APÉRITIFS

Apérol Spritz 18 cl .... 7^{90}
Apérol, perrier, pétillant

St-Germain Spritz 18 cl .... 7^{90}
Liqueur fleur de sureau, pétillant, Perrier

Américano .... 7^{90}
Campari, Martini rouge, Perrier

Marsala 6 cl .... 5^{20}

Martini rouge ou blanc 6 cl .... 5^{90}

Ricard 2 cl .... 4^{90}

Kir* au Chardonnay 12 cl .... 4^{50}

Kir* pétillant 12 cl .... 4^{90}

* Cassis, mûre, pêche, violette, fraise

BIÈRES

Pression	25 cl	50 cl
Heineken	4^{50}	7^{50}
Affligem blonde	5^{00}	8^{00}
Pression du moment (selon suggestion)		
Monaco	4^{50}	7^{50}
Panaché	4^{50}	7^{50}
Twist	4^{50}	7^{50}

Bouteille 33 cl 6,00 €

La Kermesse
Blonde avec une touche citronnée

La petite dernière
Houblonnée, note d'agrumes & amertume

La Tenval
Brune & notes de cacao

La Tonsure
Triple aux notes caramélisées & torréfiées

L'Harmonie
Blanche , douce au poivre de Timut

La Rubus
Blanche au vrai goût de framboises

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mojito 13 cl .... 8^{00}
menthe fraiche, sirop de sucre de canne, citron vert, rhum blanc & perrier

Limoncello spritz 18 cl .... 8^{00}
limoncello, pétillant, trait de perrier

SCH 15 cl .... 8^{00}
schweppes agrumes, martini rouge, citron vert

Moscow Mule 14 cl .... 8^{00}
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

Tennessee Mule 14 cl .... 8^{00}
Jack daniel's, ginger beer, jus de citron vert & feuilles de menthe

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito 15 cl .... 6^{90}
menthe fraiche, sirop de sucre de canne, citron vert & perrier

Virgin fraise 15 cl .... 6^{90}
purée de fraise, limonade, menthe & citron vert

Rio 15 cl .... 6^{90}
jus d'orange, limonade,
sirop de grenadine & citron vert

SOFTS

Coca 33 cl .... 4^{00}

Coca sans sucres 33 cl .... 4^{00}

Orangina 25 cl .... 4^{00}

Schweppes Indian Tonic 25 cl .... 4^{00}

Schweppes agrumes 25 cl .... 4^{00}

Lipton ice tea 25 cl .... 4^{00}

Limonade phenix .... 4^{00}

Diabolo .... 4^{50}
menthe, fraise, grenadine, citron, banane-kiwi, pêche, violette & cassis

JUS ET NECTARS

Granini 25 cl .... 4^{50}
orange, ananas, abricot, fraise & tomate

jus de pomme bio 25 cl .... 4^{50}
Maison Kerloïck»

Cidre «maison Kerloick»en 33 cl .... 5^{50}

CAFÉTÉRIA

Expresso .... 1^{90}

Café crème .... 2^{90}

Expresso allongé .... 1^{90}

Cappucino .... 3^{90}

Double expresso .... 3^{50}

Café viennois .... 3^{90}

Décaféiné .... 1^{90}

Chocolat viennois .... 3^{90}

Décaféiné allongé .... 1^{90}

Chocolat chaud .... 2^{90}

Double décaféiné .... 3^{50}

Thé ou infusion .... 3^{00}

Café gourmand (expresso/décaféiné) . 7^{90}

Thé ou infusion gourmands .... 8^{50}

EAUX

	50 cl	1 L
Evian	3^{90}	4^{90}
San Pellegrino	4^{50}	5^{50}
Perrier 33 cl	4^{00}	
Vitel sirop** 25 cl	4^{90}	

** Sirops : Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, banane-kiwi

LES VINS

BLANC / ROSÉ / ROUGE / PÉTILLANT

voir les suggestions sur le tableau

DIGESTIFS

Get 27 4 cl .... 7^{90}

Get 31 4 cl .... 7^{90}

Bailey's 4 cl .... 7^{90}

Rhum diplomatico 4 cl .... 7^{90}

Le Mayano
Brasserie-Pizzéria

Le Mayano

Brasserie-Pizzéria

Le Mayano, condensé de Marwan, Aya et Noah, nos 3 enfants, est un restaurant familial et convivial.

Nous y cultivons, pour vous, l'art de la fraîcheur et du respect de la saisonnalité des produits.

Nous y développons, également, la collaboration avec un réseau local de fournisseurs.

ENTRÉES & TAPAS

Pizzas à partager 7,90
pour 2 personnes
- À la sauce tomate, grana padano et oignons rouges
- Au pesto vert, grana padano et tomates confites
- À la crème moutarde à l'ancienne, grana padano et poivrons marinés

La Burratina 10,90
Roquette, burrata & tomates confites

L'entrée gourmande 13,90
pour 2 personnes
Charcuterie & fromage du moment, brochettes de piadines

Le tartare de saumon 11,90
Saumon frais (150 grs)

SALADES

La César 15,50
Feuilles de chêne, poulet mariné, lardons, œuf sur le plat , copeaux de parmesan & pâton persillé

Al Ard 14,90
Feuilles de chêne, pommes mitraille & champignons persillés, lardons, œuf sur le plat & pâton persillé

Al Bahr 16,50
Feuilles de chêne, saumon fumé, Burrata, tomates confites & pâton persillé

El tartare 19,90
Au saumon frais (250 grs), accompagné d'une garniture au choix

LES TARTINES

La Saumon 14,90
Crème nature, mozzarella, saumon fumé & crème balsamique

La Chèvre & miel 13,90
Crème au miel, mozzarella, chèvre et jambon cru

la Bolognaise 13,90
Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges & bolognaise «maison»

Les tartines sont accompagnées, au choix :
salade verte, frites «maison», légumes à la plancha ou pâtes persillées

LE COIN VEGGIE

Tagliatelles aux légumes du soleil 14,90
Poivrons, oignons rouges, carpaccio de courgettes & aubergines

Penne Authentique 14,90
Crème au gorgonzola, mélange de fruits secs, roquette & parmesan en copeaux

Burger «Veggie» 14,90
Pain & sauce burger «maison», mimolette, millefeuille de légumes (courgettes, aubergines, artichaut et tomates confites), accompagné de frites «maison» ou d'une salade verte

Tartine végétarienne 13,90
Base tomate, artichaut, aubergine, poivrons marinés, tomates cerises et olives

La Mayano 13,90
Feuilles de chêne, tomates confites, artichauts et aubergines marinés, concombre et pâton persillé

La Pizza Végétarienne 13,90
Base tomate, artichaut, aubergine, poivrons marinés, tomates cerises et olives

L'assiette de fruits frais 8,90
Fruits du moment & sorbet au choix

Mon fruit en split 8,90
Fruit du moment, boules vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat & chantilly

LES PASTAS

Tagliatelles forestières 14,90
Crème au marsala, champignons frais & jambon cru

Tagliatelles à la bolognaise 14,90
Sauce bolognaise «maison»

Tagliatelles B & S 18,90
Crème aux poivrons et à l'arrabiatta, Burrata & saumon fumé

Penne Tex Mex 14,90
Crème à l'arrabiatta, poivrons & chorizo

Penne poulet roquette ..... 14,90€
Crème au grana padano, poulet & roquette

Pasta de la semaine : voir tableau

PLATS CHAUDS

Viande de la semaine : voir tableau
Sauce** & garniture*** au choix

Poisson de la semaine : voir tableau
Sauce beurre blanc & Garniture*** au choix

****Sauces au choix :** Poivre, Gorgonzola, Arrabiatta
*****Garniture au choix :**
Frites maison, Salade verte, tagliatelles persillées , légumes à la plancha

Garniture supplémentaire 3,00

MENUS

Menus valables uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors vacances scolaires & jours fériés.

Menu du jour**
Entrée* + Plat* / Plat* + Dessert* 17,90
Entrée* + Plat* + Dessert* 19,90

* Suggestions du jour (voir tableau)
** Menus du jour, du Lundi au Vendredi, uniquement le midi (hors vacances scolaires)

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 10,50

Boisson : oasis , coca, vitel sirop, jus de pomme bio

Plat : Pizza base tomate, mozzarella avec 2 ingrédients au choix (jambon, champignons, poulet, œuf, chèvre, chorizo, merguez ou olives),
Filet de poulet ou **steak haché** & frites «maison»
Penne à la bolognaise

Dessert : 2 boules de glace , parfums au choix, compote ou fromage blanc fermier

BURGERS

Le Bœuf ..... 15,90 €
Feuille de chêne, oignons confits, mimolette, steack haché & sauce burger «maison»

Le Poulet ..... 15,90 €
Feuille de chêne, oignons confits, mimolette, filet de poulet & sauce burger «maison»

Le Scandinave ..... 17,90 €
Feuille de chêne, oignons confits, mimolette, saumon frais & sauce burger «maison»

Garniture au choix : Frites «maison», salade , légumes à la «plancha» ou pâtes persillées

PIZZAS

pâte à pizza à la farine de sarrasin & céréales

L'Artishow base tomate, ... 13,10
mozzarella, artichauts, œuf et jambon cru

La Bretonne base crème moutarde 13,90
à l'ancienne, mozzarella, andouille et pdt mitraille

La Basquaise base crème moutarde 12,90
à l'ancienne, mozzarella, poulet et poivrons marinés

La Bolognaise base tomate, ... 13,50
mozzarella, viande hachée, oignons rouges et olives

La B & S base crème citronnée, ... 15,90
grana padano, tomates confites, burrata et saumon fumé

La Chèvre base crème au miel, ... 13,10
mozzarella, chèvre, roquette et jambon cru

La Festive base tomate, mozzarella, ... 12,90
champignons, oignons rouges et chorizo

La 5 Fromages base tomate, ... 14,50
mozzarella, chèvre, gorgonzola, tallegio et grana padano

La Lin Vol base tomate, ... 13,90
mozzarella, involtinis, œuf et roquette

La Margarita 9,90
base tomate, mozzarella et olives

L'Orientale base tomate, ... 13,10
mozzarella, poivrons marinés, œuf et merguez

La Paysanne base crème, ... 13,10
mozzarella, champignons persillés, lardons et œuf

La P&P base crème au pesto vert, ... 13,10
mozzarella, poulet mariné & tomates confites

La Reine base tomate, mozzarella, ... 12,50
champignons et jambon cuit

La Saumon base crème citronnée, ... 15,50
mozzarella, saumon frais et saumon fumé

La Savoyarde base crème, mozzarella, ... 14,50
oignons rouges, pdt grenaille, lardons et tallegio

La V 12 base crème, mozzarella, ... 13,90
gorgonzola, jambon cru, chorizo et crème balsamique

La Mayonette (enfant) 7,90
base tomate, mozzarella + 2 ingrédients au choix (jambon, champignons, lardons, poulet, merguez, chorizo, chèvre ou œuf)

La pizza de la semaine et la pizza du mois : voir tableau

Suppléments
Œuf 0,90
Autre ingrédient 2,00
Saumon frais, fumé & andouille, ... 3,50
Burrata 5,00

DESSERTS

Crème brulée du moment 6,90
Moelleux du moment 6,90
Profiteroles 8,50
choux»maison», glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Profiteroles sanguines 8,50
choux «maison», glaces fraise & cassis, coulis de fruits rouges, chantilly
Fromage blanc fermier 5,90
nature, sucré ou coulis au choix : chocolat, caramel ou fruits rouges

Coupes alcoolisées

Colonel glace citron vert & vodka 8,90
Fraicheur 8,90
glace menthe-chocolat & get 27
Caraleyse 8,90
glace caramel au beurre salé & baileys
Divine 8,90
glace vanille à la gousse naturelle infusée & rhum diplomatico

Coupes glacées

Chocolat liégeois 7,90
2 boules de glace chocolat, sauce chocolat & chantilly
Caramel liégeois 7,90
2 boules de glace caramel, sauce caramel & chantilly
Café liégeois 7,90
2 boules de glace café, liqueur de café & chantilly

Dame blanche 7,90
2 boules de glace vanille, sauce chocolat & chantilly
L'iceberg 7,90
2 boules de glace menthe-chocolat, sauce chocolat & chantilly
Bretonne 7,90
2 boules de glace palet breton, sauce caramel & chantilly
Sanguine 7,90
boules de glaces fraise, cassis & citron vert, coulis de fruits rouges & chantilly

Coupe 1 boule 2,40
Coupe 2 boules 4,60
Coupe 3 boules 6,00

Nos sauces chocolat, caramel et notre chantilly sont «maison»

Nos parfums

Crème glacée
Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, palet breton, barbe à papa, tiramisu, Noix de coco, Spéculos, Amarena, Pistache, Gavottine

Sorbet
Cassis, Mandarine de sicile, Fraise, Citron vert, pêche de vigne, Mangue, Ananas

Supplément 2,50
Chantilly, sauce caramel ou chocolat .....