

MENU DU JOUR

AUJOURD'HUI

CHEZ MIETTE

SERVICE CONTINU

THÉ GLACÉ MAISON

3.5€

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

MIXBRUNCH

15€

Assiette composée : Salade, Champignons persillés, coleslaw de légumes de saisons, oeufs brouillés, bacon, burrata et pommes de terre grenaille.

DESSERT DU JOUR

6€

Riz au lait onctueux à la vanille, crumble cacao et caramel au beurre salé.

LES PLATS

SERVICE CONTINU

SALADE CAESAR

14.5€

Salade sucrine, parmesan, sauce caesar, filet de poulet pané, oeuf mollet mariné à l'asiatique. Croutons de pain, pickles de graines de moutarde et câpres frites.

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.

KAMEHABOWL

14.5€

Taboulé semoule à la menthe fraîche, tagliatelles de courgettes marinées aux agrumes, Skyr aux épices douces, concombres à l'asiatique, maïs grillé, légumes de saison rapés, choux pakchoï rôties et streetsauce sriracha.

Version : Boeuf tataki à la thaï ou Halloumi ou Ceviche.

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.

BURGER VÉGÉTARIEN

XXL : +4€

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, effiloché d'épaule de porc, pickles, salade et cheddar affiné, sauce miel moutarde curry. Pommes de terre grenaille et salade. (Bacon +1.5€)

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

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.

TIRAMISU MINUTE

8€

Biscuit cuillère imbibé au café, crème chocolat Dulcey, crumble cacao, siphon mascarpone vanille et cacao en poudre.

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 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€

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€

SAN PELLEGRINO (33cl)

3€

ICE TEA, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, ORANGINA

2.5€

VIRGIN MOJITO

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

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€

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, Fraîse, 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 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€
		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€	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	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 : 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 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	•		•		•		•	•			•			
ROSITA 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.