

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.

BEEF GRILLED CHEESE

15€

Pain aux fruits secs grillé. Effiloché de Paleron de boeuf. Chou pakchoi confit et cheddar. Accompagné de pommes de terre grenaille sauce blanche et salade verte.

FINANCIER

7€

Biscuit financier maison, ganache chocolat blanc à la fève de tonka, figues fraîche.

LES PLATS

SERVICE CONTINU

CHICKEN TACOS (VG sur demande)

15.5€

Deux tortillas snackées, éfiloché de poulet confit aux épices tandoori, scarmoza & cheddar râpé. Creamcheese citron vert, pickles d'oignons rouges et maïs grillé. Accompagné de pommes de terre grenaille sauce blanche et ciboulette. (Bacon +1.5€)

KAMEHA BOWL

14.9€

Riz vinaigré, salade verte, coleslaw, tartare betteraves de couleurs, courgettes grillées au paprika et salade de tomates. Dip passion, Pesto, oignons frits et sésame.

Version : Ceviche de thon rouge à l'asiatique ou Halloumi grillé ou poulet sweet chili

CHEESEBURGER

14.9€

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. (Bacon +1.5€)

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€)

TUNA TAMAGO SANDO

15€

Sandwich japonais : Pain de mie grillé, farce iceberg, oeufs durs mayonnaise sriracha, cibettes et Thon. (Bacon +1.5€)

Accompagné de salade et pommes de terre grenaille.

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€

Caramel au beurre salé.

BOWL DE SAISON

4.9€

Fromage blanc, fruits frais, confiture et granola.

PAVLOVA

8.5€

Meringue croquante et fondante, crèmeux chocolat dulce et crumble cacao. Caramel au beurre salé, Chantilly tonka.

BRIOCHE PERDUE

8€

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

CAROTCAKE

8€

Cake parfumé à la carotte, lemoncurd et segments d'oranges.

PANCAKES SUCRÉS (voir carte prochaine page)

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 râpé
Halloumi grillé

+2€ par topping supplémentaire

✨ sucrés

OK toute la journée !

Assiette de 2 pancakes + 2 toppings - 7€80

Kitkat
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 Lemauiel (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)

4€

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

5€

VIRGIN MOJITO
Au choix : le classique, Passion, Fraîse, mangue, kiwi.

5€

PLANCOËT (50cl)

3€

PLANCOËT BULLE (50cl)

3.8€

SAN PELLEGRINO (33cl)

3€

ICE TEA, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, ORANGINA

3€

JUS DE FRUITS (25cl)

4€

ACE / pomme-rhubarbe / abricot / tomate / ananas

LES COCKTAILS

GIN TONIC
Gin LAMIA, 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, Fraîse, 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, eau gazeuze.

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
LES CABANES <i>Aude</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>BARREL, ambré.</i>	7€	WHISKY <i>Naguelann', Mesk.</i>	7€
CALVADOS <i>PACORY, hors d'âge.</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

COLESLAW : Salade de chou blanc et rouge émincé et de carottes râpées.

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 ROUGE : Sauce à base de pâte de piment coréen, sauce soja, gingembre, ail et huile de sésame.

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

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.

CEVICHE : Dés de poissons crus et marinés.

TONKA : La fève tonka se présente sous la forme d'une graine noire, à l'aspect ridé. Ses arômes rappellent à la fois la vanille, l'amande, le caramel, l'amertume du cacao.

	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
CHEESEBURGER	•		•				•				•			
PULLEDPORK	•		•			•	•			•	•			
BURGER VÉGÉTARIEN	•		•				•				•			
CHICKEN TACOS	•					•	•				•			
TAMAGO SANDO	•		•				•			•	•			
CHEESECAKE	•						•							
FONDANT AU CHOLOCAT			•				•							
BRIOCHE PERDUE	•		•				•							
PAVLOVA			•				•							
FROMAGE BLANC FRUITS	•						•	•			•			
CAKE PISTACHE	•		•				•	•						
KAMEHABOWL	•			•		•	•				•			

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.