servie avec un jus brun
- Garniture au choix :
Frites Fraîches bretonnes/Poêlée de légumes de saison/Risotto de Kasha/Garniture du jour
Supplément Garniture 3,5€

NOS GOURMANDISES

- | | | | |
|---|------|---|-------|
| Crème brûlée à la vanille de Tahiti | 9€ | Dessert du jour | 5€ |
| Brioche perdue au caramel beurre salé | 9€ | La douceur du chef | 9€ |
| Servie avec une boule vanille | | Glaces au choix : | |
| Café ou Thé gourmand, assortiment de desserts | 10€ | 1 boule 3€, 2 boules 5,5€, 3 boules 7,5€ | |
| Digestif Gourmand, assortiment de desserts | 15€ | Parfums : Vanille/Chocolat/Caramel/Fraise/
Framboise/Passion/CitronVert/Pistache/Rhum-Raisin | |
| Les Trois fromages d'Arzal de Sophie | 8,5€ | Supplément coulis (Chocolat, caramel, fruits rouges) +0,5€ | |
| Servis avec un confit de cerise noire | | Supplément Toppings (Spéculoos, meringues concassées, amandes
caramélisées) | +0,5€ |
| Fromage Blanc de chez Sophie | 8€ | Supplément Chantilly | +2€ |
| Servi avec des fruits de saison et un sablé
breton | | | |

LES VINS ET CHAMPAGNES

LES BLANCS

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
AOP - Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin	4,8€	7,7€	26€	-
IGP - Côtes de Gascogne UBY Tortue	5,3€	8,4€	29€	-
IGP - Pays d'Oc Chardonnay Tatiana, Villa Pous	5,3€	8,4€	29€	55€
AOP - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Baronne du Cléray	5,7€	9,1€	31€	-
AOP - Côteaux du Layon Domaine des Saulaies	6,6€	10,6€	36€	-
AOP - Quincy Joseph Mellot "Le Rimonet"	7,3€	11,7€	40€	-

LES ROUGES

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
AOP - Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin	4,8€	7,7€	26€	-
IGP - Pays d'Oc Carignan Vieilles Vignes, Villa Pous	5,3€	8,4€	29€	55€
AOC - Chinon Angelliaume "Vieilles Vignes"	6,8€	10,8€	38€	-
AOP - Pessac-Léognan Château d'Alix "Classic"	7,9€	12,6€	43€	-
IGP - Pays d'Oc Philippe Chesnelong "Les Creisses"	9,9€	15,8€	54€	-

LES ROSÉS

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
IGP - Île de Beauté Costa Serena	5,3€	8,5€	29€	-
AOC - Côtes de Provence BIO Château Peyrassol	7,2€	11,5€	39€	75€

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	20cl	75cl	1,5L
Cattier Brut	11,9€	19€	65€	120€
Cattier Blanc de Blancs	-	-	110€	

LA CAVE À PAPA

Sélection de vins haut de gamme, quantités limitées

Blancs

AOP - Chorey les Beaunes, Bourgogne Loïc Durand 2024	78€
AOC - Santenay, Village les Champs Claudes Edouard Delaunay 2024	105€
AOC - Chassagne Montrachet Maison Caroline L'Estimé, Champ Derrière 2018	110€

Rouges

AOC - Saint-Emilion Dame de Bouard 2020	65€
IGP - Languedoc, Pays de l'Hérault Les Brunes 2022	85€
AOC - Bourgogne Pinot Noir Domaine Philippe Livera 2019	90€
AOC - Côte-Rotie Domaine Garon La Syrabine 2023	98€
AOC - Bordeaux Domaine de Cambes 2016	105€
AOC - Pape Clément, Pessac-Léognan Bernard Magrez 2015	115€
AOC - Pontet Canet, Bordeaux Pauillac Alfred et Gerard Tesseron 2011	190€
AOC - Saint-Julien Bordeaux Leoville Las Cases 2017	320€
AOC - Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux Château Pavie 2021	495€
VDF - Magnum Les Rouliers Domaine Henri Bonneau	245€
AOC - Magnum Château Rauzan Segla	365€

LES DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS ET ALCOOLS

Menthe pastille, Get 27 ou 31, Bailey's, Amaretto, Limoncello	7€
Irish - Bailey's - Italian - Jamaican Coffee	10€
Cognac ou Cognac aux amandes Donjon 1841	7€
Jägerbomb	6€
Alcool 4cl + soft	8,5€
Alcools : Vodka Eristoff, Whisky Paddy, Jack Daniel's, Gin Bombay Sapphire, Rhum Bacardi Oro ou Blanca	
Softs : Coca-Cola, Perrier, La French Pamplemousse, Tonic ou Ginger Beer, jus d'orange, cranberry ou ananas, Energy drink, Limonade	

LES SHOOTERS

Madeleine	4€
Amaretto, jus d'ananas, triple sec Marie Brizard	
Orgasme	4€
Get 27, Bailey's	
Woo-Woo	4€
Crème de pêche, vodka, jus de cranberry	
Tequila Paf	4€
Tequila El Jimador, citron jaune, sel	

Suivez toute notre programmation et nos événements sur nos réseaux !
Concerts, DJ Sets et matchs sur grand écran !

@bikini_guerande



INSTAGRAM



FACEBOOK

LES RHUMS

Secha de la Silva, Guatemala	8€
Diplomatico, Venezuela	9€
Clément VSOP, Martinique	9€
Planteray XO, Barbade	11€
Bumbu XO, Barbade	11€
La Hechicera Reserva, Colombie	12€
Santa Teresa 1796, Venezuela	14€
Zacapa 23, Guatemala	15€

LES WHISKYS

Monkey Shoulder, Ecosse	9€
Nikka, Japon	10€
Woodford Reserve Bourbon, Kentucky	10€
Galaad Singlemalt, Bretagne	11€
Talisker Port Ruighe, Tourbé Skye	12€
Balvenie 12 ans, Singlemalt Speyside	18€
Bowmore 15 ans, Fumé Ecosse	18€
Lagavulin 16 ans, Tourbé Islay	19€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca ou allongé	2€
Noisette ou Crème	2,2€
Grand crème, cappuccino ou chocolat chaud	3,5€
Thé ou Infusion	3,7€
Infusions: Gingembre, thym et cardamome/Tilleul, verveine et fleur d'oranger/Rooibos aux épices	
Thés verts: Menthe, Sencha BIO, Agrumes BIO	
Thés noirs: Ceylan O.P, Earl Grey, Fruits Rouges	
Thé blanc: Rose Litchi	
Café ou Chocolat Viennois	3,8€

