

Menu



le
pas sage
de
Brocéliande



**Sandwicherie Artisanale
Café
Burger**

Craft Sandwich Shop

**Ouvert 7j/7
de février à novembre**

**Open 7 days a week
from February to November**

Commande et règlement au comptoir.

**Les modes de règlement acceptés :
CB, espèces, Carte Ticket Restaurant et
chèques vacances.**

**Les chèques bancaires ou postaux ne
sont pas acceptés.**

**Please order and pay inside
Debit cards and cash accepted.
Bank drafts not accepted.**

– POUR L'APÉRO – À PARTAGER... OU PAS !

Planche MIXTE

Planche charcuterie Basque,
Italienne et locale
(Coppa, chorizo, jambon de la ferme,
andouille de guémené, jambon sec, saucisson sec,...)
selon arrivage
+ fromage du Pays
avec son beurre de la ferme et du pain

1 personne

12 €

2 personnes

22 €

Cornet de saucisson basque ou fromage du pays

3,60 €

Chips Bio de sarrasin

Nature

4,20 €



**Cornet
de frites**

2,80 €

Portion individuelle

4 nuggets 3,60 €

6 nuggets 5,10 €

Menu* 9,60 €

— TO SHARE — OR NOT TO SHARE...?

Cold cuts platter and cheese Basque, Italian and local

Coppa, chorizo, farmhouse ham, andouille de Guémené (a Breton delicacy made from pork), dry cured ham, Saucisson sec (French dry-cured salami)... content may vary according to availability served with unpasteurised salted butter and bread

For one

12 €

For two

22 €

Basque cold cuts sampling cone or local cheese

3,60 €

Organic buckwheat crisps

Plain

4,20 €



**French
fries**

2,80 €

**4 Chicken
nuggets 3,60 €**

**6 Chicken
nuggets 5,10 €**

Menu* 9,60 €

NOS SANDWICHS ET PLATS

RÉALISÉS À LA DEMANDE

Nos Sandwichs

Jambon - Beurre
Produits de la ferme du pays
Pain traditionnel
3,40 € - Menu* 7,90 €

Pâté cornichons
Produits de la ferme du pays
Pain traditionnel
3,60 € - Menu* 8,10 €

Sandwich saucisson
Beurre de la ferme, saucisson basque, cornichon
Pain traditionnel
3,60 € - Menu* 8,10 €

Jambon - Beurre - Fromage
Produits de la ferme du pays
Pain traditionnel
3,90 € - Menu* 8,40 €

Complet jambon ou poulet
Jambon ou poulet, beurre, fromage,
batavia, tomate, cornichons
Pain traditionnel
5,60 € - Menu* 10,10 €

Végétarien 
Achard de légumes*, batavia
Pain aux graines ou traditionnel
5,80 € - Menu* 10,30 €

Sandwichs du monde

Italien (Pain ciabatta)
Pesto, jambon blanc persillé, parmesan,
roquette, tomates confites
6 € - Menu* 10,50 €

Calédonien (Pain aux graines)
Achard de légumes*, poulet, batavia
6 € - Menu* 10,50 €

Nordique (Pain suédois)
Fromage frais, saumon fumé, tomate,
concombre, aneth, zeste de citron, batavia
7 € - Menu* 11,50 €

* Carottes, haricots verts, chou, concombre et curry (fait maison)

SANDWICHES AND MAIN COURSE

MADE TO ORDER

Sandwiches

Ham and butter

Unpasteurised salted butter and ham from a local farm, in a traditional French baguette

3,40 € - Menu* 7,90 €

French Pâté and pickles

Pâté from a local farm in a traditional French baguette

3,60 € - Menu* 8,10 €

Saucisson

Local unpasteurised salted butter and Basque dry cured sausage in a traditional French baguette, pickle

3,60 € - Menu* 8,10 €

Ham, cheese and butter

Ham, cheese and unpasteurised salted butter from a local farm in a traditional french bread

3,90 € - Menu* 8,40 €

Ham or chicken with all the trimmings

Ham or chicken, butter, cheese, lettuce, tomato, pickles in a traditional French baguette

5,60 € - Menu* 10,10 €

Vegetarian

Homemade achards*, lettuce in either traditional baguette or seeded bread

5,80 € - Menu* 10,30 €

World sandwiches

Italian

Pesto, Italian dry cured ham, rocket, parmesan, dried tomatoes in ciabatta bread

6 € - Menu* 10,50 €

New Caledonian

Homemade achards*, chicken, lettuce, in seeded bread

6 € - Menu* 10,50 €

Nordic

Cream cheese, smoked salmon, tomatoes, cucumber, lettuce, dill and lemon in Swedish bread

7 € - Menu* 11,50 €

* Achards: carrots, green beans, cabbage, cucumber and curry

NOS SANDWICHS ET PLATS

Les burgers

Supplément viande 150g 3,50 €

Bol de salade 2 €

Tranche bacon 1 €

Burger boeuf 150g ou émincés de poulet
Pain de La P'tite Boulange , sauce burger maison,
camembert, batavia,
tomate, cornichons, oignon rouge

9,00 € - Menu* 13,50 €

Burger Végétarien

PAIN DE LA P'TITE BOULANGE , sauce burger maison,
tomme de vache Bio,
steak épinard chèvre, batavia, tomate, oignon
rouge

9 € - Menu* 13,50 €

Burger Enfant

Pain de La P'tite Boulange, steak 100g,
cheddar, sauce ketchup

5 € - Menu 9,50 €**

Burger Savoyard

Crème fraîche, reblochon, steak 150g, bacon, confit
d'oignon maison, batavia

10 € - Menu 14,50 €**

Burger Breton

Pain à base de sarrasin, sauce moutarde maison,
camembert, œuf, andouille de guémené,
batavia, tomate, confit d'oignon maison

12 € - Menu* 16,50 €

(recette originale du Maître Artisan
Boulangier Thierry Bouvier - Rennes)

Les Paninis

L'Américain

Steak haché 100g, frites, sauce burger maison,
oignon rouge, cheddar

7 € - Menu 11,50 €**

Mozza

Pesto, Mozzarella, Tomate, Herbes de Provence

6,50 € - Menu 11,00 €**

* Carottes, haricots verts, chou, concombre et curry (fait maison)

SANDWICHES AND — MAIN COURSE —

Burgers

Add 3,50 € for meat 150g

Add 2 € for a bowl of lettuce

Add 1,00 € for an extra slice of bacon

Plélan-le-Grand baker's bread

Minced chicken or 150g beef Burger

Plélan-le-Grand baker's bread, homemade burger sauce, camembert cheese, lettuce, tomato, pickles, red onion.

9,00 € - Menu* 13,50 €

Veggie Burger

Plélan-le-Grand baker's bread, homemade burger sauce, Organic tomme (cow's milk cheese), spinach and goat cheese patty, lettuce, tomatoes, pickles, red onion

9 € - Menu* 13,50 €

Kid's Burger

Plélan-le-Grand baker's bread 100g ground beef patty, cheddar, ketchup

5 € - Menu 9,50 €**

Savoyard Burger

Crème fraîche, reblochon, 150g steak, bacon, homemade onion confit, Batavia

10 € - Menu 14,50 €**

Breton Burger

Buckwheat bread, mustard sauce, camembert cheese, lettuce, tomato, homemade caramelised onions

12 € - Menu* 16,50 €

(original recipe by the Master Craftsman Thierry Bouvier in Rennes)

Paninis

L'Américain

100G GROUND STEAK, FRIES, HOMEMADE BURGER SAUCE, RED ONION, CHEDDAR

7 € - Menu 11,50 €**

Moza

PESTO, MOZARELLA, TOMATO, HERBES DE PROVENCE

6,50 € - Menu 11,00 €**

* Achards: carrots, green beans, cabbage, cucumber and curry

NOS SANDWICHS ET PLATS

Les végétariens

Sandwich Végétarien 
Achard de légumes*, batavia
Pain aux graines ou traditionnel
5,80 € - Menu* 10,30 €

Salade Végétarienne 
Achard de légumes* + batavia
7 € - Menu* 11,50 €

Burger Végétarien
Pain du boulanger de Paimpont, sauce burger
maison, tomme de vache Bio,
steak épinard chèvre, batavia, tomate, oignon
rouge
9 € - Menu* 13,50 €

* Carottes, haricots verts, chou, concombre et curry (fait maison)

NOS GAULETTES

Blé Noir

Fromage	3,50 €
Fromage, Jambon	4,00 €
Fromage, Jambon, Oeuf	4,50 €

SANDWICHES AND — MAIN COURSE —

Veggie options

Veggie Sandwich

Homemade achards*, lettuce in either traditional baguette or seeded bread

5,80 € - Menu* 10,30 €

Veggie Salad

Homemade achards* and lettuce

7 € - Menu* 11,50 €

Veggie Burger

Paimpont baker's bread, homemade burger sauce, Organic tomme (cow's milk cheese), spinach and goat cheese patty, lettuce, tomatoes, pickles, red onion

9 € - Menu* 13,50 €

* Achards: carrots, green beans, cabbage, cucumber and curry

OUR GALETTES

Black wheat

Cheese	3,50 €
Cheese, Ham	4,00 €
Cheese, Ham, Egg	4,50 €

DESSERTS

Nos Glaces

Glace bio de la ferme en pot

150 ml **3,30 €**

450 ml **6,60 €**

Boule de glace bio de la Ferme

Café, chocolat, citron, vanille bourbon, fraise,
caramel au beurre salé

1 boule 3 €

2 boules 4,50 €

Glaces italiennes

Vanille, fraise et vanille/fraise

Petit format 3 €

Grand format 4,50 €

Nos Douceurs

Cookies Maison

1,60 €

Fondant maison

2,70 €

Muffins

2,70 €

Gâteau Breton maison

3,50 €

Far Breton maison

3,50 €

Kouign Aman

3,50 €

Crêpes maison

Nature / sucre **2 €**

Nutella®, caramel au beurre salé,
beurre sucre, confiture **2,60 €**

Gaufres

Nature / sucre **3 €**

Nutella®, caramel au beurre salé **3,60 €**

Supplément Chantilly

0,50 €

Riz au lait maison

1,50 €

Yaourt de la Ferme

1,50 €

DESSERT

Our Ice Creams

Organic ice cream tubs
from a local farm

150 ml **3,30 €**

450 ml **6,60 €**

Scoop of organic ice cream from the Farm

Coffee, chocolate, lemon, bourbon vanilla, strawberry, salted butter caramel

1 ball 3 €

2 balls 4,50 €

Italian ice cream

Vanilla, strawberry and vanilla/strawberry

Small format 3 €

Large format 4,50 €

Our Sweets

Homemade Cookies

1,60 €

Homemade Fondant

2,70 €

Muffins

2,70 €

Homemade Gâteau Breton

3,50 €

Homemade Far Breton

3,50 €

Kouign Aman

3,50 €

Homemade Crêpes

Plain / sugar **2 €**

Nutella®, salted butter caramel,
butter sugar, jam **2,60 €**

Waffles

Plain / sugar **3 €**

Nutella®, salted butter caramel **3,60 €**

Whipped cream supplement

0,50 €

Homemade rice pudding

1,50 €

Farm Yogurt

1,50 €

NOS FORMULES MENUS

Menu burger

Boisson*
+ burger
+ frites

*(boisson alcoolisé +0,50cts : pression 25cl, verre de vin et verre de cidre)

Menu Sandwich ou salade

Boisson*
+ sandwich ou salade
+ dessert

*(boisson alcoolisé +0,50cts : pression 25cl, verre de vin et verre de cidre)

Menu burger enfant*

Burger enfant ou 4 nuggets + frites
+ boisson** + dessert***

9,50 €

Menu enfant*

Tranche de jambon blanc ou émincés
de poulet ou viande 100g + frites
+ boisson** + dessert***

7,50 €

*Enfant de moins de 8 ans.

** Sirop ou jus de pomme ou eau 50 cl.

*** Financier, cookies, crêpe sucre ou nature, yaourt

— MEAL DEALS —

Burger meal deal

Add a drink
+ burger
+ french fries

Sandwich or salad meal deals

Drinks
+ sandwich or salad
+ dessert

Kid's burger meal deal*

Kid's burger or 4 nuggets + french fries
+ drink** + dessert***

9,50 €

Kid's menu*

Ham slice or minced chicken or
meat 100g + french fries
+ drink** + dessert***

7,50 €

*Children under 8 years old.

** Squash, apple juice or 50cl water Small

*** financier or cookies, crêpe sucre ou nature,
yogurt

NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER

jusqu'à 11h30

Menu "Classic"

6 €

Boissons chaudes

Expresso ou café allongé
+1 € autres boissons chaudes*

+

Jus de pommes
du Pays de Brocéliande
ou jus et nectar artisanal (+1 €)

+

Pâtisserie
ou 1 viennoiserie
ou pain beurre confiture

SUR RÉSERVATION

Menu "Brunch"

14 €

Boissons chaudes

Expresso ou café allongé
+1 € autres boissons chaudes*

+

Jus de pommes
du Pays de Brocéliande
ou jus et nectar artisanal (+1 €)

+

Pâtisserie
ou
1 viennoiserie

+

Pain beurre confiture

+ 1 œuf,

2 tranches de bacon,
1 tranche de jambon,
1 tranche de fromage

* Boissons chaudes : Thé, chocolat chaud, cappuccino,

BREAKFAST MENU

Served until 11h30

« classic » Menu

6 €

Hot drink*

Espresso or americano coffee

Add 1 € for other hot drinks*

+

Apple juice from Brocéliande

Add 1 € for a craft fruit juice or nectar

+

A pastry or bread,
butter and jam

BY RESERVATION

« Brunch » Menu

14 €

Hot drink

Espresso or americano coffee

Add 1 € for other hot drinks*

+

Apple juice from
Brocéliande

Add 1 € for a craft fruit juice
or nectar

+

A pastry

+

Bread, butter and jam

An egg, 2 slices of Canadian
style bacon, a slice of ham, a
slice of cheese

* Hot drinks: Tea, hot chocolate, cappuccino

— BOISSONS — NON-ALCOOLISÉES

Sirops

Banane-kiwi, pêche, grenadine,
menthe, fraise, citron, violette, cassis

25 cl 1,60 €

Diabolo

25 cl 2,70 €

Jus de fruits et nectars artisanaux

Jus de pomme du pays de Brocéliande

Sur place **25 cl 2,70 €**

Poire, fraise, pêche de vigne, tomate, abricot,
mangue, ananas, fruit de la passion bio,
jus d'orange bio

25 cl 4 €

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Squash

Syrup with water

Banana kiwi, genadine, mint, strawberry,
peach, lemon, violet, black currant

25 cl 1,60 €

Syrup with fizzy lemonade

25 cl 2,70 €

Craft juices and nectar

Apple juice produced in Brocéliande

Eat in 25 cl 2,70 €

Mango, pineapple, organic passion fruit, organic orange juice

25 cl 4 €

— BOISSONS — NON-ALCOOLISÉES

Sodas / Eaux

Breizh Cola, Zero, Tea,
Breizh agrumes

33 cl 3 €

Orangina, Limonade

33 cl 3 €

Perrier

33 cl 3 €

Perrier tranche citron

Perrier menthe

33 cl 3,20 €

Plancoët

50 cl 1,50 €

ChariTea Thé glacé bio vegan* et équitable

Thé vert, rouge, noir et maté

33 cl 4 €

* Sauf thé vert - contient du miel

Lemonaid + Limonades bio vegan* et équitable

Citron vert, orange sanguine,
fruits de la passion

33 cl 4 €

Chaque bouteille de **ChariTea** et **Lemonaid +** soutient des
projets sociaux dans les régions de leurs agriculteurs
partenaires

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Soft drinks and water

Breizh cola (a Breton version of cola),
Breizh cola zero, Breizh tea (ice tea),
Breizh agrumes

33 cl 3 €

Orangina, Limonade

33 cl 3 €

Perrier

33 cl 3 €

Perrier with a slice of lemon
Perrier with mint syrup

33 cl 3,20 €

Plancoët (to go)

50 cl 1,50 €

ChariTea Vegan* and fairtrade ice tea

Green, red, black or maté

33 cl 4 €

* green tea contains honey

Lemonaid + Vegan* and fairtrade

Lime, blood orange, passion fruits

33 cl 4 €

Every time you buy one of our products, you support
the lemonaid+ and charitea foundation,
which funds social projects in the growing regions.

— BOISSONS — NON-ALCOOLISÉES

Boissons chaudes

Espresso

1,50 €

Café allongé

1,70 €

Double Espresso

2,80 €

Décaféiné

1,70 €

Décaféiné allongé

1,90 €

Café Noisette

1,60 €

Café au lait

1,80 €

Cappuccino

2,60 €

Chocolat chaud

2,60 €

Thé, Infusion

2,60 €

Chocolat chaud Gourmand

(Chocolat chaud, Chantilly, Guimauve, Cacao)

3,60 €

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Hot Drinks

Espresso

1,50 €

Americano

1,70 €

Double Espresso

2,80 €

Decaffeinated

1,70 €

Decaffeinated americano

1,90 €

Macchiato

1,60 €

Latte

1,80 €

Cappuccino

2,60 €

Hot chocolate

2,60 €

Tea, herbal tea

2,60 €

Gourmet hot chocolate

(Hot chocolate, Chantilly, Marshmallow, Cocoa)

3,60 €

— BOISSONS — ALCOOLISÉES

Bières pression locale

Brasserie de l'Ombre
(Bière BIO du Pays de Brocéliande)
25 cl 3,70 € 50 cl 6,20 €

Monaco, Panaché, Demi-pêche
25 cl 3,80 €

Galopin
12,5 cl 2,50 €

Bières bouteille locale

La Pas Sage de Brocéliande
Sur place **33 cl 4,00 €**
À emporter **33 cl 3,80 €**

La Did's
Sur place **33 cl 4,00 €**
À emporter **33 cl 3,80 €**

Brasserie de l'ombre
Sur place **33 cl 4,00 €**
À emporter **33 cl 3,80 € 75 cl 6,60 €**

Sainte Colombe
Sur place **33 cl 4,00 €**
À emporter **33 cl 3,80 € 75 cl 6,60 €**

Kir

Vin blanc ou breton (cidre)

12,5 cl 3,80 €

ALCOHOLIC DRINKS

Local draft beers

Brasserie de l'Ombre
(Organic Beer from the Pays de Brocéliande)

25 cl 3,70 € 50 cl 6,20 €

Beer cocktails: Monaco, Panaché (lemon shandy), peach shandy...

25 cl 3,80 €

Galopin

12,5 cl 2,50 €

Local bottled bears

La Pas Sage de Brocéliande

Eat in 33 cl 4,00 €

To go 33 cl 3,80 €

La Did's

Eat in 33 cl 4,00 €

To go 33 cl 3,80 €

Brasserie de l'ombre

Eat in 33 cl 4,00 €

To go 33 cl 3,80 € 75 cl 6,60 €

Sainte Colombe

Eat in 33 cl 4,00 €

To go 33 cl 3,80 € 75 cl 6,60 €

Kir

white wine or cider with cassis cream

12,5 cl 3,80 €

— BOISSONS — ALCOOLISÉES

Bières bouteille

Kriek (aromatisée à la cerise)

Sur place 33 cl 4,10 €

À emporter 33 cl 3,90 €

Dremmwel (bière sans gluten)

Sur place 33 cl 4,10 €

À emporter 33 cl 3,90 €

Brewdog (bière sans alcool)

Sur place 33 cl 4,10 €

À emporter 33 cl 3,90 €

Vins

Blanc, rouge, rosé

Sur place 12,5 cl 3,50 € 75 cl 15 €

À emporter 75 cl 12 €

Cidres

Doux, 1/2 sec, brut

Cidre du Pays de Brocéliande

Sur place 25 cl 2,80 € 75 cl 7 €

À emporter 75 cl 5,50 €

**Sur place, favorisez
la commande de bouteilles en verre**

**À emporter exclusivement
les cannettes en aluminium
ou les bouteilles en plastique**



Merci de ne pas jeter
vos déchets dans la nature
mais d'utiliser les poubelles
présentent sur vos différents
parcours.

ALCOHOLIC DRINKS

Beer (bottles)

Kriek (cherry flavoured)

Eat in 33 cl 4,10 €

To go 33 cl 3,90 €

Dremmwel (gluten free)

Eat in 33 cl 4,10 €

To go 33 cl 3,90 €

Brewdog (alcohol free)

Eat in 33 cl 4,10 €

To go 33 cl 3,90 €

Wine

white, red, rosé

Eat in 12,5 cl 3,50 € 75 cl 15 €

To go 75 cl 12 €

Ciders

Ciders (sweet, half dry, raw)

Local traditional cider from Brocéliande

Eat in 25 cl 2,80 € 75 cl 7 €

To go 75 cl 5,50 €

**When ordering to eat in,
please prefer glass bottles**
**When ordering to go, please prefer
cans or plastic bottles**



Please do not throw
your garbage in nature
and use the bins
provided instead

Votre avis nous intéresse !

Your opinion matters!

**Rendez-vous sur
Please visit**



Le Pas Sage de Brocéliande



lepassagedebroceliande



lepassagedebroceliande



www.tripadvisor.fr

**Toute l'équipe
du Pas Sage de Brocéliande
vous remercie de votre visite.**

**The Pas Sage de Brocéliande team
thanks you for your custom.**



le pas sage
de
Brocéliande

2 rue des Forges - 35380 Paimpont
06 45 41 59 88