

# 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 !*

## CORDON BLEU MAISON

16.5€

*Filet de poulet, jambon blanc et Saint Nectaire, le tout panés et frits. Accompagné de pommes de terre grenaille sauce blanche et ciboulette.*

## RIZ AU LAIT

7€

*Riz au lait vanille, crumble de noisettes et caramel au beurre salé.*

# LES PLATS

SERVICE CONTINU

## PASTABOWL

14.9€

Rigatoni, crème champignons, oeuf parfait coulant, pesto d'herbes fraîches, crumble chorizo et parmesan.

## PULLEDBEEF TACOS

15.5€

Deux tortillas snackées, éfiloché de paleron de boeuf cuisson basse température, scarmozza et cheddar râpé, maïs grillé. Accompagné de pommes de terre grenaille sauce blanche et ciboulette.

\*Version Végétarienne ! (Halloumi, Guacamole, Maïs).

## LABNEH BOWL

14.5€

Labneh, fregola sarda et légumes grillés. Salade de chou rouge à l'asiatique, sucrine, pois chiches grillés aux épices douces. Pesto vert et rouge. Oignons frits.

Version : Boeuf tatakı à la thaï ou Halloumi grillé ou Peanut Butter Chicken.

## CHEESEBURGER

14.5€

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, pickels, salade et cheddar affiné, sauce cocktail. Accompagné de pomme 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€)

## AVOCADO TOAST

15€

Pain grillé, guacamole, ceviche de poisson mariné à l'asiatique, Oeuf coulant. Accompagné de salade et pomme de terre grenaille sauce blanche et ciboulette.

Portion pdt grenaille sauce blanche ciboulette

5€

POUR  
LES KIDS

PLAT KIDS

8€

BURGER KIDS

10€

# LES DESSERTS

SERVICE CONTINU

## CHEESECAKE

5.5€

*Parfumé au citron et son coulis de fruits rouges maison.*

## FONDANT AU CHOCOLAT

5.5€

*Et son caramel au beurre salé.*

## BOWL DE SAISON

4.9€

*Fromage blanc, fruits frais, confiture et granola maison.*

## PAVLOVA

8€

*Meringue croquante et fondante, crèmeux peanut butter, chouchous de cacahuètes et caramel au beurre salé. Chantilly tonka.*

## BRIOCHE PERDUE

8€

*Fourrée au praliné, chantilly, caramel au beurre salé et sauce chocolat.*

## STRATCIATELLA

5.5€

*Mousse mascarpone et chocolat blanc, oréo croquant.*

# LES PANCAKES

SAUF ENTRE 12H ET 14H DU MARDI AU SAMEDI

## salés ✨

Assiette de 2 pancakes + sirop d'érable + 2 toppings - 8€50

Burrata  
Bacon  
Guacamole  
Oeuf au plat

Coleslaw  
Cheddar râpé  
Halloumi grillé

+1,5€ par topping supplémentaire

## ✨ sucrés

Assiette de 2 pancakes + 2 toppings - 7€50

Daim  
Pop-Corn  
Smarties  
Oréo  
Spéculos  
Fruits de saison

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

+1€ par topping supplémentaire



En 2022, Miette, représenté par François Lemaux (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 classique, Passion, Fraise, 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-fraise / abricot / pêche.*

## LES COCKTAILS

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

7.5€

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

7.9€

**MOJITO**  
*Au choix : le classique, Passion, Fraise, Mangue, kiwi.*

7.9€

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

7.9€

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

7.5€

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

7.9€

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

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€
		AMARETTO	4€

**BRASTIS** 3.5€  
*Le pastis breton.*

La consommation d'alcool doit être  
accompagnée de nourriture.



# 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	3.8€
<i>Thé vert aromatisé fleurs de jasmin.</i>		BREAKFAST	
THÉ VERT BERGAMOTE	3.8€	<i>Thé noir nature.</i>	
<i>Earl Grey, rafraîchissant.</i>		ROOIBOS AGRUMES	3.8€
THÉ VERT MENTHE	3.8€	<i>Riche en sels minéraux, goût fruité.</i>	
<i>Thé vert aromatisé menthe Nanah.</i>		INFUSION "FAIS DE	3.8€
		BEAUX RÊVES"	
		<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 éfilochée 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 !

	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
CHEESEBURGER	•		•		•		•	•			•			
PULLEDPORK	•		•		•		•	•			•			
BURGER VÉGÉTARIEN	•		•		•		•	•			•			
BEEF TACOS								•						
WINTER BOWL				•	•		•	•			•			
CHEESECAKE	•						•							
FONDANT AU CHOLOCAT							•							
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.