

MENU

AUJOURD'HUI

DU

CHEZ MIETTE

JOUR

SERVICE CONTINU

THÉ GLACÉ MAISON

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

3.5€

POULET VALLÉE D'AUGE

Riz japonais aux épices douces, poulet rôtie , légumes de saisons et pommes dans une sauce au cidre.

14.9€

DESSERT DU JOUR

Le Ty'Boun : Biscuit spéculos, crème de noix de coco et glaçage chocolat.

5.5€

LES PLATS

SERVICE CONTINU

BOEUF TARTARE TONNATO

15.5€

Tartare de boeuf taillé au couteau, déposé sur une sauce tonnato, fromage stratciatella, crumble parmesan, pickels et oeufs de truite. Accompagné de pommes de terre grenaille sauce blanche et ciboulette.

WINTER BOWL (froid)

14.5€

Sucrine, taboulé de lentilles, tagliatelles de carottes marinées, yaourt grecque épicé, céleri façon rémoulade, légumes grillés et pois chiche.

Version : Boeuf tataki sauce chermoula ou Halloumi

PASTABOWL

14.5€

Gnochetti, crème oignon bacon et oeuf coulant. Bleu de Gex rappé et crumble de pain aux épices douces.

CHEESEBURGER

14.5€

Buns du boulanger, steak (VBF), oignons doux, salade et cheddar affiné, sauce béarnaise. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (Sup. Bacon +1.5€) Version SMASHBURGER* sur demande.

XXL : +4€

BURGER VÉGÉTARIEN

13.9€

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

BURGER PULLED PORK

13.9€

Buns du boulanger, effiloché d'épaule de porc, pickles, salade et cheddar affiné, sauce cocktail miel moutarde à l'ancienne. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (Sup. Bacon +1.5€)

Bowl de salade — 4€

POUR LES KIDS

PLAT KIDS

8€

BURGER KIDS

10€

LES DESSERTS

SERVICE CONTINU

LES CLASSIQUES

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 et confiture.

FINANCIER

6.5€

Biscuit financier, lemoncurd et poire pochée aux épices douces. Pistache.

LES PLAISIRS

BANANA BREAD

8€

Cake à la banane, crèmeux peanut butter, chouchous de cacahuètes et caramel au beurre salé.

BRIOCHE PERDUE

8€

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

TIRAMISU

7€

Biscuit imbibé au café, crème mascarpone parfumée à la pistache et fève de tonka.

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

suclés ✨

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



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, Fraîse, 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

*«Les vergers de la Manse»
Pomme/poire, pomme/cassis, abricot, pêche.*

3.8€

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 classque, 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, 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>	5.3€	SUZE	3.5€
BIÈRE UNCLE (33cl) <i>Blonde, West Coast IPA ou blanche IPA.</i>	5.3€	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€	GOLDEN LATTE	4.5€
CAPPUCCINO	3€	<i>Lait au curcuma & miel.</i>	
PETIT CRÈME	3.5€	LATTE MACCHIATO	4.8€
GRAND CRÈME	3€	PISTACHE	
CAFÉ VIENNOIS	2.5€	<i>Shot espresso, sirop noisette, pâte de pistache maison, lait.</i>	
MOKA	3.8€	CHOCOLAT CHAUD	4€
CHOCOLAT CHAUD	3.5€	PARFUMÉ	
CHOCOLAT VIENNOIS	4€	<i>Sirop noisette, vanille ou caramel</i>	
LATTE	4€	<i>Chantilly +0.5</i>	
		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 : Mélanges 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 !

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
CHEESEBURGER	•		•		•		•	•			•			
PULLEDPORK	•		•		•		•	•			•			
BURGER VÉGÉTARIEN	•		•		•		•	•			•			
ROSITA 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.