

lundi, mardi, vendredi, samedi et dimanche
fermé le mercredi et jeudi

service bar en continu

restauration midi et soir

réservations et commandes via le site internet
di-bosco-restaurant-plelan-le-grand.eatbu.com
ou au 02 99 61 82 99



Notre formule sur place uniquement le midi à emporter midi et soir

votre **plat au choix** : PIZZA/SALADE/PANINO/PINSA
+ **4.50€**

=

1 BOISSON Soft ou un Café + **1 DESSERT**
au choix dans la sélection formule

antipasti

Mozzarella 50gr sur lit de roquette	5.50
Assortiment de légumes	7.00
Petit Mix de charcuteries - Fromages	9.00
Grand Mix charcuteries - Fromages	16.50
Pinsa à partager au choix	9.00
Dips-tartinades	6.00
Fuet	4.50

panino sandwich de pâte à pizza

Carnivoro	8.50
mozzarella, coppa, tomates, roquette, huile de basilic	
Legumi	7.50
mozzarella, tomates, poivrons, aubergines, olives, roquette et huile de basilic	
Capra	6.50
fromage de chèvre, tomates, noix, roquette, huile de basilic	
Galie	8.50
mozzarella, émincé de poulet, aubergines, tomates et roquette	
Tartufo	10.50
mozzarella, mozzarella burrata 50gr, jambon cru, tomate, roquette et huile de truffe	
Pesca	10.50
mascarpone, mozzarella, truite fumée, roquette, aneth et citron	

salades

Mozza	10.50
salade, mozzarella 50gr, tomates, aubergines, olives et huile de basilic	11.50
Prosciutto	
salade, mozzarella 50gr, jambon cru, tomates, huile de basilic	
Pollo	12.50
salade, émincé de poulet, aubergine, poivrons, tomates, olives et parmesan	
Il Mare	14.80
salade, mozzarella 50gr, truite fumée, tomates, citrons, aneth	

pinsa

10.50

petite pizza façon focaccia accompagnée d'une salade verte	
Semplice	
sauce tomate, mozzarella, tomate, huile de basilic	
Primavera	
sauce tomate, mozzarella, tomate, poivrons, olives, artichaut	
Bicchetta	
crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix et figues	
Mare	
crème fraîche, mozzarella, truite fumée, roquette, citron, aneth	
Diavola	
sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives	

pizza base crème

Miele	10.50
mozzarella, fromage de chèvre, miel et noix	
Montanara	13.50
mozzarella, taleggio, jambon cru, pomme de terre et oignons	
Pulcino	13.50
mozzarella, émincé de poulet, mascarpone, oignons, champignons et parmesan	
Francese	14,90
mozzarella, crème fraîche, andouille de l'Argoat, champignons et oignons	
Alto	14.90
mozzarella, coppa, gorgonzola, champignons, roquette, noix et huile de basilic	
Fico	14.90
mozzarella, fromage de chèvre, coppa, miel, roquette, noix et figues	
Pesce	16.00
mozzarella, truite fumée, mascarpone, pomme de terre , oignons, roquette, aneth citrons	

ingrédients supplémentaires

bol de salade	2.50
légumes	2.00
mozzarella 50gr ou truite	4.50
charcuteries ou fromages	3.00

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

8.50

Pizza base tomate, mozzarella et jambon ou
Pizza base tomate, mozzarella et champignons
+ 1 jus 20 cl ou 1 sirop 20cl
+1 boule de glace ou un fromage frais au miel et muesli

desserts

Crème sicilienne (citronnée)	sélection formule	5.50
Panna Cotta du moment	sélection formule	5.50
Fromage frais, miel de Plélan et muesli aux noix	sélection formule	5.00
Tarte sucrée de pâte à pizza aux fruits	+2€ en formule	7.50
Tiramisu breton pommes et caramel	+2€ en formule	7.50
Affogato al cafe di Bosco	+2€ en formule	7.50€
glace vanille, espresso, crème fouettée, amandes et cacao		

Glaces: vanille, chocolat, caramel, citron, framboise, passion

pizza base tomate

Margherita	8.50
mozzarella, huile de basilic	
Regina	10.80
mozzarella, champignons, jambon	
Capriccioza	11.80
mozzarella, champignons, artichauts, olives, jambon	
Quattro	12.90
mozzarella, fromage de chèvre, taleggio, gorgonzola	
Ervivoro	12.90
mozzarella, tomates, artichauts, champignons, aubergines, roquette et huile de basilic	
Speziato	13.50
mozzarella, chorizo, tomates, poivrons et olives	
Gallo	14.50
mozzarella, émincé de poulet, poivrons, olives, tomates et parmesan	
Dolce	15.50
mozzarella, jambon cru, mascarpone, roquette, figues, noix et huile de truffe	
Campana	16.50
mozzarella, mozzarella 50gr, coppa, tomates, aubergines amandes, roquette et huile de truffe	

sélection formule	5.50
sélection formule	5.50
sélection formule	5.00
+2€ en formule	7.50
+2€ en formule	7.50
+2€ en formule	7.50€

	1b: 3.00
sélection formule	2b: 5.50
	3b: 8.00

les boissons chaudes

Expresso	<i>formule</i>	1.80
Allongé	<i>formule</i>	1.80
Ristretto	<i>formule</i>	1.80
Double expresso		3.60
Décaféiné		2.00
Café noisette		2.00
Café crème		2.20
Chocolat chaud		3.20
Chocolat chaud à la noisette		3.50
Cappuccino		3.20
Cappuccino, caramel beurre salé		3.80
Cappuccino, Amaretto		6.50
Latte		4.00
Latte noisette-vanille		4.50
Pumpkin Spice Latte		4.50
Latte glacé		4.20
Latte glacé caramel beurre salé		4.80
Thé, infusion		3.50
Café ou chocolat Viennois		4.50.

les eaux

	50cl	100cl
Plancoët plate	2.70	3.50
Plancoët fines bulles	2.90	3.70

les mocktails

	20cl
Virgin Mojito	6.20
Virgin Mojito fraise	6.20
Virgin Spritz Hibiscus	6.20
Virgin Punch	6.20
Virgin Summer Pamplemousse	6.20

les softs

tous les softs sont en formules

Breizh Cola, Breizh Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic, Orangina (33cl)	3.60
Limonade Maison 20cl:	3.20
<i>Limonade Rose-Pamplemousse</i>	
<i>Limonade Citron-Cerise</i>	
<i>Limonade Lavande-Citron</i>	
<i>Limonade Fraise-Bergamote</i>	
Thé glacé maison 20cl:	3.00
<i>thé glacé Pêche-Hibiscus</i>	
<i>Thé Glacé Pêche-Bergamote</i>	
Jus de fruits 20cl	3.60
<i>Orange, Fraise, Abricot, Tomate, Ananas, Pomme, AÉE</i>	
Sirop à l'eau 20cl	2.00
Diabolo 20cl	2.80
<i>Citron, Violette, Fraise, Grenadine, Cerise, Banane/Kiwi, Orgeat, Menthe, Pêche, Hibiscus, Fleur de sureau, Rose, Bergamote, Orange, Lavande, Pamplemousse, Gingembre, Rhum sans alcool, vanille, citrouille épicée</i>	

les cocktails

	20cl
Sambucco	8.00
Embuscade	8.00
Basil Smash	8.00
Daïquiri Pamplemousse	8.00
Mojito	8.00
Mojito Hibiscus	8.00
Mojito Fraise Basilic	8.00
Spritz	8.00
Spritz pamplemousse	8.00
Spritz Rose	8.00
Italicus Spritz	8.00
Gin tonic	8.00
Gin tonic Lavande	8.00
Bergamote Fizz	8.00

les bières

	25cl	50cl
Duchesse Anne Pression 7.5°	3.50	6.80
Poretti Pression 5°	3.00	5.80
Bières bouteilles locales 33cl	5.80	
<i>ambrée, brune, blanche, IPA</i>		

les apéritifs et digestifs

Ricard 2cl	2.80
Martini rouge ou blanc 6cl	3.50
Kir vin blanc 10cl	3.20
limocello, mûre, cassis, pêche, fraise	
Kir prosecco 10 cl	5.50
limocello, mûre, cassis, pêche, fraise	
Coupe de Procecco 10 cl	5.00

	2cl	4cl		2cl	4cl
Rhum arrangé	2.80	5.00	Gin	3.00	6.00
Rhum Zaccapa	6.00	12.00	Vodka	4.00	8.00
Rhum Diplomatico	4.50	9.00	Cognac	4.50	9.00
Rhum Kraken	3.50	7.00	Cognac aux Amandes	3.30	6.60
Rhum Don Papa	4.50	9.00	Amaretto	3.50	7.00
Rhum Speakeasy	4.50	9.00	Armagnac	4.00	8.00
Whisky Armorik	2.50	5.00	Chartreuse	4.50	9.00
Whisky Jack Daniel's	2.50	5.00	Limoncello	2.50	5.00
Whisky Tallisker	5.00	10.00	Calvados	3.30	6.60
Whisky Lagavulin	6.50	13.00	Fine de Bretagne	3.00	6.00
Whisky Nikka	6.00	12.00.	Grand Marnier	4.00	8.00
Whisky Galaad			Menthe Pastille	2.40	4.80
			Get 27	2.40	4.80
			Bailey's	2.40	4.80

les vins



les vins

effervescents

	10cl	75cl
Prosecco DOC	5.00	21.00
Prosecco Rosé DOC	6.00	24.00
Lambrusco Rouge BIO	5.00	21.00

blancs

	12cl	25cl	50cl	75cl
Le Colline Dei Filari Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.	3.50	5.80	11.00	15.50
Vaucluse I.G.P. Viognier	4.00	7.30	12.50	17.50
IGP Perigord L'Oie du Périgord	4.50	7.70	13.90	19.50
Chardonnay I.G.P. Les Hauts de la Jousseinière	5.00	8.30	15.70	22.00
Luma Grillo Cantina Cellaro DOC				25.00

rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
Bardolino DOC Classico Le Colline Dei Filari	3.50	5.80	11.00	15.50
Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre Degli	4.00	7.30	12.50	17.50
Valpolicella DOC Le Colline Dei Filari	4.50	7.70	13.90	19.50
Gran Passione Rosso IGT	5.00	8.30	15.70	22.00
Chianti Classico D.O.C.G Mario Primo				24.00
Puglia Pezzo d'Oro Primitivo I.G.T				27.00

rosés

	12cl	25cl	50cl	75cl
Bardolino D.O.C Le Colline Dei Filari Chiaretto	3.50	5.80	11.00	15.50
Torra di Serena Île-de-Beauté I.G.P.	4.00	7.35	12.50	17.50

