

SERVICE CONTINU



70h-18h

Plats Streetfood

MIX BRUNCH - 11€

Assiette composée ; Deufs mayo, tartare de bœuf, tomate rôtie et patates douces.
Salade & pesto rouge. (Sup. bacon +1€)

SLICE NUGGETS CHICKEN - 10€

Nuggets de poulet, sauce tartare, frites de Halloumi, burrata crémeuse et pesto verte

STREET TOAST - 10€

Pain de mie snacké, sauce blanche, saumon fumé, œuf coulant et béarnaise.
Belle salade en accompagnement, pesto verde. (Sup. bacon +1€)

CHEESEBURGER - 11.9€ (Version XXL 15.9€)

Bun du boulanger, steak (VBF), oignons confits, salade, cheddar, pickles & sauce cocktail.

Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (Sup. bacon +1€)

BURGER VÉGÉTARIEN - 11.9€

Bun du boulanger, crème aux herbes, halloumi grillé, salade, cheddar, pickles & sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade.

BURGER PULLED PORK - 11.9€

Bun du boulanger, porc effiloché, oignons confits, salade, cheddar, pickles & sauce cocktail.

Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (Sup. bacon +1€)

KAMEHA BOWL - 11.5€

Quinoa, tartare melon concombre pastèque, salade, courgettes et poivrons rôties, salade de tomates, caviar d'aubergine, pesto rouge et dukkah.

Au choix : Ceviche de poisson ou Halloumi.

FISH TUNA BURGER - 12.5€

Bun, steak de thon rouge mi-cuit à la plancha, pickles, cheddar et sauce tartare.
Accompagné de patates douces et salade. (Sup. bacon +1€)

MIETTE

CUISINE FINE • BAR À GOÛTER



Desserts

NOS CLASSIQUES

- > Cheesecake parfumé au citron et son coulis fruits rouges maison - 4€
- > Entremet stracciatella (mousse chocolat blanc et Oreo), sauce chocolat - 4€
 - > Fondant au chocolat et son caramel au beurre salé - 4€
 - > Bowl fromage blanc avec fruits de saison, confiture maison et dukkah sucré - 5€

LES PLAISIRS

- > Brioche perdue fourrée au praliné, chantilly tonka, caramel & chocolat - 7€
- > Cake au citron, crème yuzu, segments d'agrumes, confiture maison et chantilly - 6€
- > Millefeuilles maison caramélisé, crémeux framboise et fraises fraîches - 8€

PLATS DE LA SEMAINE

Chaque semaine découvrez l'ardoise du jour, servie uniquement entre 12H et 14H.

THÉS

L'Ilot thé / Agriculture biologique (29).

Thé vert sencha - 3,50€

Végétal et iodé, riche en vitamine C.

Thé vert jasmin - 3,90€

Thé vert aromatisé fleur de jasmin.

Thé vert bergamote - 3,80€

Earl Grey, rafraîchissant.

Thé vert menthe - 3,80€

Thé vert aromatisé menthe Nanah.

Thé noir fleur bleue - 3,90€

Goût russe, sentiment de liberté.

Thé noir english breakfast - 3,80€

Thé noir nature.

Rooibos agrumes - 3,50€

Riche en sels minéraux, goût fruité.

Infusion « fais de beaux rêves »

- 3,50€ Bénéfique pour le sommeil.

BOISSONS CHAUDES ET CAFÉS

Les cafés breizhiliens / torréfacteur breton (35) - chocolat Monbana 32% cacao.

Expresso - 1,80€

Double expresso - 3,60€

Cappuccino - 3€

Café au lait - 2€

Tchaï latte - 4€

Golden latte - 4€

Pink latte - 4€

Allongé 1,90€

Café viennois - 4€

Latte - 4€

Moka - 3,50€

Chocolat chaud - 3,50€

Chocolat viennois - 4€

BOISSONS FROIDES

Plancoët (50cl) - 2€

Perrier (33cl) - 3€

Ice tea, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina - 2,50€

Thé glacé maison - 3€

Parfum du moment..

Les jus « les vergers de la Manse »

- 3,80€ Pomme/poire, pamplemousse
rose, nectar de fraise.

Le Tonic water (20cl) - 3,50€

De la marque «la french»,
agriculture biologique.

Indien - 4€

Jus d'orange, Perrier, framboise &
sirop de grenadine.

Le Ginger beer (20cl) - 3,80€

Boisson pétillante au parfum
de gingembre de la marque
«la french», agriculture biologique.

ALCOOLS

La consommation d'alcool doit être accompagnée de nourriture.

Cidre Sassy (33cl) - 4,30€

Brut ou rosé.

Bière Uncle (33cl) - 4,50€

Blonde ou blanche.

Tequila sunrise - 6.5€

Citron vert, menthe fraîche, rhum,
glace et Perrier.

VIN ROUGE, VIN BLANC, VIN ROSÉ

Nous sélectionnons régulièrement de
nouveaux vins de petits producteurs,
demandez-nous !

Verre (12cl) - 3,50€ Bouteille - 19€

Gin tonic - 6€

Gin breton, citron et tonic
«la french».

Brastis - 3€

Le pastis breton.