



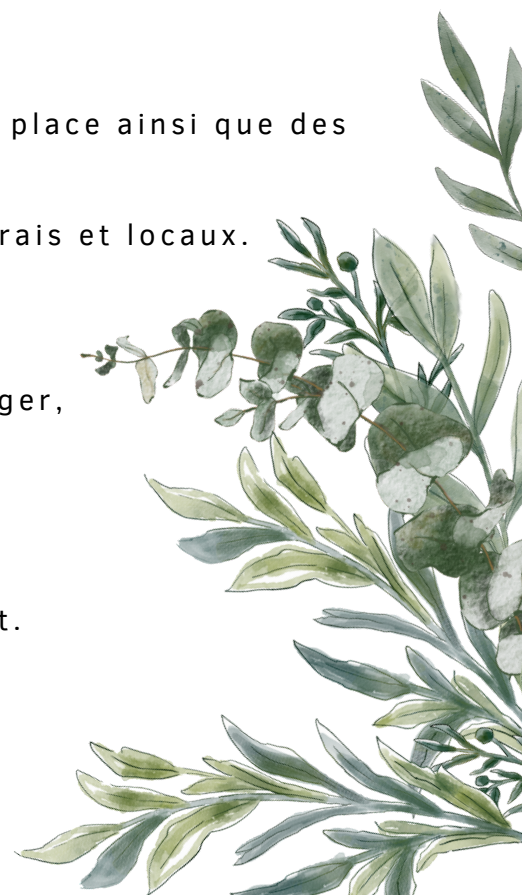
BIENVENUE AU RESTAURANT LES PÂT À DA CRÊPERIE - PÂTES FRAÎCHES

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, tomate	
Diabolo - 25 cl	3.00 €	Schorle (boisson gazeuse bio) :	4.20 €
Houl cola - 33cl	3.50 €	citron menthe - 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 ARMORIA

Bière pression Abaty 6.9°	25 cl	33 cl	50 cl
<i>type abbaye</i>	3.50 €	4.50 €	6.80 €

Elle présente une robe de couleur ambrée, légèrement trouble. Un nez avec des notes d'épices et des effluves de malte.

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

bière pression, limonade et grenadine

Blonde 4.6° - 33 cl 5.60 €

Au nez, on perçoit des arômes d'agrumes et de résine.

Ambrée 5.0° - 33 cl 5.60 €

Un nez parfumé de céréales torréfiées. Des notes légèrement herbacées, du fruit rouge et de l'agrumes.

IPA 5.9° - 33 cl 5.60 €

Nez herbacé avec des notes d'agrumes. Attaque franche. Finale bien houblonnée.

Blanche 4.8° - 33 cl 5.60 €

Au nez, elle développe des notes de grains, de levures et d'épices. En bouche, elle délivre d'abord une saveur céréalière, suivie d'une fine amertume légèrement citronnée.

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 automnale 13.00 €

emmental, compotée d'oignons cidrée, crème de butternut, mélange de graines, pickles d'oignon rouge, salade

L'italienne 13.00 €

mozzarella, coppa, pesto, demi burrata, tomates séchées, salade

La nordique 13.00 €

fromage le Fleuri au sarrasin, julienne de légumes de saison, saumon fumé chaud et froid, zeste de citron, salade

La saucisse-purée 13.50 €

tomme du moment, compotée d'oignons cidrée, saucisse fermière snackée, écrasé de pommes de terre, moutarde à l'ancienne, salade

La Terre & Mer 16.00 €

fromage le Fleuri au sarrasin, julienne de légumes de saison, noix de Saint-Jacques snackées (de la baie Saint-Brieuc - label rouge), 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 €

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

Automnale et ses ricciolini 13.00 €

sauce crémeuse au butternut, chiffonnade de coppa (optionnel), parsemé de parmesan, éclats de graines

Piquante et ses conchiglie 13.00 €

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

Guémené et ses ricciolini 14.00 €

andouille de Guémené, morceaux de pommes crues, sauce crémeuse moutardée et oignons, parsemé de parmesan

Polpette et ses conchiglie 15.00 €

boulette de viande hachée de bœuf et veau, mijotée dans une sauce tomate, ail, basilic, parsemé de parmesan

Retour de pêche et ses tagliatelles

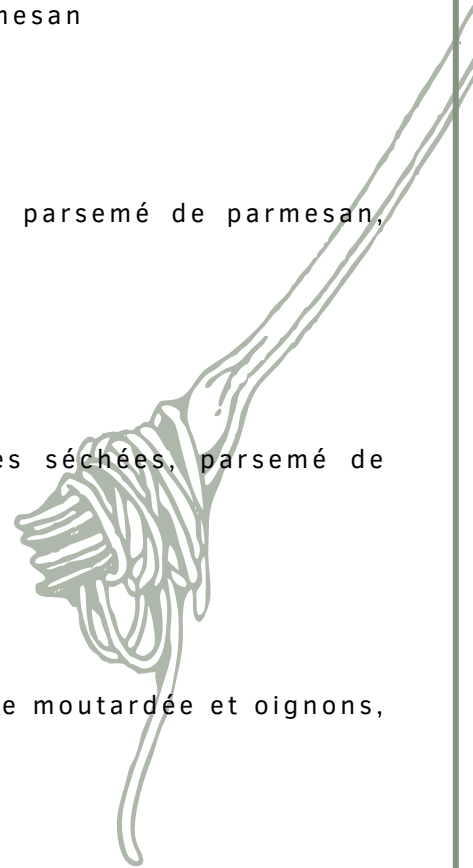
saumon fumé mariné dans une crème au citron et aux algues, parsemé de parmesan

: accompagné de ses quatre crevettes snackées 15.00 €

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

: accompagné de ses quatre crevettes et ses quatre St-Jacques snackées (baie St-Brieuc - label rouge) 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)

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 7.50 €

pommes caramélisées, glace vanille, crème fouettée, de fruits à coque.
cannelle

Crêpe suzette 8.00 €

caramel à l'orange, flambé au Grand Manier

Crêpe chauvine 7.50 €

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

Crêpe Poire Belle Hélène 7.50 €

glace vanille, coulis chocolat, poire, amandes effilées
torréfiées

Crêpe Paris-Moncontour-Brest 8.00 €

glace Rocher chocolat noisette, crème praliné, mélange

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

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 sauce
tomate maison steack haché (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 sauce
tomate maison steack haché (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 €

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, veau

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

MERCI DE VOTRE VISITE

Retrouvez nous sur Facebook & Instagram "les pât' à Da"

N'hésitez pas à laisser votre avis sur notre compte Google

JULIE & DAVID

