



# 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 €		
Sirop à l'eau - 25 cl	2.50 €	Jus de pomme BIO - 20 cl	3.50 €
Limonade - 33 cl	3.00 €	Jus de fruits 20 cl : ananas,	3.80 €
Diabolo - 25 cl	3.00 €	orange, ACE.	
Houl cola - 33cl	3.50 €	Schorle (boisson gazeuse bio) :	4.20 €
Houl cola zéro - 33 cl	3.50 €	menthe citron - citron gingembre -	
Houl tea - 33 cl	3.50 €	pomelo corsé ou rhubarbe - 33 cl	
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 €

Bouteille de cidre doux 11.00 €

Pichet pression brut 50 cl 7.00 €

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 Fleurie 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 Fleurie 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 €



# 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 torréfiées 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

## PARFUM

Coupe 1 boule 2.50 €

GLACE : vanille, chocolat valrhona, menthe-chocolat, café, caramel

Coupe 2 boules 4.50 €

beurre salé, rhum-raisin, nougat, palet breton, pistache, rocher

Coupe 3 boules 6.50 €

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 €



## GRAND' FAIM

11.50 €

Galette jambon-emmental ou  
pâtes à la carbonara française ou  
bolognaise (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

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 €

Infusion verveine-menthe ou tilleul 2.50 €

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

# 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