

**RENNES**



**L'UPPER**  
**BAR DE NUIT**

**Ouvert de 18h à 3h  
du mardi au samedi**

# L'UPPER

## BAR DE NUIT

Ouvert de 18 h à 3 h du mardi au samedi

L'Upper, c'est aussi vos cocktails dînatoires d'entreprises ou privés sur mesure, anniversaires, séminaires, EVJ  
De 10 à 90 personnes à partir de 19 h  
et salle « La Chapelle » privatisable 25 personnes max.  
Champagne - vins fins - cocktails - avec ou sans restauration

### NOS PLANCHES FAITES MAISON

18h-23h

#### Planche Fromagère 14€

Chèvre Cendré, Comté Affiné, Tomme de Savoie et ses Toasts

#### Planche Cochonne 14€

Terrine de Mémé, Jambon Serrano, Coppa et ses Toasts

#### Planches de Nems Poulet et Végétarien

Par 6 : 10€ Par 9 : 14€ Par 12 : 21€

### BIÈRES

Pression	25 cl	50 cl
Blonde Pression Moretti 4,6°	4,50€	9€
Pale Ale Pression Hapkin 8,3°	6,50€	13€
Bouteilles		
Pietra Ambrée 6° 33 cl	7€	
Desperados 5,9° 33 cl	7,50€	
Mort Subite Kriek Cerise 4° 33 cl	8€	
Lagunitas I.P.A 6,2° 35,5 cl	9€	
Bière du Démon 12° 33 cl	10€	
Heineken 0.0° 33 cl	6€	

Minoration de 1 € avant 22 h

### APÉRITIFS (5 cl)

Byrrh glace	8€	Suze glace	6€
Porto blanc ou rouge	8€	Martini blanc ou rouge	7€
Lillet Rosé tonic	8€		

Minoration de 2€ avant 22 h

### DIGESTIFS (6 cl)

bouteilles sur table 85€

Peppermint glace	9€	Manzana glace	8€
Bailey's glace	9€	Soho Litchi glace	8€
Malibu ou Passoa Ananas	10€	Byrrh glace	8€
Kahlua Coffee glace	8€	Suze Tonic	7€
Shooter 2 cl	4€	Orgasme 3,5 cl	6€

Minoration de 2€ avant 22 h

### SOFTS (25 cl)

Perrier tranche	4€
Jus de Fruits (Ananas, Fraise ou Orange)	4,50€
Coca Cola, Coca Cola Zéro	5€
Limonade, Tonic	5€
Ice Tea Pêche, Schweppes Agrumes	5€
Redbull, Ginger Beer	6€

Minoration de 1€ avant 22 h

### CHAMPAGNES

	La Coupe 14 cl	½ Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
Le champagne du barman (demander au barman)				
Prosecco Riccadonna	8€		45€	
Mercier Brut	12€		65€	
Mercier Rosé			70€	
Moët & Chandon Brut	45€		85€	170€
Moët & Chandon Brut Rosé			100€	
Veuve Clicquot Brut		90€		180€
Ruinart « R » Brut	50€		100€	200€
Ruinart Rosé	65€		130€	
Ruinart Blanc de Blancs		150€		300€
Dom Pérignon Brut		300€		600€
Cristal Louis Roederer			330€	
Krug Brut			350€	

Minoration de 2€ sur les coupes et de 10€ sur les bouteilles avant 22 h

### COCKTAILS

Le cocktail du barman :	12€
Lady Gaga : Champagne, Jus d'ananas, Sirop de grenadine	13€
Elton John : Champagne, Passoa passion, Jus d'ananas	13€
Céline Dion : Champagne, Liqueur Chambord à la framboise	13€
Dalida : Prosecco Riccadonna, Martini blanc, Sirop de basilic, Jus de fraise	11€
Francky Vincent : Pisang Ambon Banane verte, Malibu Coco, Jus d'ananas	12€
David Bowie : Prosecco Riccadonna, Manzanita, Citron vert	11€
Richard Cocciante : Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, Tranche d'orange	9€
Hochi : Soho Litchi, Ginger Beer, Citron vert	10€
Bruno Mars : Lillet Rosé, Schweppes Agrumes, Tranche d'orange	9€
Lolita (Cocktail sans alcool) : Jus de fraise, Citron vert, Ginger Beer	7€

Minoration de 2€ avant 22 h

### VINS

	Verre (14 cl)	Bouteille (75 cl)
Rouge		
Côtes de Blaye AOC Château Bois-Vert	5€	30€
Côtes Du Rhône AOC Parallèle 45 vin Bio	6€	35€
Haut Médoc AOC Mademoiselle « L »		
3° du château La Lagune	8€	40€
Blanc		
Côtes de Blaye AOC Château Bois-Vert (sec et fruité)	6€	35€
Coteaux Du Layon AOC (moelleux)	7€	40€
Rosé		
Origine Corse Terra Nostra	7€	40€

Minoration de 1€ sur les verres et de 5€ sur les bouteilles avant 22 h

Prix nets en euro. Service compris. Les paiements par chèque ne sont pas acceptés.  
Nous prions notre aimable clientèle d'exiger un ticket pour tout règlement.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.