EN CE MOMENT

BOISSON DU MOMENT

THÉ GLACÉ MAISON — 3.9€

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

PLAT DU MOMENT

PASTABOWL — 15€

Rigatoni, crème fumée à la saucisse de Morteau et moutarde à l'ancienne. Un œuf parfait qui coule, une pluie de parmesan.

DESSERT DU MOMENT

TIRAMISU — 8€

Biscuit imbibé au café, crémeux pistache, brisures de spéculoos et crème mascarpone amaretto, poudre de cacao.

LES PLATS

SERVICE CONTINU

CHICKEN TACOS — 15.5€

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

VERSION HALLOUMI POSSIBLE

KAMEHA BOWL — 14.9€

Salade composée : riz vinaigré, salade verte, coleslaw, tartare de 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

VEGAN SUR DEMANDE !

CHEESEBURGER — 15.5€

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 — 14.9€

Buns du boulanger, guacamole, halloumi grillé, pickles, salade et cheddar affiné, sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille et salade. (Bacon +1.5€)

PAIN BURGER SANS GLUTEN DISPO

BURGER PULLED PORK — 14.9€

Buns du boulanger, effiloché 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, iceberg, œufs durs mayonnaise sriracha, cébettes et thon. (Bacon +1.5€) Accompagné de salade et pommes de terre grenaille.

Portion pdt grenaille sauce blanche ciboulette — 5€

Sauces maison : blanche, miel moutarde, tartare, cocktail, mayonnaise sriracha.

Supplément sauce 0.5€

POUR LES KIDS

PLAT KIDS — 8€

BURGER KIDS — 10€

LES DESSERTS

SERVICE CONTINU

CHEESECAKE — **6€**

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, crémeux chocolat dulce et crumble cacao. Caramel au beurre salé, chantilly tonka.

BRIOCHE PERDUE — **8.5€**

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

CARROT CAKE — **8€**

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

PANCAKES SUCRÉS (voir carte page suivante)

LES PANCAKES

salés

SAUF ENTRE 12H ET 14H DU MARDI AU SAMEDI

Assiette de 2 pancakes + sirop d'érable + 2 toppings - 9€50

Burrata
Bacon
Guacamole
Œuf au plat
Cheddar râpé
Halloumi grillé

+2€ par topping supplémentaire

sucrés

OK toute la journée !

Assiette de 2 pancakes + 2 toppings - 8€50

KitKat
Pop-corn
Smarties
Oréo
Spéculoos
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 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 3.9€
Voir parfum sur le menu du jour.

GINGER BEER (25CL) 4€

VIRGIN GINGER APPLE 5.5€
Purée de mangue, sirop d'orgeat, ginger beer et jus de pomme.

VIRGIN MOJITO 5€
Au choix : le classique, passion, fraise, mangue, kiwi.

PLANCOËT (50CL) 3€

PLANCOËT BULLE (50CL) 3.8€

SAN PELLEGRINO (33CL) 3€

ICE TEA, COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, ORANGINA 3.5€

JUS DE FRUITS (25CL) 4€
ACE / pomme-rhubarbe / abricot / tomate / ananas

LES COCKTAILS

GIN TONIC 7.5€
Gin LAMIA, tonic & twist citron.

MOSCOW MULE 7.9€
Vodka, ginger beer, purée de fruits. Au choix : passion, mangue, kiwi.

MOJITO 7.9€
Au choix : le classique, passion, fraise, mangue, kiwi.

MAMITO 7.9€
Suze, passion, citron, Perrier.

TI PUNCH 7.5€
Rhum ambré, citron vert, cassonade.

NEGRONI 7.9€
Campari, Martini rouge, gin Malouin's.

AMERICANO 7.9€
Campari, Martini rouge, eau gazeuse.

SPRITZ 7.9€
Prosecco, Perrier, fruits frais. Version : Apérol, St-Germain, Campari ou Limoncello.

IRISH COFFEE 7€
Shot expresso, whisky, sucre de canne et chantilly à la fève tonka.

LES VINS

VINS ROUGES	Verre (12cl)	Bouteille
LES CABANES *Aude*	4€	22€
CHÂTEAU 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) 5.8€
Brut ou rosé.

BIÈRE UNCLE (33CL) 5.8€
Blonde, West Coast IPA ou blanche IPA.

CAMPARI 4€

RHUM 7€
BARREL, ambré.

CALVADOS 7€
PACORY, hors d'âge.

BRASTIS 3.5€
Le pastis breton.

SUZE 3.5€

GET 27 4€

MARTINI 4€

WHISKY 7€
Naguelann', Mesk.

TEQUILA 7€
1800, Añejo.

AMARETTO 4€

TCHIN

La consommation d'alcool doit être accompagnée de nourriture.

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, ALLONGÉ	1.8€
DOUBLE EXPRESSO	3.6€
NOISETTE	2€
CAPPUCCINO	3.5€
PETIT CRÈME	2.6€
GRAND CRÈME	3€
CAFÉ VIENNOIS	4€
MOKA	3.8€
CHOCOLAT CHAUD	3.5€
CHOCOLAT VIENNOIS	4€
LATTE	4€

TCHAÏ LATTE 4.5€
Thé noir au lait infusé aux épices.

LATTE MACCHIATO PISTACHE 4.8€
Shot expresso, sirop noisette, pâte de pistache maison, lait.

CHOCOLAT CHAUD PARFUMÉ 4€
Sirop noisette, vanille ou caramel. Chantilly +0.5€

LATTE AROMATISÉ 4.5€
Sirop noisette, vanille ou caramel.

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€
Végétal et iodé, riche en vitamine C.

THÉ VERT JASMIN 3.9€
Thé vert aromatisé fleurs de jasmin.

THÉ VERT BERGAMOTE 3.8€
Earl Grey, rafraîchissant.

THÉ VERT MENTHE 3.8€
Thé vert aromatisé menthe Nanah.

THÉ NOIR FLEUR BLEUE 3.9€
Goût russe, sentiment de liberté.

THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST 3.8€
Thé noir nature.

ROOIBOS AGRUMES 3.8€
Riche en sels minéraux, goût fruité.

INFUSION « FAIS DE BEAUX RÊVES » 3.8€
Bénéfique pour le sommeil.

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 RÉSEAUX 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.*

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

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.*

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 et l'amertume du cacao.*

LES ALLERGÈNES

Le tableau des allergènes de tous nos plats est en libre consultation au comptoir.

Ou scannez le QR code pour le consulter sur votre téléphone.

UNE ALLERGIE ? SIGNALEZ-LA À L'ÉQUIPE AVANT DE COMMANDER

Les 14 allergènes réglementaires : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. Chaque catégorie inclut les produits qui en sont dérivés.