

APÉRITIFS

Kir* au Chardonnay 12 cl	4 ⁵⁰
Kir* pétillant 12 cl	4 ⁹⁰
* Cassis, mûre, pêche, violette, fraise	
Pétillant nature 12 cl	4 ⁷⁰
Ricard 2 cl	4 ⁹⁰
Marsala 6 cl	5 ²⁰
Cidre Maison Kerloïck 33 cl	5 ⁵⁰
Martini rouge ou blanc 6 cl	5 ⁹⁰
Américano	7 ⁹⁰
Campari, Martini rouge, Perrier	



ENTRÉES & TAPAS

Pizzas à partager pour 2 personnes

- À la sauce tomate, grana padano et oignons rouges
- Au pesto vert, grana padano et tomates confites
- À la crème moutarde à l'ancienne, grana padano et poivrons marinés

Piadines* pour 2 personnes

- base crème, roquette & jambon cru

8⁵⁰

- base crème, roquette & saumon fumé

* roulé fait avec notre pâte à pizza

BIÈRES

Pression	25 cl	50 cl
Pression du moment (selon suggestion)		
Monaco	5 ⁰⁰	8 ⁵⁰
Panaché	4 ⁸⁰	8 ³⁰
Twist	4 ⁶⁰	8 ²⁰

COCKTAILS

ALCOOLISÉS

Mojito 13 cl	8 ⁰⁰
menthe fraîche, sirop de sucre de canne, citron vert, rhum blanc & perrier	
SCH 15 cl	8 ⁰⁰
Schweppes agrumes, Martini rouge, citron vert	
Moscow Mule 14 cl	8 ⁰⁰
Vodka, ginger beer, jus de citron vert	
Tennessee Mule 14 cl	8 ⁰⁰
Jack Daniel's, ginger beer, jus de citron vert & feuilles de menthe	
Apérol Spritz 18 cl	8 ⁵⁰
Apérol, perrier, pétillant	
Limoncello Spritz 18 cl	8 ⁵⁰
limoncello, pétillant, trait de Perrier	
St-Germain Spritz 18 cl	8 ⁵⁰
Liqueur fleur de sureau, pétillant, Perrier	

COCKTAILS

SANS ALCOOL

Rio 15 cl jus d'orange, limonade,	6 ⁹⁰
sirop de grenadine & citron vert	
Virgin mojito 15 cl	6 ⁹⁰
menthe fraîche, sirop de sucre de canne, citron vert & perrier	
Virgin fraise 15 cl	6 ⁹⁰
purée de fraise, limonade, menthe & citron vert	

SOFTS

Coca 33 cl	4 ⁰⁰
Coca sans sucres 33 cl	4 ⁰⁰
Orangina 25 cl	4 ⁰⁰
Schweppes agrumes 25 cl	4 ⁰⁰
Lipton ice tea 25 cl	4 ⁰⁰
Limonade 33 cl	4 ⁰⁰
Vittel sirop** 25 cl	4 ⁹⁰
Diabolo 33 cl	4 ⁹⁰
menthe, fraise, grenadine, citron, banane-kiwi, pêche, violette & cassis	

JUS ET NECTARS

Granini 25 cl	4 ⁵⁰
orange, ananas, abricot, fraise & tomate	
jus de pomme bio 25 cl	4 ⁵⁰
Maison Kerloïck	

CAFÉTERIE

Expresso	1 ⁹⁰
Expresso allongé	1 ⁹⁰
Double expresso	3 ⁵⁰
Décaféiné	1 ⁹⁰
Décaféiné allongé	1 ⁹⁰

EAUX

	50 cl	1 L
Evian	3 ⁹⁰	4 ⁹⁰
San Pellegrino	4 ⁵⁰	5 ⁵⁰
Perrier 33 cl	4 ⁰⁰	

** Sirops : menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, banane-kiwi

LES VINS

BLANC / ROSÉ / ROUGE
/ PÉTILLANT

voir les suggestions sur le tableau



DIGESTIFS

Get 27 4 cl	7 ⁹⁰
Get 31 4 cl	7 ⁹⁰
Bailey's 4 cl	7 ⁹⁰
Rhum diplomatico 4 cl	7 ⁹⁰

Le
Mayano
Brasserie-Pizzeria



SALADES

La Mayano 15.50
Feuilles de chêne, tomates confites, artichauts et aubergines marinés, concombre et pâton persillé

La César 15.90
Feuilles de chêne, poulet mariné, lardons, œuf sur le plat, copeaux de parmesan, pâtons persillés

Al Bahr 16.90
Feuilles de chêne, saumon fumé, Burrata, tomates confites & pâton persillé

LES TARTINES

La Chèvre & miel 13.90
Crème au miel, mozzarella, chèvre et jambon cru

La PP 13.90
Crème au pesto vert, mozzarella, poulet & poivrons

Tartine végétarienne 13.90
Base tomate, artichaut, aubergine, poivrons marinés, tomates cerises et olives

La Saumon 14.90
Crème nature, mozzarella, saumon fumé & crème balsamique

Les tartines sont accompagnées, au choix :
salade verte, frites «maison» ou légumes à la plancha

LES PASTAS

Tagliatelles forestières 16.90
Crème à la truffe d'été, œuf, jambon cru et copeaux de parmesan

Tagliatelles B & S 18.90
Crème aux poivrons et à l'arrabiatta, Burrata & saumon fumé

Penne Tex Mex 14.90
Crème à l'arrabiatta, poivrons & chorizo

PLATS CHAUDS

Viande de la semaine : voir tableau
Sauce** & garniture*** au choix

Poisson de la semaine : voir tableau

**Sauces au choix :
Poivre, Gorgonzola, Arrabiatta
***Garniture au choix :
Frites maison, Salade verte, tagliatelles persillées , légumes à la plancha
Garniture supplémentaire 3.00

Penne poulet 14.90€
pesto roquette Crème au grana padano, poulet & roquette

Penne aux légumes 14.90€
du soleil Poivrons, oignons rouges, carpaccio de courgettes & aubergines

Penne Authentique 14.90
Crème au gorgonzola, mélange de fruits secs, roquette & parmesan en copeaux

MENUS

Menus valables uniquement le midi, du mardi au vendredi, hors vacances scolaires & jours fériés.

Menu du jour**

Entrée* + Plat* / Plat* + Dessert* 17.90

Entrée* + Plat* + Dessert* 19.90

* Suggestions du jour (voir tableau)
** Menus du jour, du Mardi au Vendredi, uniquement le midi (hors vacances scolaires & jours fériés)

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 10.90

Boisson : oasis, coca, vittel sirop, jus de pomme bio

Plat : Pizza base tomate, mozzarella avec 2 ingrédients au choix (jambon, champignons, poulet, œuf, chèvre, chorizo ou merguez)

Steak haché & frites «maison»
Filet de poulet & frites «maison»

Dessert : 2 boules de glace , parfums au choix, compote ou fromage blanc

PIZZAS

pâte à pizza à la farine de sarrasin & céréales

L'Artishow base tomate, 13.50
mozzarella, artichauts, œuf et jambon cru

La Bretonne base crème moutarde 16.90
à l'ancienne, mozzarella, andouille de Guémené et pdt mitraille

La Basquaise base crème moutarde 13.50
à l'ancienne, mozzarella, poulet et poivrons marinés

La B & S base crème citronnée, 17.90
grana padano, tomates confites, burrata et saumon fumé

La BP base tomate, mozzarella, 17.90
poivrons, chorizo & Burrata

La Chèvre base crème au miel, 13.90
mozzarella, chèvre, roquette et jambon cru

La Festive base tomate, mozzarella, 13.50
champignons, oignons rouges et chorizo

La 5 Fromages base tomate, 14.90
mozzarella, chèvre, gorgonzola, tallegio & grana padano

La Lin Vol base tomate, 14.50
mozzarella, involtinis, œuf et roquette

La Margarita base tomate, 12.50
grana padano, billes de mozzarella & pesto basilic

L'Orientale base tomate, 13.90
mozzarella, poivrons marinés, œuf et merguez

La Paysanne base crème, 13.90
mozzarella, champignons persillés, lardons et œuf

La P&P base crème au pesto vert, 13.90
mozzarella, poulet mariné & tomates confites

La Reine base tomate, mozzarella, 12.90
champignons et jambon cuit

La Saumon base crème citronnée, 15.50
saumon fumé, pesto basilic

La Savoyarde base crème, mozzarella, 14.90
oignons rouges, pdt grenaille, lard & fromage à raclette

La V 12 base crème, mozzarella, 14.50
gorgonzola, jambon cru, chorizo et crème balsamique

La Végétarienne 13.90
Base tomate, artichaut, aubergine, poivrons marinés, tomates cerises et olives

La Mayonnette (enfant) 7.90
base tomate, mozzarella, avec 2 ingrédients au choix (jambon, champignons, lardons, poulet, merguez, chorizo, chèvre & œuf)

Pizza de la semaine et
Pizza du mois selon suggestion

Suppléments Œuf 0.90
Autre ingrédient 2.00
Saumon fumé & andouille, 4.00
Burrata 5.00

BURGERS

Le Bœuf 15.90
Feuille de chêne, oignons confits, mimolette, steak haché & sauce burger «maison»

Le Poulet 15.90
Feuille de chêne, oignons confits, mimolette, filet de poulet & sauce burger «maison»

Le Scandinave 17.90
Feuille de chêne, oignons confits, mimolette, saumon fumé & sauce burger «maison»

DESSERTS

Thé ou infusion gourmands 8.50

Café gourmand 7.90

Le Kouign-amann 8.00

et sa boule de glace vanille

Tarte aux pomme 8.00

et sa boule de glace vanille

Nougat glacé 8.00

et coulis de fruits rouges

Crème brulée du moment 6.90

Moelleux du moment 6.90

Profiteroles 8.50

Fromage blanc 5.90
nature, sucre ou coulis au choix : chocolat, caramel ou fruits rouges

Tutti frutti 7.90
Coupe de fruits avec sorbet au choix

Coupes alcoolisées

Colonel glace citron vert & vodka 8.90

Fraicheur glace menthe-chocolat & get 27 8.90

Caraleyse 8.90
glace caramel au beurre salé & baileys

Divine glace vanille à la gousse naturelle 8.90
infusée & rhum diplomatico

Rubla glace noix de coco, rhum blanc 8.90

Supplément 2.70
Chantilly, sauce caramel ou chocolat

Le Breton 15.90
sauce moutarde à l'ancienne, andouille de Guémené, mimolette, oignons confits, feuille de chêne

Burger «Veggie» 14.90
Pain & sauce burger «maison», mimolette, millefeuille de légumes (courgettes, aubergines, artichaut & tomates confites), accompagné de frites «maison» ou d'une salade verte

Garniture au choix : Frites «maison», salade, légumes à la «plancha»

Coupes glacées

Chocolat liégeois 7.90
2 boules de glace chocolat, sauce chocolat & chantilly

Caramel liégeois 7.90
2 boules de glace caramel, sauce caramel & chantilly

Café liégeois 7.90
2 boules de glace café, liqueur de café & chantilly

Dame blanche 7.90
2 boules de glace vanille, sauce chocolat & chantilly

L'iceberg 2 boules de glace 7.90
menthe-chocolat, sauce chocolat & chantilly

Bretonne 2 boules de glace 7.90
palet breton, sauce caramel & chantilly

Sanguine boules de glaces fraise, 7.90
cassis & citron vert, coulis de fruits rouges & chantilly

La «tout agrumes» Segments orange, pamplemousse & sorbet citron vert

Coupe 1 boule 2.90

Coupe 2 boules 4.90

Coupe 3 boules 6.90

Nos sauces chocolat, caramel et notre chantilly sont «maison»

Nos parfums

Crème glacée

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, palet breton, barbe à papa, Noix de coco, Spéculos, Pistache

Sorbet

Cassis, Fraise, Citron vert, Mangue