



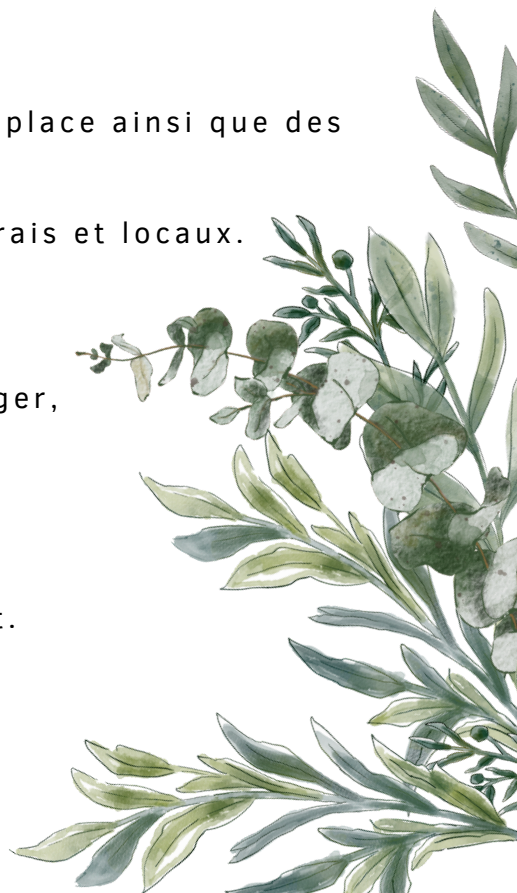
BIENVENUE AU RESTAURANT LES PÂT À DA CRÊPERIE - PÂTES FRAÎCHES

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	3.20 €		
Kir breton - 12 cl	3.50 €	Gin Octopus (breton) - 5 cl	6.00 €
Kir pétillant - 12 cl	4.10 €	Gin tonic - 20 cl	7.50 €
crèmes : cassis, mûre, framboise, violette, pêche, cerise		Porto rouge - 5 cl	4.00 €
Prosecco - 12 cl	5.00 €	Martini blanc ou rouge - 5 cl	4.00 €
Ricard - 2.5 cl	3.50 €	Rhum Havana Club - 5 cl	5.00 €
Ouestis bio - 2.5 cl	4.50 €	Rhum botana bio (élaboré en	7.00 €
Pastis Ty tyjaune - 2.5 cl	4.50 €	Bretagne) - 5 cl	
Whisky Clan Campbell - 4 cl	6.00 €	Champagne - 75 cl	45.00 €
Whisky breton Warenghem - 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 20 cl : ananas,	3.80 €
Limonade - 33 cl	3.00 €	orange, ACE.	
Diabolo - 25 cl	3.00 €	Schorle (boisson gazeuse bio) :	4.20 €
Houl cola - 33cl	3.50 €	menthe citron - citron gingembre -	
Houl cola zéro - 33 cl	3.50 €	pomelo corsé ou rhubarbe - 33 cl	
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	4.50 €
Plancoët gazeuse 50 cl	3.50 €	Plancoët gazeuse 1 L	4.50 €

CIDRES

LE P'TIT FAUSSET - CIDRE BIO



Bolée pression brut 20 cl 3.50 €

Pichet pression brut 50 cl 7.00 €

Bouteille de cidre doux 11.00 €

Bouteille de cidre brut 11.00 €

BIÈRES

BRASSERIE LANCELOT (56)

Bière pression Morgane BIO 5.5°	25 cl	33 cl	50 cl
	3.50 €	4.50 €	6.80 €

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

Monaco - 25 cl 4.00 € - 33 cl 5.00 € - 50 cl 7.30 €

Bière pression, limonade et grenadine

Duchesse Anne Triple 7.5° - 33 cl 5.60 €

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 5.60 €

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 5.60 €

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

BRASSERIE DELAUNAY (22)

ZOO-RA BIO 5.2° - 33 cl 5.60 €

Bière rousse de fermentation haute, complexe & aromatique.

Pentevr IPA BIO 5.0° - 33 cl 5.60 €

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 veggie du moment 13.00 €

emmental, compotée d'oignons cidrée, pesto, tomates séchées, mélange de graines (pignon de pin, tournesol, courge), salade

La campagnarde 13.00 €

tomme du moment, compotée d'oignons cidrée, écrasé de pommes de terre, lardelles grillées, salade

La nordique 13.00 €

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

La bretonne 14.00 €

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

La Terre & Mer 16.00 €

fromage le Fleuri au sarrasin, julienne de carottes, noix de Saint-Jacques snackées (de la baie Saint-Brieuc), lardelles grillées, 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 €

guanciale 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

Piquante et ses creste rigate 13.00 €

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

Bolognaise et ses creste rigate 15.00 €

viande hachée de bœuf 100% bretonne mijotée dans une sauce tomate, ail, basilic, parsemé de parmesan

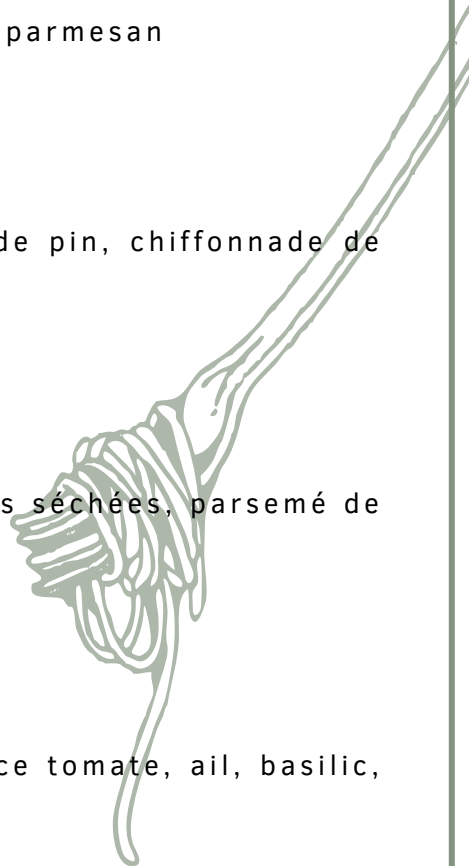
Retour de pêche et ses tagliatelles

saumon fumé mariné dans une crème au citron et aux algues, parsemé de parmesan

: accompagné de ses quatre crevettes snackées 15.00 €

: accompagné de ses quatre St-Jacques snackées (baie St-Brieuc) 16.00 €

: accompagné de ses quatre crevettes et ses quatre St-Jacques snackées (baie St-Brieuc) 19.50 €



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)

Affogato 6.50 €

boule de glace vanille, Amaretto, crème fouettée, café

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 Paris-Moncontour-Brest 8.00 €

glace Rocher chocolat noisette, crème praliné, crème
fouettée, mélange de fruits à coque.

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, rocher chocolat noisette

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

+ COULIS

caramel au beurre salé maison ou chocolat maison

+ 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-emmental ou
pâtes à la carbonara française ou
bolognaise (1/2 portion adulte) avec
parmesan
+ un verre de sirop ou diablo 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
bolognaise (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 + café, thé ou infusion 19.00 €

Entrée + plat + café, thé ou infusion 16.50 €

Plat + dessert + café, thé ou infusion 16.50 €

A CHOISIR SUR LE PRÉSENTOIR

BOISSONS CHAUDES

Café nespresso 2.00 €

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

GAEC de la Cour de Bayo - PLOEUC L'HERMITAGE - 11 km
pommes de terre

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

Poissonerie Loargann - HILLION - 13 km
Saint Jacques de la baie de St Brieuc

MERCI DE VOTRE VISITE

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

