

Les Chandelles

TRÉBEURDEN

Depuis plus de 60 ans, « Les Chandelles » illuminent les soirées de Trébeurden, au cœur de la Côte de Granit Rose.

Aujourd'hui, cette adresse emblématique renaît, fidèle à son histoire et à l'esprit de fête qui l'anime depuis toujours.

Baignée de lumière et d'embruns, « Les Chandelles » accompagnent chaque moment de votre journée.

Un café au soleil, un déjeuner qui célèbre les saveurs de la côte, des huîtres, des grillades à la flamme, une douceur glacée l'après-midi ou un apéritif gourmand à l'heure du soleil couchant.

Ici, les plaisirs de la table, le partage et la joie de vivre s'invitent naturellement. À l'heure du dîner, les chandelles s'allument, les verres se lèvent et la musique s'installe. La soirée se prolonge dans cet esprit festif qui fait depuis toujours l'âme des « Chandelles ».

Vins blancs	Verre 12 cl	Btle 75 cl
• AOP Chablis Domaine Camus 2025	8	55
• AOP Muscadet Sèvre et Maine Domaine de la Combe 2025	6	36
• AOP Sancerre Domaine de Rome 2025	8	55
• AOP Crozes Hermitage Domaine du Vieux Murier 2023	10	58
• AOP Meursault Domaine Lafarge 2023		150
• AOP Chassagne Montrachet Domaine Fontaigne Gagnard 2023		150

Vins rosés

• AOP Côtes de Provence Château Minuty Prestige 2025	8	55
• AOP Côtes de Provence Château Miraval 2025	9	62
• AOP Côtes de Provence Domaine des Masques 2025	6	36
• IGP Ile de beauté Umanu	5	31

Vins rouges	Verre 12 cl	Btle 75 cl
• AOP Pic Saint Loup Gérard Bertrand 2024	6	36
• AOP Haut Médoc Baron de Terrey 2020	7	42
• AOP Crozes Hermitage Domaine du Vieux Murier 2023	10	58
• AOP Pessac Leognan Haut Bailly « 3 » 2023	12	75
• AOP Saint Estèphe Château Phelan Segur 2021		130
• AOP Bourgogne Domaine Juillot 2023		70
• AOP Marsannay Longeroie Domaine Charlopin Tissier 2023		90

Champagnes

• Drappier brut	16	110
• Drappier rosé	18	130
• Billecart Salmon rosé		190
• Dom Pérignon 2017		400

Cocktails classiques

12

Cosmopolitan

Citrus vodka maison, Cointreau, Citron vert, Jus de cranberry, Blackberry bitter

Moscow Mule

Vodka, Sirop gingembre, Citron vert, Ginger beer, Bitters

Espresso martini

Vodka vanille, Cold brew coffee liqueur, Espresso, Chocolate bitter

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda water

Saint-Germain (Hugo) Spritz

Saint-Germain, Prosecco, Soda water

Planter's Punch des Chandelles

Assemblage de rhums maison, Vanille, mélange de jus maison

Pina Colada des Chandelles

Assemblage de rhums maison, Sirop coco maison, Lait de coco, Jus d'ananas rôti

Ti punch

Rhum Agricole blanc ou ambré, Citron vert, Sucre de canne

Margarita

Tequila, Cointreau, Citron vert

Negroni

Gin, Carpano Antica, Campari

Pornstar Martini

Vodka vanille, Purée de passion, Sirop vanille, jus de cranberry, shooter de champagne

Cocktail signature

14

Spritz des "Chandelles"

Liqueur de bergamotte, Cidre, Eau pétillante, Mousse de cidre

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda water

Armorik old fashion

Whisky breton lavé au caramel beurre salé, bitter vanille et sablé breton

Burning candle

Gin piment, crème de mûre, coulis de framboise, citron jaune, jus de pomme, blanc d'œuf

Mocktails

10

Bora Bora

Passion, Ananas, Citron vert, Grenadine

Virgin mojito

Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante

Virgin Spritz

Spritz 0%, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante

Virgin colada

Coco, Ananas

Eaux

- Castalie plate 75 cl 3
- Castalie gazeuse 75 cl 3

Sodas 33 cl 4,5

- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 4,5
- Fuze tea 4,5
- Finley tonic 4,5
- Sprite 4,5
- Fanta 4,5
- Diabolo (grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat) 5
- Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat) 3

Bouteilles 20 cl

- Ginger beer 6
- Ginger ale 6

Jus de fruits

Pressés 20 cl

- Orange, Pamplemousse, Citron 6

Bouteilles 25 cl

- Orange, Pomme, Abricot, Tomate 5
- Ace, Ananas 6

Apéritifs

- Campari 6cl 6,5
- Suze 6cl 6,2
- Lillet blanc 6cl 6,5
- Ricard 2cl 3,5
- Bardouin 2cl 4
- Vin blanc et liqueur 12cl 7
- Vermouth Blanc Distiloire Bio 6 cl 7
- Vermouth Rouge Distiloire Bio 6 cl 7

Bières

Pression	25 cl	50 cl
• Armoria	4,5	8,5
• Hit-hoppy	5,5	10,5
• Kione	5,3	10
• Supplément sirop (grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat)		0,5

Bouteilles 33 cl

- Heineken 00 5,5
- Desperados 6

Gin 4 cl

• Bombay Sapphire	7
• Hendrick's	9
• Flora adora	9
• Okinawa Japanese craft	10
• Birdy Timut	12
• Generous Organic	9
• Malfy con Rosa	
• Monkey 47	9

Digestifs 4 cl

• Bas Armagnac Cht. Laubade 1997	18
• Bas Armagnac Cht. Laubade 1978	27
• Grappa Nardini Riserva	9

Cognacs 4 cl

• Bon bois lot 88	30
-------------------	----

Liqueurs 4 cl

• Chartreuse verte	16
• Limoncello	9
• Bailey's	6
• Italicus	6
• Grand marnier	6
• Drambuie	8

Rhum 4 cl

• Clement Cuvée Homere	17
• Hampden 8 ans Single Jamaican	14
• Mount Gay Black barrel	13
• Appleton Estate 21 ans	30
• Appleton Rare Blended 12 ans	13
• Martinique HSE Finition Porto	9
• Plantation Old Fashionned Blended	11
• Eminente Reserva 7 ans	17
• J.M Macouba Jardin	13

Whisky & Bourbon 4 cl

• Armorik Yeunelez Jobic Peated Single	16
• Armorik Double Maturation Single	16
• Dalmore 12 ans Higland	20
• Balvenie 12 ans American Aok	16
• Glenmorangie 16 ans the nectar de Sauterne	17
• Nikka from the barrel	10
• Templeton 4A Rye	8
• Kornog	16
• Lagavulin 16 ans	18

Vodka 4cl

• Belvedere	10
• Greygoose	11

Cafés

• Espresso	3
• Double espresso	6
• Café allongé	3
• Cappuccino	6,50
• Café au lait	5
• Macchiato	3,50
• Flat white	6
• Latte	6
• Café glacé	5
• Irish coffee	12

Café Arabica Blend, « Assemblage de forêts », un mélange exceptionnel qui réunit les cafés Guji et Kaffa. Le mariage de ces cafés dévoile une belle harmonie de notes florales et fruitées, une sélection de la « Brûlerie des Gobelin ».

Thés 5

Thé glacé

Thés Mariage Frères

- *Darjeeling Himalaya, thé noir*
- *Marco Polo, thé noir goût fruité et fleuri*
- *Eartl Grey impérial, thé noir Darjeeling parfumé à la bergamote*
- *Thé blanc moelleux et pétales de rose tendre*
- *Rouge Bourbon, Rooibos rouge naturellement sans théine, goût vanillé moelleux*

Thés Row & Ma

- *Un matin à Séoul, thé vert bio de Corée roulé à la main*
- *Minthology verte, thé vert naturel à la menthe*
- *Hojicha, thé vert bio torréfié japonais à base de feuilles de bancha, aux saveurs boisées et de noix subtilement grillées*

Chocolat chaud 5,50