

# EN CE MOMENT

## THÉ GLACÉ MAISON

3.5€

*Thé noir infusé à froid pour un minimum d'amertume, sirop maison, parfum selon inspiration du moment. Demandez nous !*

## CITRO'NAD

4€

*Sirop maison citron gingembre, menthe fraîche.*

## CRAB' ROLL

16€

*Pain à hotdog brioché et snacké. Farce crabe/petits pois, mayonnaise citron vert et herbes fraîche. Streetsauce petits pois wasabi et oignons crispy. Accompagné de salade et pommes de terre grenaille.*

# LES PLATS

SERVICE CONTINU

## TARTARE

19€

Boeuf (vbf) taillé au couteau, assaisonné classique à la française, crème tonnato, pickles, straciatella et crumble parmesan. Accompagné de pommes de terre grenaille parmesan tonnato et ciboulette.

## CHICKEN TACOS

15.5€

Deux tortillas snackées, guacamole, éfiloché de poulet au chili doux, scarmoza / cheddar râpé et maïs grillé. Pesto rouge. Accompagné de pommes de terre grenaille sauce blanche et ciboulette.

## KAMEHA BOWL

14.9€

Riz vinaigré, salade verte, coleslaw, tartare melon comcombre passion, courgette grillé au paprika et tomates de couleurs au basilic. Pesto, oignons frits et sésame.

Version : Ceviche de thon rouge à l'asiatique ou Halloumi grillé ou César Chicken.

## CHEESEBURGER

Buns du boulanger, steak (VBF), oignons doux, salade et cheddar affiné, sauce tartare. Pommes de terre grenaille et salade. (Bacon +1.5€) Version SMASHBURGER sur demande.

XXL : +4€ €

## BURGER VÉGÉTARIEN

13.9€

Buns du boulanger, guacamole, halloumi grillé, pickles, salade et cheddar affiné, sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade.

## BURGER PULLED PORK

13.9€

Buns du boulanger, éfiloché d'épaule de porc, pickles, salade et cheddar affiné, sauce miel moutarde curry. Pommes de terre grenaille et salade. (Bacon +1.5€)

## TAMAGO SANDO

15€

Sandwich japonais : Pain de mie grillé, farce oeufs durs mayonnaise herbes fraîches et cebettes. Halloumi grillé et iceberg.

Accompagné de salade et pommes de terre grenaille.

## POUR LES KIDS

PLAT KIDS

8€

BURGER KIDS

10€

# LES DESSERTS

SERVICE CONTINU

- |   |      |
|---|------|
| <b>CHEESECAKE</b>   | 5.5€ |
| <i>Parfumé au citron et son coulis de fruits rouges maison.</i>   |      |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>  | 5.5€ |
| <i>Caramel au beurre salé.</i>  |      |
| <b>BOWL DE SAISON</b>   | 4.9€ |
| <i>Fromage blanc, fruits frais, confiture et granola maison.</i>  |      |
| <b>PAVLOVA</b>  | 8€   |
| <i>Meringue croquante et fondante, crèmeux fruits rouges et fraises fraîches. Chantilly tonka.</i>                              |      |
| <b>BRIOCHE PERDUE</b>   | 8€   |
| <i>Fourrée au praliné, chantilly, caramel au beurre salé et sauce chocolat.</i>   |      |
| <b>CAKE PISTACHE</b>  | 8€   |
| <i>Cake parfumé à la pistache, lemoncurd et framboises fraîches.</i>  |      |
| <b>SALADE DE FRUITS</b>   | 6€   |
| <i>Fraise, framboise, kiwi, pomme, annanas et fruit de la passion. Strop menthe hibiscus. Pudding avoine et graines de chia</i> |      |
| <b>PANCAKES SUCRÉS (voir carte prochaine page)</b>  |      |

# LES PANCAKES

## salés ✨

**SAUF ENTRE 12H ET 14H DU MARDI AU SAMEDI**

Assiette de 2 pancakes + sirop d'érable + 2 toppings - 8€90

Burrata  
Bacon  
Guacamole

Oeuf au plat  
Cheddar rappé  
Halloumi grillé

+2€ par topping supplémentaire

## suivés ✨

**OK toute la journée !**

Assiette de 2 pancakes + 2 toppings - 7€80

Daim  
Pop-Corn  
Smarties  
Oréo  
Spécious  
Fruits de saison

Miel  
Chantilly maison  
Sauce chocolat maison  
Sirop d'érable  
Caramel au beurre salé  
Crème pistache

+1€ par topping supplémentaire



BY MIETTE ✦

En 2022, Miette, représenté par François Lemauviel (chef) et Trystan Flesch (second de cuisine), remporte le championnat de Bretagne de l'œuf mayonnaise.

Une recette secrète alliant un savant mélange d'épices et de condiments ainsi qu'une maîtrise de la cuisson de l'œuf, qui mènera l'équipe Miette aux championnats du monde à Paris en novembre 2022.

Illustration : L'Inattendu Agency.

# LES BOISSONS

**THÉ GLACÉ MAISON**  
*Voir parfum sur le menu du jour.*

3.5€

**GINGER BEER (25cl)**

3.8€

**VIRGIN GINGER APPLE**  
*Purée de mangue, sirop d'orgeat, ginger beer et jus de pomme.*

5€

**VIRGIN MOJITO**  
*Au choix : le classque, Passion, Fraïse, mangue, kiwi.*

5€

**PLANCOËT (50cl)**

3€

**PLANCOËT BULLE (50cl)**

3.5€

**SAN PELLEGRINO (33cl)**

3€

**ICE TEA, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, ORANGINA**

2.5€

**JUS DE FRUITS (25cl)**

4€

*ACE / pomme-fraïse / abricot/ pêche.*

## LES COCKTAILS

**GIN TONIC**  
*Gin Malouin's, tonic & twist citron.*

7.5€

**TI PUNCH**  
*Rhum ambré, citron vert, cassonade.*

7.5€

**MOSCOW MULE**  
*Vodka, Ginger beer, purée de fruits. Au choix : Passion, Mangue, Kiwi.*

7.9€

**NEGRONI**  
*Campari, Martini rouge, Gin Malouin's.*

7.9€

**MOJITO**  
*Au choix : le classque, Passion, Fraïse, Mangue, kiwi.*

7.9€

**AMERICANO**  
*Campari, Martini rouge, Noilly Prat.*

7.9€

**MAMITO**  
*Suze, passion, citron, Perrier.*

7.9€

**SPRITZ**  
*Prosecco, perrier, fruits frais. Version : Apérol, StGermain, Campari, ou Limoncello*

7.9€

**IRISH COFFEE**  
*Shot espresso, whisky, sucre de canne et chantilly à la fève tonka.*

7€

# LES VINS

## VINS ROUGES

	Verre (12cl)	Bouteille
DÉMON NOIR <i>Comté Tolosan, 2022</i>	4€	22€
CHATEAU SAINT CYRGUES <i>Costières de Nîmes, 2023</i>	4€	22€
DOMAINE MICHEL THOMAS <i>Sancerre, 2022</i>		35€
MAS DE JONC <i>Pic Saint-Loup, 2022</i>		30€

## VINS BLANCS

LUNELUS <i>Touraine, 2022</i>	4€	22€
LE TENDRE, DOMAINE MONGILET <i>Vin de France, 2022</i>	4€	22€
DOMAINE MICHEL THOMAS <i>Sancerre, 2022</i>		35€
DOMAINE VILLALIN <i>Quincy, 2021</i>		30€

## VIN ROSÉ

LES COQUELICOTS <i>Provence, 2023</i>	4€	22€
---------------------------------------	----	-----

## PÉTILLANT

LES PIPELETTES <i>Val de Loire, 2022</i>		32€
--	--	-----

# LES ALCOOLS

CIDRE SASSY (33cl) <i>Brut ou rosé.</i>	5.5€	SUZE	3.5€
BIÈRE UNCLE (33cl) <i>Blonde, West Coast IPA ou blanche IPA.</i>	5.5€	GET 27	4€
CAMPARI	4€	MARTINI	4€
RHUM <i>Armateurs de Rhums, ambré.</i>	7€	WHISKY <i>Naguelann', Mesk.</i>	7€
CALVADOS <i>Michel Beucher, XO.</i>	7€	TEQUILA <i>1800, Anejo.</i>	7€
BRASTIS <i>Le pastis breton.</i>	3.5€	AMARETTO	4€

La consommation d'alcool doit être accompagnée de nourriture.

✦ **TOCHIN**  
TOCHIN ✦

# LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, ALLONGÉ	1.8€	TCHAI LATTE	4.5€
DOUBLE EXPRESSO	3.6€	<i>Thé noir au lait infusé aux épices.</i>	
NOISETTE	2€		
CAPPUCCINO	3.5€	LATTE MACCHIATO	4.8€
PETIT CRÈME	2.6€	PISTACHE	
GRAND CRÈME	3€	<i>Shot espresso, sirop noisette, pâte de pistache maison, lait.</i>	
CAFÉ VIENNOIS	4€	CHOCOLAT CHAUD	4€
MOKA	3.8€	PARFUMÉ	
CHOCOLAT CHAUD	3.5€	<i>Sirop noisette, vanille ou caramel</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	4€	<i>Chantilly +0.5</i>	
LATTE	4€	LATTE AROMATISÉ	4.5€
		<i>Sirop noisette, vanille, ou caramel</i>	
		CAFÉ FRAPPÉ	5.5€

*Toutes nos boissons sont disponibles avec du lait végétal.  
Les cafés breizhiliens / torréfacteur breton (35) - Chocolat Monbana 32%*

# LES THÉS

*L'ilot thé / Agriculture biologique (29)*

THÉ VERT SENCHA	3.8€	THÉ NOIR FLEUR BLEUE	3.9€
<i>Végétal et iodé, riche en vitamine C.</i>		<i>Goût russe, sentiment de liberté.</i>	
THÉ VERT JASMIN	3.9€	THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST	3.8€
<i>Thé vert aromatisé fleurs de jasmin.</i>		<i>Thé noir nature.</i>	
THÉ VERT BERGAMOTE	3.8€	ROOIBOS AGRUMES	3.8€
<i>Earl Grey, rafraîchissant.</i>		<i>Riche en sels minéraux, goût fruité.</i>	
THÉ VERT MENTHE	3.8€	INFUSION "FAIS DE BEAUX RÊVES"	3.8€
<i>Thé vert aromatisé menthe Nanah.</i>		<i>Bénéfique pour le sommeil.</i>	

# MIETTE STORY

Miette c'est l'histoire d'une équipe passionnée de bonne cuisine. Ici nous vous accueillons avec le sourire pour vous faire déguster une cuisine streetfood élaborée.

Un équilibre entre la restauration rapide et les techniques de la gastronomie française, agrémenté d'une pointe d'originalité !

**RENDEZ-VOUS  
SUR NOS RESEAUX SOCIAUX  
ET CONTINUONS DE FAIRE GRANDIR LA COMMUNAUTÉ MIETTE**

 @MIETTEDINAN

 MIETTE DINAN



**SHOPPEZ NOTRE  
COLLECTION!**



**SWEAT À CAPUCHE**

**42€**

**TEE-SHIRT**

**25€**

# LEXIQUE & ALLERGÈNES

**CEVICHE** : Plat de poisson cru mariné.

**COLESLAW** : Salade de chou blanc et rouge émincé et de carottes râpées assaisonnée avec une sauce crémeuse.

**DUKKAH** : Le Dukkah est un mélange de graines et de quelques épices originaire du moyen Orient. Traditionnellement il est utilisé en trempant d'abord du pain dans de l'huile d'olive puis dans ce mélange Dukkah. Le notre est fait maison et est composé de noix, cacahuètes, graines de cumin, graines de coriandre et gros sel.

**HALLOUMI** : Le halloumi est un fromage chypriote préparé à base de lait de chèvre et de brebis. Il ne fond pas à la cuisson, nous vous le servons bien grillé.

**PESTO ROJO** : Poivrons, huile, sel et poivre.















**CHERMOULA**: Mélange d'herbes aromatiques, ail, jus de citron, épices et huile.

**PULLEDPORK** : Cochon cuit basse température pendant 10H dans notre marinade. La viande est ensuite éffilochée et liée avec le jus de cuisson réduit.

**SALPICON** : Garniture coupés en petit dés et lié par une sauce. Ici, poivrons, herbes fraîches, oignons rouges liés avec huile d'olive, jus de citron et sauce soja.

**SMASH BURGER** : Quésaco? Un hamburger dont le steak (ou «patty» en anglais) n'est pas servi épais mais écrasé froid sur la plaque de cuisson brûlante à l'aide d'une presse. Très fin, il forme à cause du choc thermique une croûte caramélisée croustillante et reste juteux à l'intérieur.

**STREETSAUCE** : Nos sauces maisons, qui évolues en fonction de la saison et nos envies, demandez nous !

														
CHEESEBURGER	•		•		•	•	•				•			
PULLEDPORK	•		•		•	•	•				•			
BURGER VÉGÉTARIEN	•		•		•	•	•				•			
BEEF TACOS								•						
WINTER BOWL				•	•		•	•			•			
CHEESECAKE	•						•							
FONDANT AU CHOCOLAT							•							
BRIOCHE PERDUE	•		•				•							
PAVLOVA					•			•						
FROMAGE BLANC FRUITS							•	•						
BURGER ENFANTS	•		•				•				•			
POMMES DE TERRE GRENAILLES														

**1 : Céréales** contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales. | **2 : Crustacés** et produits à base de crustacés. | **3 : Œufs** et produits à base d'œufs. | **4 : Poissons** et produits à base de poissons. | **5 : Arachides** et produits à base d'arachides. | **6 : Soja** et produits à base de soja. | **7 : Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose) | **8 : Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits. | **9 : Céleri** et produits à base de céleri. | **10 : Moutarde** et produits à base de moutarde. | **11 : Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame. | **12 : Anhydride sulfureux et sulfites** (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L) | **13 : Lupin** et produits à base de lupin. | **14 : Mollusques** et produits à base de mollusques.