



Petite Restauration
Salon de Thé & Brunch

91, boulevard Général de Gaulle
35800 Saint Lunaire
Tél. 09 72 81 51 62
lepetitstlu@gmail.com

le_petit_st_lu lepetitstlu

SNACK

2 oeufs "bio" à la coque et leurs mouillettes	4,50 €
2 organic boiled eggs with soldiers	
2 oeufs brouillés - Bacon / 2 scrambled eggs and bacon	5,00 €
Club Sandwich - Salade / Club Sandwich served with salad	8,50 €
Croque Monsieur-Salade / Croque Monsieur served with salad	7,50 €
Croque Madame-Salade / Croque Madame with fried egg served with salad	8,50 €
Tarte salée du jour - Salade	8,50 €
<i>Savoury Tart of the day served with salad</i>	

BAGEL

(accompagné de salade / served with salad)

Saumon fumé maison, concombre et cream cheese au citron, ciboulette, radis	9,00 €
<i>Homemade smoked salmon, cucumber, cream cheese lemon, radish</i>	
Andouille, cream cheese, moutarde à l'ancienne	8,50 €
<i>Chitterlings sausage, cream cheese, wholegrain mustard served</i>	
Rôti de boeuf, cream cheese nature, parmesan, pesto	8,50 €
<i>Roast Beef, plain cream cheese, parmesan cheese, pesto</i>	
Poulet, cream cheese, curry, bacon	8,50 €
<i>Chicken, cream cheese, curry, bacon</i>	
Italien, cream cheese, purée de tomate, pesto, jambon Serrano, parmesan, tomate séchées, mozzarella bufala	9,00 €
<i>Italian, cream cheese, tomato purée, pesto, Serrano ham, parmesan cheese, dried tomato, mozzarella bufala</i>	

SALADE

Poisson cru à la Tahitienne / Raw Fish Tahitian Style (en saison / high season only)	13,00 €
Chèvre chaud sur toast, noix, tomates, pignons de pins	9,00 €
<i>Toasted Goat cheese, walnuts, tomatoes, pine nut</i>	

César au poulet, bacon, oeuf dur, parmesan, tomate, pignons de pin, croutons	10,50 €
<i>Caesar salad with chicken, bacon, hardboiled egg, parmesan cheese, tomatoes, pine nut, croutons</i>	
Saumon fumé maison, oeuf dur, tomate, parmesan, pignons de pin, croutons	11,00 €
<i>Homemade smoked salmon, salad with hardboiled egg, tomatoes, parmesan, pine nut, croutons</i>	
Salade de mozzarella burrata, tomates séchées, artichauts confits pesto maison, jambon serrano	12,00 €
<i>Salad mozzarella burrata, dried tomatoes, roasted artichoke, homemade pesto, Serrano ham</i>	

VEGGIE

Salade :	8,50 €
Carottes, concombres, tomates cerises, avocat, chèvre, parmesan, pignons de pin, croutons	
<i>Carrot, cucumber, cherry tomato, avocado, goat cheese, parmesan, pine nut, croutons</i>	
Bagel :	9,00 €
Chèvre, miel, tomates séchées, avocat, noix, pignons de pin, purée de poivrons, salade	
<i>Goat cheese, honey, dried tomato, avocado, walnut, pine nut, pepper puree & salad</i>	

DESSERT

Croissant	1,00 €
Pain au chocolat	1,20 €
Chausson aux pommes	1,60 €
1/2 Baguette de pain, beurre & confitures "Maison"	3,20 €
<i>Half baguette with butter and homemade jam</i>	
Financier / Financier cake	2,00 €
Cookie ou Sablé breton / Cookie or Breton shortbread	2,00 €
Dessert du Jour / Dessert of the day	6,00 €
Cake citron ou orange / Lemon or orange cake	5,00 €
Tarte citron / Lemon pie	4,50 €
2 Scones et ses accompagnements / 2 scones served with cream and jam	5,50 €
Cheesecake	5,50 €
Café Gourmand / Gourmet coffee served with mini treats	6,50 €
Thé ou Chocolat Gourmand / Gourmet Tea or Chocolate served with mini treats	7,00 €



DRINKS

LES EAUX / WATERS

	33 cl	50 cl	1l
Plancœt minérale naturelle / Plancœt still water		4,50 €	5,50 €
Plancœt minérale gazeuse / Plancœt sparkling water		4,50 €	5,50 €
Plancœt intense / Plancœt fizzy water	3,50 €		

BOISSONS FRAICHES / SOFT DRINKS

	25 cl	33 cl
Jus de fruits artisanaux - "Atelier Patrick Font"	6,00 €	
Abricot, Banane de Madagascar, Ananas, Pomme, Cassis noir de Bourgogne		
Producers fruit juices - "Atelier Patrick Font"		
Apricot, Madagascar Banana, Pineapple, Apple & Raspberry, Burgundy black currant		
Jus d'Orange ou Citron Pressé / Freshly squeezed orange or lemon	4,00 €	
Coca Cola, Breizh Cola Zéro, Breizh Cola	3,00 €	
Breizh Tea (Ice Tea), Breizh Agrum (citrus-flavoured), Orangina	3,50 €	
Limonade / Lemonade	3,00 €	
Diabolo / Lemonade and cordial	3,50 €	
Sirup à l'eau / Fresh Squash	2,00 €	
Citron, fraise, grenadine, menthe verte, pêche		
Lemon, strawberry, grenadine, green mint, peach		

BIERES & CIDRES / BEERS & CIDERS

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression "Pelforth" / Draught beer "Pelforth"	3,00 €		6,00 €
Bière de Tahiti "Hinano" / Tahitian beer "Hinano"	7,00 €		
Bière Bretonne / Breton Beer	5,00 €		
Cidre (Brut) / Cider (sparkling dry)	3,50 €		

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso ou Allongé / Espresso or Long Black coffee	1,50 €
Grand Café (Double) / Double black coffee	2,50 €
Café Noisette / Coffee with a drop of milk	1,70 €
Petit Crème / Espresso coffee with milk (small)	1,90 €
Grand Crème (Double) / Espresso coffee with milk (large)	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte (aromatisé ou non) / Latte (flavoured or not)	4,50 €
Café Viennois / Viennese coffee	3,50 €
Chocolat Chaud "Monbana" / Hot chocolate "Monbana"	3,50 €
Chocolat Viennois / Viennese chocolate	4,00 €
Thés & Infusions "Dammann" / Teas & Herbal Infusions "Dammann"	3,00 €

Demandez la carte / Ask for our selection

LES FORMULES

BRUNCH

14,50 €

**SUR
RÉSERVATION
LA VEILLE**

1 boisson chaude au choix,
jus d'orange pressé, céréales,
yaourt, viennoiserie, pain beurre et confiture,
2 oeufs brouillés Bacon ou 2 oeufs à la coque

1 hot drink, a freshly squeezed orange juice, corn flakes,
yoghurt, pastries, bread, butter & homemade jam,
2 scrambled eggs with bacon or boiled

OU P'TIT DEJ

9,00 €

1 boisson chaude au choix, jus d'orange pressé,
pain beurre et confiture,

1 hot drink, a freshly squeezed orange juice,
bread, butter and homemade jam

FORMULE DU JOUR

11,80 €

Tarte du Jour
+
Dessert

Tart of the Day
+
Dessert

FORMULE GOURMANDE

à partir de 6,50 €

Café, Thé ou Chocolat Gourmand

Gourmet Coffee, Tea or Chocolate
served with mini Treats

PLANCHE APÉRO* en saison

Minimum 2 personnes 14 €

* Servie uniquement hors déjeuner
(fin de matinée et après midi)