



# BIENVENUE AU RESTAURANT LES PÂT À DA CRÉPERIE - PÂTES FRAÎCHES

Vous allez déguster des pâtes fraîches fabriquées sur place ainsi que des galettes et crêpes faites maison.

Nous travaillons au maximum avec des produits frais et locaux.

Si vous avez un temps limité pour manger,  
merci de nous le faire savoir.

Nous vous souhaitons un bon appétit.



# APÉRITIF

Kir vin blanc - 12 cl	3.50 €	Gin Octopus (breton) - 5 cl	6.00 €
Kir breton - 12 cl	3.80 €	Gin tonic - 20 cl	8.00 €
Kir pétillant - 12 cl	4.30 €	Porto rouge - 5 cl	4.00 €
crèmes : cassis, mûre, framboise, violette, pêche, cerise		Martini blanc ou rouge - 5 cl	4.00 €
Prosecco - 12 cl	5.00 €	Rhum Havana Club - 5 cl	5.00 €
Ricard - 2.5 cl	3.50 €	Rhum botana bio (élaboré en Bretagne) - 5 cl	7.00 €
Ouestis bio - 2.5 cl	4.50 €	Champagne - 75 cl	45.00 €
Pastis Ty tyjaune - 2.5 cl	4.50 €		
Whisky Clan Campbell - 4 cl	6.00 €		
Whisky breton Warengem - 4 cl	7.00 €		

## LE PETIT PLUS

### LA PLANCHE APÉRITIVE

Mélange de charcuteries et de fromages italiens et français :  
petite planche (2 pers) 8.00 €  
grande planche (4 pers) 15.00 €

## SOFTS

Lait ribot - 20 cl	2.00 €	Jus de pomme BIO - 20 cl	3.50 €
Sirop à l'eau - 25 cl	2.50 €	Jus de fruits 25 cl : ananas, orange, mangue, cranberry	3.50 €
Limonade - 33 cl	3.50 €	Schorle (boisson gazeuse bio) : citron fringant - groseille chatoyante - orange affriolante - 33 cl	4.20 €
Diabolo - 25 cl	3.00 €		
Houl cola - 33cl	3.50 €		
Houl cola zéro - 33 cl	3.50 €		
Houl tea - 33 cl	3.50 €		
Plancoët intense - 33 cl	3.50 €		

Sirop : menthe - fraise - grenadine - banane kiwi - pêche - citron - cassis

## EAU

Plancoët plate 50 cl	3.50 €	Plancoët plate 1 L	5.00 €
Plancoët gazeuse 50 cl	3.50 €	Plancoët gazeuse 1 L	5.00 €

# CIDRES

## LE P'TIT FAUSSET - CIDRE BIO



Bolée pression brut 20 cl 3.80 €

Pichet pression brut 50 cl 7.50 €

Bouteille de cidre doux 12.00 €

Bouteille de cidre brut 12.00 €

# BIÈRES

## BRASSERIE LANCELOT (56)

Bière pression Morgane BIO 5.5°	25 cl	33 cl	50 cl
	3.80 €	4.80 €	7.30 €

Sa fine amertume et ses notes légèrement touraillées se révéleront à vous.

**Monaco - 25 cl 4.50 € - 33 cl 5.50 € - 50 cl 8.00 €**

Bière pression, limonade et grenadine

**Duchesse Anne Triple 7.5° - 33 cl 5.90 €**

Un goût équilibré différent, avec une amertume franche, des notes d'agrumes et d'herbes fraîches en fin de bouche.

**Blanche Hermine 4.0° - 33 cl 5.90 €**

Légère et peu alcoolisée, elle est le fruit d'un équilibre étudié entre le froment et l'orge malté.

**Nuit rousse ambrée BIO 5.0° - 33 cl 5.90 €**

Savoureuse et parfumée. Des malts torréfiés lui donnent son corps, le houblon son âme.

## BRASSERIE DELAUNAY (22)

**ZOO-RA BIO 5.2° - 33 cl 5.90 €**

Bière rousse de fermentation haute, complexe & aromatique.

**Pentevr IPA BIO 5.0° - 33 cl 5.90 €**

Une attaque franche, avec des arômes à dominantes florales.

# GALETTES

## 100 % SARRASIN

Galette au lait ribot 5.00 €

Complète 8.00 €

œuf, emmental, jambon blanc

Complète champignons 9.50 €


œuf, emmental, jambon blanc, champignons frais à la crème

Complète tomates 9.50 €

œuf, emmental, jambon blanc, sauce tomate préparée

Super complète 11.00 €

œuf, emmental, jambon blanc, champignons frais à la crème, sauce tomate préparée

La veggio du moment : la fraîcheur 13.00 € 

sur base galette au beurre, tomates crues, julienne de carottes, pickels d'oignons rouge, feta, salade

La forestière 14.00 € 

tomme du moment, saucisse locale snackée, champignons frais à la crème, moutarde, oignons frits crispy, salade

La nordique 14.00 €

fromage le Fleuri au sarrasin, julienne de carottes, saumon fumé chaud et froid, salade

La bretonne 15.00 €

tomme du moment, pommes caramélisées, andouille snackée, pickles d'oignons rouges, salade

La Belle de Saint-Brieuc 16.00 € 

fromage le Fleuri au sarrasin, julienne de carottes, noix de Saint-Jacques snackées (de la baie Saint-Brieuc), gomasio marin, salade

Supplément salade verte 2.00€

TOUTES LES VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

# PÂTES FRAÎCHES

## FABRIQUÉES SUR PLACE

### LE PETIT PLUS

une demi burrata sur vos pâtes pour y apporter encore plus de crémeux 2.50€

#### Carbonara française et ses ricciolini 11.00 €

lardons rissolés avec oignons et crème fraîche fermière, parsemé de parmesan

#### Carbonara italienne et ses tagliatelles 12.50 €

guanciaie grillé lié à l'œuf, parmesan et pecorino, parsemé de parmesan

#### Pesto verde et ses ricciolini 13.00 €

l'équilibre entre l'ail, le pecorino, le basilic et les pignons de pin, chiffonnade de coppa (optionnel), parsemé de parmesan

#### Estivale et ses tagliatelles 13.00 €

sauce crémeuse à la courgette et au curry doux, dés de feta, et chiffonnade de mortadelle pistachées (optionnel), parsemé de parmesan

#### Piquante et ses ricciolini 13.00 €

crème de gorgonzola mijoté avec de la spianata et ses tomates séchées, parsemé de parmesan

#### Rougail saucisse et ses ricciolini 15.00 €

mijoté de saucisses locales dans une sauce tomate avec oignons et épices, parsemé de parmesan

#### Retour de pêche et ses tagliatelles

saumon fumé et sa sauce crémeuse au fumet de langoustines, agrémenté de gomasio marin, parsemé de parmesan

: accompagné de ses quatre crevettes snackées 16.50 €

: accompagné de ses quatre St-Jacques snackées (baie St-Brieuc) 17.50 €

: accompagné de ses quatre crevettes et ses quatre St-Jacques snackées (baie St-Brieuc) 21.00 €



TOUTES LES VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

# ASSIETTE DE FROMAGES

assiette de trois fromages avec sa  
salade et noix 6.00 €

# DESSERTS

Café/thé gourmand 8.00 €

assortiment de quatre desserts avec une boisson chaude  
au choix (café, thé ou infusion)

Brownies 7.00 €

NEW

brownies maison, crème fouettée et boule de glace vanille

# CRÊPES

Beurre sucre 3.50 €

Beurre sucre citron 3.80 €

Miel ou confiture 4.00 €

Nutella ou chocolat maison 5.00 €

Caramel au beurre salé maison 5.50 €

Banane, nutella ou chocolat maison 6.00 €

Crêpe tatin 8.00 €

pommes caramélisées, glace vanille, crème fouettée,  
cannelle

Crêpe suzette 8.00 €

caramel à l'orange, flambé au Grand Manier

Crêpe chauvine 8.00 €

glace palet breton, gavottes, coulis caramel beurre salé,  
crème fouettée

Crêpe créole 8.00 €

glace vanille, coulis chocolat, bananes snackées, noix de  
coco, crème fouettée

Crêpe Pavlova 8.00 €

NEW

meringue, fruits rouges frais, coulis fruits rouges, crème  
fouettée

Supplément : crème fouettée 1.50 €

flambage au choix sur votre crêpe : Rhum, Calvados,  
Grand Marnier 3.00 €

noix de coco ou amandes effilées toréfiées ou brisure

Daim ou brisure spéculos ou brisure M&M's, ou brisure

Smarties ou gavottes ou Oreo ou galette St Michel 1.20 €

# COUPE SIMPLE

## GLACE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Coupe 1 boule 2.50 €

Coupe 2 boules 4.50 €

Coupe 3 boules 6.50 €

### PARFUM

GLACE : vanille, chocolat valrhona, menthe-chocolat, café, caramel  
beurre salé, rhum-raisin, nougat, palet breton, pistache, rocher  
chocolat noisette

SORBET: citron vert, fraise sengana, pomme cidrée, clémentines de Corse

# COMPOSE TA COUPE GLACÉE

## GLACE MAÎTRE ARTISAN GLACIER

1 boule + 1 coulis + brisures + crème fouettée 5.50 €

2 boules + 1 coulis + brisures + crème fouettée 7.50 €

3 boules + 1 coulis + brisures + crème fouettée 9.50 €

### + PARFUM

GLACE : vanille, chocolat valrhona, menthe-chocolat, café, caramel beurre salé, rhum-raisin, nougat,  
palet breton, pistache

SORBET: citron vert, fraise sengana, pomme cidrée, clémentines de Corse

### + COULIS

caramel au beurre salé maison ou chocolat maison ou fruits rouges

### + BRISURES

noix de coco ou amandes effilées grillées ou brisure Daim ou brisure Spéculos ou brisure M&M's  
ou brisure Smarties ou gavottes ou Oreo ou galette St Michel

# MENUS ENFANT

JUSQU'À 11 ANS

Afin de limiter le gaspillage et que le repas soit approprié à l'appétit de votre enfant, nous vous proposons deux menus enfant



## P'TITE FAIM 9.50 €

Galette jambon-emmentale ou  
pâtes à la carbonara française ou pesto  
(1/2 portion adulte) avec parmesan  
+ un verre de sirop ou diabolo ou  
jus de pomme  
+ une crêpe beurre/sucre ou  
1 boule de glace



## GRAND' FAIM 11.50 €

Galette complète ou  
pâtes à la carbonara française ou pesto  
(3/4 portion adulte) avec parmesan  
+ un soft (sauf cocktail sans alcool)  
+ une crêpe beurre/sucre ou  
nutella ou 2 boules de glace

# MENUS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI UNIQUEMENT  
HORS JOUR FERIE

Entrée + plat + dessert 18.50 €

Entrée + plat 16.00 €

Plat + dessert 16.00 €

A CHOISIR SUR LE PRÉSENTOIR

# BOISSONS CHAUDES

Café nespresso 2.00 €

Cappuccino 3.50 €

Thé noir fruits rouges - vert menthe - noir  
citron - ceylan - noir earl grey 2.50 €

Infusion verveine-menthe ou tilleul 2.50 €

Chocolat chaud 3.50 €

Supplément crème fouettée 1.00 €

Supplément lait 0.30 €

# DIGESTIFS

Baileys, Calvados, Cognac, Get 27, Get 31, Limoncello, Rhum, liqueur de café 6.00 €



TOUS NOS PRIX SONT SERVICE COMPRIS

# NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Fromagerie du Lié - PLÉMY - 1.2 km  
Le Fleuri au sarrasin et divers fromages

Prairie de la Noé - PLAINTEL - 14 km  
tomme du moment et divers fromages

Le P'tit Fausset - MERDRIGNAC - 25 km  
nos différents cidres et jus de pomme

Cozigou - PLOUISY - 48 km  
toutes nos autres boissons

Minoterie Bertho - 52 km  
nos farines (pâtes, galettes, crêpes)

La ferme des Grand Prés - LE MENÉ - 10 km  
lait ribot, crème fraîche

Boucherie Beuve - MONCONTOUR - 0.1 km  
saucisse, bœuf

Le panier de la Lande - PLOUFRAGAN - 19 km  
œuf frais

Boulangerie Gandin - MONCONTOUR - 0.2 km  
pains

JM Hygiène - ST GOUÉNO - 11 km  
produits d'hygiène et d'entretien.

Brasserie de Launay - LAMBALLE - 16 km  
bières

Celtarmor - BINIC - 28 km  
Saint Jacques de la baie de St Brieuc

Courtil Lucas - QUESSOY- 6 km  
Fruits rouges frais

## MERCI DE VOTRE VISITE

Retrouvez nous sur Facebook & Instagram "les pât' à Da"  
N'hésitez pas à laisser votre avis sur notre compte Google

