

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

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

14.9€

PULLED BEEF TACOS

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).

15.5€

LABNEH BOWL

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 tataki à la thaï ou Halloumi grillé ou Peanut Butter Chicken.

14.5€

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€

14.5€

BURGER VÉGÉTARIEN

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

13.9€

BURGER PULLED PORK

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€)

13.9€

AVOCADO TOAST

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

15€

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 rappé
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

deviled egg



secret recipe

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€

PLANCOËT (50cl)

3€

GINGER BEER (25cl)

3.8€

PLANCOËT BULLE (50cl)

3.5€

VIRGIN GINGER APPLE

Purée de mangue, sirop d'orgeat, ginger beer et jus de pomme.

5€

ICE TEA, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, ORANGINA

2.5€

VIRGIN MOJITO

Au choix : le classique, Passion, Fraise, mangue, kiwi.

5€

JUS DE FRUITS (25cl)

4€

ACE / pomme-fraise / 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 classique, Passion, Fraise, 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 expresso, whisky, sucre de canne et chantilly à la fève tonka.

7€

LES VINS

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

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

VIN ROSÉ

LES COQUELICOTS	Provence, 2023	4€	22€
-----------------	----------------	----	-----

PÉTILLANT

LES PIPELETTES	Val de Loire, 2022		32€
----------------	--------------------	--	-----

LES ALCOOLS

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

La consommation d'alcool doit être accompagnée de nourriture.

★ TCHIN TCHIN ★

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, ALLONGÉ	1.8€	TCHAÏ 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 expresso, 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 Chantilly +0.5</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	4€	LATTE AROMATISÉ	4.5€
LATTE	4€	<i>Sirop noisette, vanille, ou caramel</i>	
		CAFÉ FRAPPÉ	5.5€

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

LES THÉS

L'ilot thé / Agriculture biologique (29)

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

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 !**



TEE-SHIRT

25€

SWEAT À CAPUCHE

42€

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 effilochée 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 : Quèsaco? 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 maison, qui évoluent 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 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 hybrides, 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.