

NOS SPÉCIAUX (HORS MENU)

BURGER ITALIEN ET FRITES FRAÎCHES	17.50
BUN'S MAISON, STEAK HACHÉ ANGUS, PESTO BASILIC, TOMATES CONFITES, OIGNONS PICKLES & SCAMORZA	
FISH & CHIPS	18.50
LIEU JAUNE FRAIS, SAUCE TARTARE	
PIÈCE À GRILLER	19.50
SAUCE VIGNERONNE & FRITES FRAÎCHES	
SUPPLÉMENT SAUCE KETCHUP, MOUTARDE, TARTARE	1.00
FRITES FRAÎCHES	4.00
SALADE VERTE (FEUILLE DE CHÊNE ET/OU ROQUETTE)	3.00

PIZZAS ARTISANALES

MARGHERITA	12.00
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE OLIVES & PESTO BASILIC	
NAPOLITAINE	14.50
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES À QUEUES, ORIGAN, HUILE D'OLIVE & OLIVES	
VÉGÉTARIENNE	14.50
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OIGNONS, CHAMPIGNONS, COEURS D'ARTICHAUTS, POIVRONS & OLIVES	
REINE	14.50
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ORIGAN, CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC COTTO PAISANO & OLIVES	
CAPRA	16.00
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, STRACCHINO DI CAPRA, PESTO ROQUETTE NOIX, OLIVES, SPECK & NOIX	
4 FROMAGES	16.00
BASE BLANCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA AOP*, PARMESAN, HUILE D'OLIVE & POIVRE DE PENJA BLANC	
COSTARMORICAINE	16.00
BASE BLANCHE, MOZZARELLA, OIGNONS, ANDOUILLES DE DINAN FUMÉES, TOMME ARTISANALE DU VAUMADEUC, HUILE D'OLIVE & OLIVES	
MONTAGNARDE	15.50
BASE BLANCHE, MOZZARELLA, OIGNONS, GUANCIALE*, POMMES DE TERRE, TALLEGIO AOP*, HUILE D'OLIVE & OLIVES	
N'DUJA	15.50
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OIGNONS, POIVRONS, SPIANATA PICANTE*, N'DUJA CALABRESE*, HUILE D'OLIVE & OLIVES	
NORDIK IMPACT	17.00
BASE BLANCHE, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉ, HUILE D'OLIVE CITRON & CITRONS CONFITS	
SUPPLÉMENT FROMAGES	2.50
SUPPLÉMENT CHARCUTERIE	3.00
SUPPLÉMENT BURRATA	6.50

LA CARTE DES VINS



VINS ITALIENS

	VERRE	25CL	50CL	75CL
● LA SOGARA* BARDOLINO ROSSO DOC I ROUGE CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA I BOUCHE DE FRUITS MÛRS ÉQUILIBRÉS AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR	5.50	10.00	20.00	30.00
● L'AURATAE* NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE I ROUGE JUTEUX, CHARNU, STRUCTURE ÉPICÉE & MINÉRALE	5.50	10.00	20.00	30.00
● MAGGIANO TOSCANE - DOCG CHIANTI I ROUGE 100% SANGIOVESE I BELLE ACIDITÉ, JUTEUX, SAVEURS DE CERISE FRAÎCHE	5.50	10.00	20.00	30.00
● ROCCAMORA NARDO DOC I ROUGE 100% NEGROAMARO I STRUCTURE VELOUTÉE, FRUITS CONFITS	5.50	10.00	20.00	30.00
● TULE-CATARRATO SICILIA I BLANC 100% CATARRATO I BOUCHE AMPLE, NOTES DE PAMPLEMOUSSE & POMME	5.50	10.00	20.00	30.00
● LA SOGARA* BARDOLINO CHIARETTO DOC I ROSÉ 70% CORVINA, 20% RONDINELLA, 10% MOLINARA BOUCHE VIVE ET FRAÎCHE, BIEN ÉQUILIBRÉE	5.50	10.00	20.00	30.00
● PROSSECCO DRY TONDO DOC I PÉTILLANT 100% GLERA I BULLES FINES ET PERSISTANTES, BELLE ACIDITÉ, NOTES D'AGRUMES	6.00	11.00	21.00	32.00
● LAMBRUSCO AMABILE IGT I PÉTILLANT 60% SALAMINO, 30% MARANI, 10% ANCELLOTTA VIN ROUGE PÉTILLANT DEMI-SEC, BULLES FINES ET PERSISTANTES, LE FRUIT DU VIN EST BIEN PRÉSENT.	6.00	11.00	21.00	32.00
VIN DU MOMENT	4.50	8.00	16.00	24.00

* VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GLACES

GLACES & SORBETS D'ERIC ELIEN ARTISAN GLACIER

GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL
SORBET : CITRON, FRAISE, BASILIC

1 BOULE : 3.20 | 2 BOULES : 5.90 | 3 BOULES : 8.00

LE DICO

FONTINA : FROMAGE ITALIEN À PATTE MOLLE TYPE RACLETTE
GUANCIALE : MORCEAU DE VIANDE NON FUMÉ ISSU DES JOUES OU DES BAJOUES DU COCHON
TALLEGIO AOC : FROMAGE ITALIEN À PATTE MOLLE TYPE REBLOCHON
SPIANATA PICCANTE : SAUCISSE PIQUANTE ITALIENNE TYPE CHORIZO
N'DUJA CALABRESE : CHAIR À SAUCISSE DE PORC ITALIENNE ÉPICÉE
STRACCHINO DI CAPRA : FROMAGE DE CHÈVRE À PATTE MOLLE
SCAMORZA : MOZZARELLA FUMÉE

NOS PRODUITS À PIZZAS SONT SOURCÉS PAR NOS SOINS AVEC ATTENTION & VIGILANCE.
NOUS TRAVAILLONS POUR VOUS GARANTIR DES PROPOSITIONS À BASE DE PRODUITS FRAIS & CUISINÉS SUR PLACE.

BOISSONS

KIRS

KIR BRETON CIDRE ET CRÈME DE MÛRE	3.80
KIR VIN BLANC CASSIS, PÊCHE OU MÛRE	4.20
KIR PÉTILLANT (PROSSECO ET CRÈMES)	6.50

CIDRES

BOLÉE DE CIDRE BRUT LES VERGERS DE KERNIVINEN	3.20
CIDRE BRUT LES VERGERS DE KERNIVINEN (BOUTEILLE DE 75CL)	11.00

COCKTAILS

TI PUNCH	7.00
AMERICANO	8.00
IRISH COFFEE	8.00
WHISKY COCA	7.00
SPRITZ	8.00

CLASSIQUES

MARTINI BLANC OU ROUGE	4.50
RICARD	4.00
DOUBLE RICARD	7.50
GET 27/31, COGNAC ABK6, LIMONCELLO	7.00
WHISKY, VIEUX RHUM (DEMANDEZ-NOUS)	7.00

BIÈRES BOUTEILLES DE LA BRASSERIE DISTOUEUR (GUINGAMP)	33 CL	75 CL
BLONDE, BLANCHE, ROUSSE & STOUT	6.50	12.00

BIÈRES PRESSIONS

BLONDE	4.00	7.50
PICON BIÈRE	4.20	8.00

SOFTS & SODAS

SIROP À L'EAU MENTHE, FRAISE, GRENADINE, CITRON, CITROR, PÊCHE, CASSIS	2.50
LIMONADE SERVIE AVEC UNE RONDELLE DE CITRON	3.50
DIABOLO MENTHE, FRAISE, GRENADINE, CITRON, CITROR, PÊCHE, CASSIS	3.20
JUS DE POMME LES VERGERS DE KERNIVINEN	3.50
COLA ARTISANAL ITALIEN LES BALADINS	6.00

EAUX

	33 CL	50 CL	1 L
PERRIER TRANCHE (SERVI AVEC UNE RONDELLE DE CITRON)	3.00	/	/
PLANCOËT PLATE	/	3.30	6.00
PLANCOËT GAZEUSE	/	3.50	6.50

BOISSONS CHAUDES

	SIMPLE	DOUBLE
CAFÉ EXPRESSO	2.50	4.00
DÉCA EXPRESSO	2.60	4.10
CAFÉ CRÈME	4.00	/
THÉS	4.00	/

MENU ENFANT 13.00 €

1 SIROP

•

1 PIZZA (FORMAT BAMBINO) MARGHERITA, VÉGÉTARIENNE OU REINE

•

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX



@LAPTITETABLEPERROSGUIREC



LA P'TITE TABLE

LA P'TITE TABLE

RESTAURANT & PIZZERIA

«DIEU N'A PAS INVENTÉ LE COUTEA
MAIS POUR COUPER LES CARC
LAP

NOT

LA P'TITE TABLE

RESTAURANT & PIZZERIA

«DIEU N'A PAS INVENTÉ LE COUTEA
MAIS POUR COUPER LES CARC
LAP

NOT