

# Menu



le  
pas sage  
de  
Brocéliande



## **Sandwicherie Artisanale Café**

**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, chèques restaurant  
et 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 charcuterie Basque, Italienne et locale**

(Coppa, chorizo, jambon de la ferme, andouille de guémené, jambon sec, saucisson sec,...)  
selon arrivage avec son beurre au lait cru et du pain

*1 personne*

**10 €**

*2 personnes*

**18 €**

## **Planche fromage du Pays**

avec son beurre au lait cru et du pain

**10 €**

## **Cornet de saucisson**

Dégustation de charcuterie Basque

**Au choix :** chorizo, saucisson,  
saucisse sèche, jambon sec

**3 €**

## **Chips Bio de sarrasin**

*Nature*

**4,50 €**

*Parfumé*

**5 €**



**Cornet  
de frites**

**2,20 €**

Portion individuelle



le pas  
de  
sage  
brocéliande

# — TO SHARE... — OR NOT !

## **Cold meat platter**

With coppa (italian salami), Chorizo (spicy dry sausage), dry cured ham ( a sort of prosciutto), ham, andouille, sausage, saucisson sec (french dry sausage).

*For one*

**10 €**

*For two*

**18 €**

## **Local cheese platter**

With its raw (unpasteurised) salted butter and dried fruits

**10 €**

## **Saucisson**

With Basque cold meat

Choice : chorizo, saucisson, saucisse seche, dry cured ham

**3 €**

## **Bio Buckwheat crisps**

With Basque cold meat

Choice : chorizo, saucisson, saucisse seche, dry cured ham

*Nature*

**4,50 €**

*Flavoured*

**5 €**



**French  
fries**

**2,20 €**

Individual portion



le pas  
de  
Brocéliande

# NOS SANDWICHS ET PLATS

RÉALISÉS À LA DEMANDE

## Nos Sandwichs

### Jambon - Beurre

Produits de la ferme du pays  
Pain traditionnel

3,20 € - Menu\* 7,20 €

### Pâté cornichons

Produits de la ferme du pays  
Pain traditionnel

3,50 € - Menu\* 7,50 €

### Sandwich saucisson

Beurre au lait cru, saucisson basque

3,50 € - Menu\* 7,50 €

### Jambon - Beurre - Fromage

Produits de la ferme du pays  
Pain traditionnel

3,80 € - Menu\* 7,80 €

### Complet jambon ou poulet

Jambon ou poulet, beurre, fromage,  
batavia, tomate, cornichons  
Pain traditionnel

5,50 € - Menu\* 9,50 €

### Végétarien

Achard de légumes\*, batavia  
Pain aux graines ou traditionnel

5,50 € - Menu\* 9,50 €

## Sandwichs du monde

### Italien

Pesto, jambon italien, parmesan,  
roquette, tomates confites  
Pain ciabatta

### Calédonien

Achard de légumes\*, poulet, batavia  
Pain aux graines

### Nordique

Fromage frais, saumon fumé, tomate,  
concombre, aneth, zeste de citron, batavia  
Pain suédois

### L'Américain

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

6 € - Menu\* 10 €

# SANDWICHES AND MAIN COURSE

COOKED ON DEMAND

## Sandwiches

### Ham and butter

From a broceliand farm On traditional french bread

3,20 € - Menu\* 7,20 €

### French Pâté and pickles

From a broceliand farm On traditional french bread

3,50 € - Menu\* 7,50 €

### Dry sausage's sandwich

Raw milk butter, Basque dry sausage

3,50 € - Menu\* 7,50 €

### Ham, cheese and butter

From a broceliand farm On traditional french bread

3,80 € - Menu\* 7,80 €

### Complete with all the trimmings

ham or chicken, butter, cheese, lettuce, tomato, pickles. On traditional french bread

5,50 € - Menu\* 9,50 €

### Vegetarian

homemade vegetable achard , salad, seeded Bread or traditional bread

5,50 € - Menu\* 9,50 €

## Worldwide sandwiches

### Italian

Pesto, Italian cured ham, rocket, parmesan, dried tomatoes On ciabatta bread

### Caledonian

Homemade vegetable achard\*, chicken, lettuce, Seeded bread

### Nordic

Cream cheese, smoked salmon, tomatoes, cucumber, aneth, lettuce  
On swedish bread

### The American

Beef, french fries, home made american sauce, red onions, cheddar  
Ciabatta bread

6 € - Menu\* 10 €

# NOS SANDWICHS ET PLATS

## Les burgers

*Supplément frites 2,20 €*

*Tranche bacon + 0,50 €*

*Bol de salade +1 €*

---

### **Burger boeuf 150g ou poulet**

Sauce burger maison, camembert, batavia,  
tomate, cornichons, oignon rouge

**8,50 € - Menu\* 12,50 €**

### **L'EXCLUSIF - L'œil de Merlin l'Enchanteur (ou le burger Breton)**

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

**10 € - Menu\* 14 €**

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

### **Burger steak de magret 150g**

Sauce moutarde maison, tomme de vache Bio,  
batavia, tomate, confit d'oignon maison

**10 € - Menu\* 14 €**

### **Burger enfant (jusqu'à 8 ans)**

Steak 100g, cheddar, sauce ketchup

**5 € - Menu\*\* 9 €**

## Les salades

*Toutes les salades sont servies avec des  
tranches de pain et de la vinaigrette*

---

### **Salade végétarienne**

Achard de légumes\* + batavia

**6 € - Menu\* 10 €**

### **Salade Nordique**

Batavia, concombre, tomate fraîche, saumon  
fumé, zeste de citron, aneth

**7 € - Menu\* 11 €**

### **Salade Italienne**

Roquette, tomates confites, jambon fumé,  
parmesan, concombre

**7 € - Menu\* 11 €**

### **Salade Calédonienne**

Batavia, achard de légumes maison\*,  
tomates fraîches, poulet, tomme de vache Bio

**7 € - Menu\* 11 €**

### **Tomates à l'ancienne Burrata d'Italie**

Selon arrivage

**10 € - Menu\* 14 €**

# SANDWICHES AND — MAIN COURSE —

## Burgers

*Add 2,20 € for french fries*

*Add 1 € to get salad on side*

*Add 0,50 € for extra slice of bacon*

---

### beef burger 150g or chicken

Homemade burger sauce, camembert cheese, salad, tomato, pickles, red onions.

**8,50 € - Menu\* 12,50 €**

### The exclusif. The Eye of merlin the wizard. (or le burger Breton)

Buckwheat bread, local andouille sausage, mustard sauce, tomatoes, french onion marmelade and camembert cheese.

**10 € - Menu\* 14 €**

*(original recipe by the master craftsman  
thierry bouvier-rennes)*

### Duck Burger 150g

Homemade mustard sauce, cow cheese, salad, tomato, homemade onions marmelade

**10 € - Menu\* 14 €**

### Child Burger (up to 8 years old)

Small beef burger, cheddar, ketchup or mayonese

**5 € - Menu\*\* 9 €**

## Salads

*Bread and « vinaigrette »  
served with our salads*

---

### The vegetarian

Achards (Caledonian vegetable mix\*) and batavia

**6 € - Menu\* 10 €**

### Nordique

Batavia, cucumber, tomato, smoked salmon, lemon and aneth.

**7 € - Menu\* 11 €**

### Italienne

Roquette, baked tomatoes, smoked ham, parmesan, cucumber

**7 € - Menu\* 11 €**

### Caledonienne

Batavia, caledonian vegetables mix\*, tomatoes, chicken, organic cow cheese

**7 € - Menu\* 11 €**

### Old fashioned cooked tomatoes and burrata from italia

*(depend from the delivery)*

**10 € - Menu\* 14 €**



# NOS SANDWICHS ET PLATS

## Les végétariens

### **Sandwich végétarien**

Achard de légumes\*, batavia  
Pain aux graines ou traditionnel

**5,50 € - Menu\* 9,50 €**

### **Salade végétarienne**

Achard de légumes\* + batavia

**6 € - Menu\* 10 €**

### **Burger végétarien**

Sauce burger maison, tomme de vache Bio,  
steack végétal, batavia, tomate,  
cornichons, oignon rouge

**8,50 € - Menu\* 12,50 €**

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

# SANDWICHES AND — MAIN COURSE —

## Vegetarians

### Sandwich

Achards (Caledonian vegetables mix\*), batavia,  
seeded bread or traditional bread

**5,50 € - Menu\* 9,50 €**

### Salad

Achards (Caledonian vegetable mix\*) and batavia

**6 € - Menu\* 10 €**

### Veggie burger

Homemade burger sauce, organic bio cheese,  
veggie hamburger, batavia, tomatoes,  
pickles, red onion

**8,50 € - Menu\* 12,50 €**

\* Carrots, green beans, cabbage, cucumber and curry (homemade)

# — DESSERTS —

## Nos Glaces

### Verrines artisanales

---

**Chocolat noir et coulis mangue**

**3,20 €**

**Lait d'amande et coulis framboise**

**3,20 €**

**Pomme cidrée et coulis caramel**

**3,20 €**

### Boules de glace bio de la ferme

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

---

**1 boule**

**2,80 €**

**2 boules**

**4 €**

### Glaces italiennes

Parfums vanille, fraise et vanille/fraise

---

**Petit format 2,50 €**

**Grand format 3,50 €**

### Granita

Parfums coca, Tropical Blue, fraise

---

**20 cl 2,50 €**

**30 cl 3,50 €**

# DESSERT

## Our Ice Creams

### Our ice cream verrines

---

**Black chocolate and mango sauce**

**3,20 €**

**Almond milk and raspberry sauce**

**3,20 €**

**Cider flavoured apple and caramel sauce**

**3,20 €**

### Organic Ice cream from local farm

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

---

**Small**

**2,80 €**

**Large**

**4 €**

### Whippy ice cream

Vanilla, strawberry or vanilla and  
strawberry flavour

---

**Small 2,50 €**

**Large 3,50 €**

### Granita

Granita Coca, tropical Blue, strawberry

---

**20 cl 2,50 €**

**30 cl 3,50 €**

# — DESSERTS —

## Nos douceurs

---

**Cookies**  
**1,50 €**

**Financier maison**  
**1,50 €**

**Fondant maison**  
**2,60 €**

**Muffins**  
**2,60 €**

**Gâteau Breton maison**  
**3,20 €**

**Far Breton maison**  
**3,20 €**

**Kouign Aman**  
**3,20 €**

**Desserts lactés selon arrivage**  
(Riz au lait bio, fromage blanc...)  
**2,50 €**

**Crêpes maison**  
Nature / sucre **2 €**  
Nutella®, caramel au beurre salé,  
confiture et beurre sucre **2,50 €**

**Gaufres**  
Nature / sucre **3 €**  
Nutella®, caramel au beurre salé **3,50 €**

**Supplément chantilly**  
**0,50 €**

# — DESSERT —

## Our sweat treats

---

**Cookies**  
**1,50 €**

**Financier (homemade buttercake  
with almond flavour)**  
**1,50 €**

**Homemade creamy chocolate cake**  
**2,60 €**

**Muffins**  
**2,60 €**

**Homemade breton cake**  
**3,20 €**

**Homemade Far breton**  
**3,20 €**

**Kouign aman (far breton speciality)**  
**3,20 €**

**Desserts depending from arrivals**  
**2,50 €**

**Homemade crêpes**  
Nature / sugar **2 €**  
Nutella®, salted caramel,  
Jam, butter and sugar **2,50 €**

**Homemade waffles**  
Nature / sugar **3 €**  
Nutella®, salted caramel **3,50 €**

**Sweet whipped cream in addition**  
**0,50 €**

# NOS MENUS

## **\* Menu Sandwich ou salade ou burger**

**Votre Sandwich ou salade  
ou burger au choix  
+ Desserts\* ou frites + boissons\*\***

\*Supplément : glaces 2 boules,  
glace à l'italienne grand format, granita,  
Kouign Aman, gâteau Breton, Far Breton,  
crêpes, gauffres

\*\*Supplément : bière bouteille, ChariTea,  
limonaid+, jus et nectars

## **Menu burger enfant\***

**Burger enfant + frites  
+ financier ou cookies ou glace 1 boule  
ou crêpes nature ou sucre  
+ sirop ou jus de pomme ou eau 50 cl  
9 €**

## **Menu enfant\***

**Tranche de jambon blanc ou blanc de poulet,  
+ frites + financier ou cookies  
ou glace 1 boule  
ou crêpes nature ou sucre  
+ sirop ou jus de pomme ou eau 50 cl  
7 €**

\*Menu enfant jusqu'à 8 ans

# MENUS

## **\*Sandwich / salads / burger**

**Sandwich or salad or burger of your choice  
+ dessert\* OR french fries  
+ drink\*\***

\*Add for large ice cream, granita, kouignaman,  
gateau breton, far breton, crêpes or waffles

\*\*Add for bottle of beer, charitea,  
limonaid + and juice

## **Child's burger Menu \***

**The small burger, french fries,  
italian ice cream, cookies Financier,  
homenade crêpes nature or sugar,  
small organic ice cream,  
syrup or apple juice or water 50 cl**

**9 €**

## **Child's Menu\***

**Slice of pork or chicken ham, french fries,  
italian ice cream, yogurt, cookies,  
homenade crêpes nature or sugar,  
small organic ice cream,  
syrup or apple juice or water 50cl**

**7 €**

\*Children's menu up to 8 years old



# NOS FORMULES

## PETIT DÉJEUNER

jusqu'à 11h30

### Menu "Classic"

**6 €**

**Boissons chaudes\***

**Expresso ou café allongé**

+1 € autres boissons chaudes

**+**

**Boissons froides\*\* aux choix**

**+**

**Pâtisserie**

**ou 1 viennoiserie**

**ou pain, beurre, confiture**

### **SUR RÉSERVATION**

### Menu "Brunch"

**12 €**

**Boissons chaudes\***

**Expresso ou café allongé**

+1 € autres boissons chaudes

**+**

**Boissons froides\*\* aux choix**

**+**

**Pâtisserie**

**ou**

**1 viennoiserie**

**+**

**Pain, beurre, confiture**

**+ 2 œufs, 2 tranches**

**de bacon,**

**2 tranches de jambon,**

**2 tranches de fromage**

\* Boissons chaudes : Thé, chocolat chaud, cappuccino, double expresso

\*\* Boissons froides : Jus de pommes du Pays de Brocéliande, jus d'orange pressé. Jus et nectar artisanal

# BREAKFAST MENU

Until 11.30am

## Menu "Classic"

**6 €**

**Hot drink\***

**Espresso or americano**

+1 € for others hot drink

**+**

**Fresh drinks\*\* of your choice**

**+**

**Pastries or bread butter  
or ham, butter, jam**

### SUR RÉSERVATION

## Menu "Brunch"

**12 €**

**Hot drink\***

**Espresso or americano**

+1 € for others hot drink

**+**

**Fresh drinks\*\*  
of your choice**

**+**

**Pastries**

**+**

**Bread, butter and jam,  
2 eggs, 2 slices of bacon,  
2 slices of ham,  
2 slices of cheese**

\* Hot drinks: Tea, hot chocolate, cappuccino  
double espresso

\*\* Cold drinks: Apple juice from the Pays de Brocéliande,  
Pressed orange juice. Artisanal juice and nectar

# — BOISSONS — NON-ALCOOLISÉES

## Sirops

---

### Sirops

(Banane-kiwi, pêche, grenadine, menthe, fraise, citron)

**25 cl 1,50 €**

### Diabolo

**25 cl 2,50 €**

## Jus de fruits frais

---

Jus d'orange pressé

**25 cl 3,80 €**

## Jus de fruits et nectars artisanaux

---

Jus de pomme du pays

**25 cl 2,50 €**

À emporter **1 l 5 €**

Poire, fraise, pêche de vigne, tomate, abricot

**25 cl 3,80 €**

Mangue, ananas, fruit de la passion

**25 cl 4 €**

# NON-ALCOHOLIC DRINK

## Syrup

### Sirops

Banana kiwi, genadine, mint, strawberry,  
peach, lemon

25 cl 1,50 €

### Syrup with lemonade

25 cl 2,50 €

## Freshly squeezed juice

Homemade fresh orange juice

25 cl 3,80 €

## Craft juices and nectar

Apple juice made by local traditiona  
maker coat Albert

25 cl 2,50 €

Take away 1 l 5 €

Pear, strawberry, wild peach, tomato, apricot

25 cl 3,80 €

Mango, pineapple, passion fruit

25 cl 4 €

# — BOISSONS — NON-ALCOOLISÉES

## Sodas / Eaux

---

Breizh Cola, Zero, Tea, Limonade,  
Breizh agrumes

33 cl 3 €

Orangina

25 cl 2,50 €

33 cl 3 €

Perrier

33 cl 3 €

Perrier tranche citron

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

## Limonaïd + Limonades bio vegan\* et équitable

---

Citron vert, orange sanguine,  
fruits de la passion

33 cl 4 €

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

# NON-ALCOHOLIC DRINK

## Soft drinks and water

**Breizh cola (a breton version of cola),  
Breizh cola zero, Breizh tea (ice tea),  
lemonade, Breizh agrumes**

**33 cl 3 €**

**Orangina**

**25 cl 2,50 €**

**33 cl 3 €**

**Perrier**

**33 cl 3 €**

**Perrier with a slice of lemon**

**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 contain honey

## **Limonaid + Vegan\* and fairtrade**

**Lime, blood orange, passion fruits**

**33 cl 4 €**

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

# — BOISSONS — NON-ALCOOLISÉES

## Boissons chaudes

---

**Expresso**

**1,40 €**

**Café allongé**

**1,60 €**

**Double Espresso**

**2,60 €**

**Décaféiné**

**1,60 €**

**Décaféiné allongé**

**1,80 €**

**Café Noisette**

**1,50 €**

**Café au lait**

**1,70 €**

**Cappuccino**

**2,60 €**

**Chocolat chaud**

**2,60 €**

**Thé, Infusion**

**2,60 €**



le pas  
sage  
de  
Brocéliande



# NON-ALCOHOLIC DRINK

## Hot Drinks

**Espresso**

**1,40 €**

**Americano**

**1,60 €**

**Double Espresso**

**2,60 €**

**Decaffeinated**

**1,60 €**

**Long coffee Decaffeinated**

**1,80 €**

**Macchiato**

**1,50 €**

**Latte**

**1,70 €**

**Cappuccino**

**2,60 €**

**Hot chocolate**

**2,60 €**

**Tea, herbal tea**

**2,60 €**



# — BOISSONS — ALCOOLISÉES

## Bières pression locale

---

**Brasserie de l'Ombre**  
(Bière BIO du Pays de Brocéliande)

**25 cl 3,30 € 50 cl 6 €**

**Monaco, Panaché, Demi-pêche**

**25 cl 3,50 €**

**Galopin**

**12,5 cl 2,30 €**

## Bières bouteille locale

---

**La Pas Sage de Brocéliande**

*Sur place* **33 cl 3,90 €**

*À emporter* **33 cl 3,60 €**

**Brasserie de l'ombre**

*Sur place* **33 cl 3,90 €**

*À emporter* **33 cl 3,60 €**

**Sainte Colombe**

*Sur place* **33 cl 3,90 €**

*À emporter* **33 cl 3,60 €**

## Kir

Vin blanc, breton (cidre)

---

**12,5 cl 3,30 €**

# ALCOHOLIC DRINK

## Local draft beers

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

**25 cl 3,30 € 50 cl 6 €**

**Monaco, Panaché, Demi-pêche**

**25 cl 3,50 €**

**Galopin**

**12,5 cl 2,30 €**

## Local bottled bears

**La Pas Sage de Brocéliande**

*On the spot* **33 cl 3,90 €**

*Take away* **33 cl 3,60 €**

**Brasserie de l'ombre**

*On the spot* **33 cl 3,90 €**

*Take away* **33 cl 3,60 €**

**Sainte Colombe**

*On the spot* **33 cl 3,90 €**

*Take away* **33 cl 3,60 €**

## Kir

With wine, cider, with cassis cream

**12,5 cl 3,30 €**

# — BOISSONS — ALCOOLISÉES

## Bières bouteille

---

**Kriek (aromatisée à la cerise)**

*Sur place* 33 cl 4 €

*À emporter* 33 cl 3,80 €

**Dremmwel (bière sans gluten)**

*Sur place* 33 cl 4 €

*À emporter* 33 cl 3,80 €

**Brewdog (bière sans alcool)**

*Sur place* 33 cl 4 €

*À emporter* 33 cl 3,80 €

## Vins

Blanc, rouge, rosé

---

*Sur place* 12,5 cl 3,20 € 75 cl 14 €

*À emporter* 75 cl 10 €

## Cidres

Doux, 1/2 sec, brut, fruité

---

**Cidre du Pays de Brocéliande**

*Sur place* 25 cl 2,70 € 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  
présentant sur vos différents  
parcours.

# NON-ALCOHOLIC DRINK

## Beer (bottles)

**Kriek ( taste of cherry)**

*On the spot* 33 cl 4 €

*Take away* 33 cl 3,80 €

**Dremmwel (gluten free)**

*On the spot* 33 cl 4 €

*Take away* 33 cl 3,80 €

**Brewdog (alcohol free)**

*On the spot* 33 cl 4 €

*Take away* 33 cl 3,80 €

## Wine

white, red, rosé

*On the spot* 12,5 cl 3,20 € 75 cl 14 €

*Take away* 75 cl 10 €

## Ciders

Ciders (sweet, 1/2 dry, raw, fruity)

**Local traditional cider from Brocéliande**

*On the spot* 25 cl 2,70 € 75 cl 7 €

*Take away* 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**



**[www.tripadvisor.fr](http://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.**



**2 rue des Forges - 35380 Paimpont**

**06 45 41 59 88**

**Lepassage35380@gmail.com**