

*Le Petit Monde est heureux de vous accueillir
aux jours et aux horaires suivants :*

Lundi de 10h à 14h30

Service de 12h à 13h30

Mercredi, Jeudi de 10h à 14h30 et de 19h à 22h

Service de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30

Vendredi de 10h à 14h30 et de 19h à 23h

Service de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30

Samedi de 10h à 14h30 et de 19h à 0h00

Service de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Dimanche de 10h à 15h30 et de 19h à 21h30

Service de 12h à 13h30 et de 19h à 20h

Réservation Recommandée

Suivez-nous sur notre page facebook « Le Petit Monde Fontaine Daniel »

ou sur instagram « lepetitmonde.fontainedaniel »



Nous vous proposons désormais un service traiteur à emporter pour vos différents événements.

N'hésitez pas à nous consulter pour plus de détails.



Bienvenue au Petit Monde

Dans ce village de charme chargé d'histoire, laissez-vous séduire par cet endroit atypique où le temps s'est arrêté et profitez pleinement de cet instant placé sous le signe de la convivialité.

Nous espérons que vous apprécierez notre cuisine faite maison élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés par nos soins.

La Formule du Midi 16€90

servi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés et ponts

Chaque jour nous vous proposons un menu élaboré par nos soins comprenant :

1 entrée au choix (voir ardoise)

+

1 plat du jour *ou* 1 galette du jour

+

1 dessert du jour *ou* 1 crêpe du jour

Ce menu est consultable sur l'ardoise ou bien auprès de votre serveur ou serveuse

Le Menu Enfant 9€50

servi jusqu'à 10 ans

Galette

Jambon-Fromage *ou* Jambon-Oeuf *ou* Fromage-Oeuf

ou

Burger enfant

buns, steak haché 80 grammes, cheddar, sauce barbecue, salade, tomates, oignons

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

2 Boules de glaces au choix

Café, caramel au beurre salé, cassis, chocolat, citron jaune, fraise, framboise, menthe-chocolat, noix de coco, passion, poire, praliné-noisette, vanille.

ou

Crêpe

Chocolat maison *ou* Nutella *ou* Beurre sucre *ou* Confiture

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Boisson

Jus de fruits (orange, pomme, ananas)

ou

Sodas (Coca-cola, Ice Tea, Diabolo, Limonade)

ou

Sirap à l'eau (menthe, fraise, citron, grenadine, pêche, banane-kiwi)

Le Petit Monde du Whisky (4cl)

Fullamore Dew Blended Whiskey _____ **6€00**

40°, Irlande

Du caractère. Notes caramel, agrumes, fruits blancs boisés.

Jack Daniel's « Old n°7 Whiskey » _____ **6€50**

40°, Tennessee/U.S.A

Boisé & Epicé. De la douceur et des notes de vanille.

Robert Burns Blended Scotch _____ **6€50**

40°, Isle of Arran/Ecosse

Gourmand et généreux avec de beaux arômes fruités et épicés.

Glenmorangie « the original » Single Malt _____ **7€00**

10 ans, 40°, Highlands/Ecosse

Malts doux empreints de fines notes florales et fruitées.

Maker's Mark Straight Bourbon _____ **7€00**

47°, Kentucky/U.S.A

Arômes riches et complexes, notes épicées et vanillées.

Auchentoshan American Oak _____ **7€50**

40°, Lowlands/Ecosse

Floral & fruité au profil frais et gourmand.

Dalwhinnie The Gentle Spirit Single Malt _____ **7€50**

15 ans, 43°, Highland/Ecosse

Notes de miel et des accents boisés très gourmands.

Deanston Virgin Oak _____ **7€50**

46.3°, Highlands/Ecosse

Saveurs agrumeuses et caractère épicé.

V.J.P Single Malt _____ **7€50**

40°, Highlands/Ecosse

Fumage Léger, notes d'agrumes, de gingembre et de poivre.

Bushmills Vno Dulce Finish _____ **8€00**

10 ans, 43°, Antrim county/Irlande

Gourmandise fruitée aux notes de noisettes et d'épices.

Knockando Single Malt _____ **8€00**

18 ans, 43°, Speyside/Ecosse

Parfaite harmonie des saveurs florales, fruitées et épicées.

Ninkasi Single Malt _____ **8€50**

46°, Rhône/France

Notes de fève de tonka et de caramel au beurre salé.

Old Perth Blended Malt _____ **8€50**

46°, Ecosse

Belle rondeur, tourbe légère, facile d'accès.

Ardnamurchan single Malt _____ **9€00**

46.8°, Highland/Ecosse

Fruité, légèrement épicé, subtilement fumé.

Askaig Single Malt _____ **9€00**

8 ans, 45.8°, Islay/Ecosse

Notes de fumée, d'herbes sauvages, de miel et de vanille.

Benriach Single Malt _____ **9€50**

12 ans, 46°, Speyside/Ecosse

Parfaitement équilibré, notes de fruits, de miel et de cacao.

Bunnahabhain Stiùireadair _____ **9€50**

46.3°, Islay/Ecosse

crèmeux et maritime notes de caramel, noix et fruits secs.

Balvenie Double Wood Single Malt _____ **10€00**

12 ans, 40°, Speyside/Ecosse

La douceur du sherry, notes d'agrumes et d'épices.

Kilkerian Single Malt _____ **10€00**

12 ans, 46°, Campbeltown/Ecosse

Tourbe légère au style herbacé, fruits du verger et épices.

Machrie Moor Arran Single Malt _____ **10€00**

46°, Highlands-Arran/Ecosse

Frais et doux, notes terreuses et végétales, tourbe expressive.

Mortlach 2008 Signatory Single Malt _____ **10€00**

40°, Speyside/Ecosse

Riches, aromatiques et huileux. Un goût authentique.

Falisker Port Ruighe Single Malt _____ **10€00**

45.8°, Highlands-Skye/Ecosse

Todés et fumés offrant une intensité épicée.

Waterford Argot _____ **10€00**

47°, Irlande

Caractère malté aux notes de fruits gourmands et d'épices.

Stauning Rye _____ **10€50**

48°, Danemark

Whisky de seigle riche et équilibré. A découvrir.

The Gaultrons Campbeltown _____ **10€50**

46°2, Campbeltown/Ecosse

Caractère maritime voire tempétueux.

Cù Bocan Single Malt _____ **11€00**

46°, Highland/Ecosse

Fumée légère mêlée aux agrumes et à des épices exotiques.

Kornog Single Malt _____ **11€00**

46°, Bretagne/France

Nettement tourbé, touches de fruits & d'épices.

Penderyn Hiraeth Single Malt _____ **11€00**

46°, Pays de Galles

Icon of Wales. Une vraie merveille à découvrir

Càrn Mòr Glen Keith Single Malt _____ **11€50**

10 ans, 47.5°, Speyside/Ecosse

Gourmand, délicatement fruité, épices douces.

Glenayne Legacy Chap. 3 Single Malt _____ **11€50**

21 ans, 48°, Highland/Ecosse

Fruité et gourmand, onctueux et complexe, riche et soyeux.

Old Ballantruan The Peated Single Malt _____ **11€50**

50°, Speyside/Ecosse

Très tourbé, notes florales, toastées, boisées et fumées.

The Hearach Single Malt _____ **11€50**

46°, Isle of Harris/Ecosse

Tourbe Légère, tonalités verdoyantes, fruitées et maltées.

Les Cocktails

<i>Daiquiri Bergamote</i>	6€50
<i>Rhum, Bergamote, citron vert, cédrat, sirop de canne</i>	
<i>Planteur Mangue</i>	7€00
<i>Rhum, mangue, orange, citron vert, vanille, sirop de canne</i>	
<i>Les Spritz</i>	7€50
- <i>Aperol, liqueur de sureau, tranche d'orange, blanc de blancs</i>	
- <i>S.M.S Pamplemousse-Gingembre, cidre brut, tranche d'orange, eau gazeuse</i>	
- <i>S.M.S Sureau-Citron Vert, menthe, quartier de citron vert, blanc de blancs</i>	
<i>Mojito</i>	8€00
<i>Rhum pampere, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitter</i>	
<i>Cendillon</i> <i>sans alcool</i>	5€00
<i>Jus d'orange, d'ananas, de citron pressé, sirop de fraise</i>	
<i>Virgin Paloma</i> <i>sans alcool</i>	5€00
<i>Jus de Citron vert, de pamplemousse, sirop d'agave, eau gazeuse</i>	

Les Apéritifs

<i>Kir Breton 12cl</i>	3€00
<i>Kir Vin Blanc 12cl</i>	3€80
<i>Kir Pétillant 12cl</i>	4€50
<i>Rosé Pamplemousse 12cl</i>	4€00
<i>Pommeau 5cl</i>	4€00
<i>Chouchen 5cl</i>	4€00
<i>Martini Rouge ou Blanc 5cl</i>	4€00
<i>Suze 5cl</i> <i>ou Muscat 5cl</i>	4€00
<i>Porto Rouge 5cl</i>	4€00
<i>Americano Maison 5cl</i>	6€50
<i>Ricard</i> <i>ou Pastis Bleu 2cl</i>	3€50
<i>Clan Campbell 4cl</i>	6€00
<i>Whisky Coca 12cl</i>	7€50
<i>Gin Tonic 12cl</i>	7€50

Les Softs

<i>Coca-Cola original</i> <i>ou zéro</i> 33cl	4€00
<i>Orangina 25cl</i>	3€50
<i>Ice Tea Pêche 25cl</i>	3€50
<i>Schweppes Tonic</i> <i>ou Agrumes</i> 25cl	3€50
<i>Badoit Rouge 33cl</i>	3€50
<i>Eau Sirop 25cl</i>	1€50
<i>Limonade 25cl</i>	2€50
<i>Diabolo 25cl</i>	2€80
<i>menthe, fraise, citron, grenadine, pêche, banane-kiwi, violette.</i>	
<i>Jus de Fruits 25cl</i>	3€50
<i>abricot, ananas, fraise, orange, pomme, tomate</i>	

Les Bières

	<i>Demi</i>	<i>33cl</i>	<i>Pinte</i>
<i>Bitburger</i>	3€50	4€60	7€00
<i>Bière Spéciale</i>	4€50	6€00	9€00
<i>Panaché</i>	3€00	4€00	6€00
<i>Monaco</i>	3€30	4€30	6€60
<i>Bière Sirop</i>	3€70	4€90	7€40
<i>Picon Bière</i>	3€80	5€00	7€60
<i>Desperados Original bouteille</i>		5€00	
<i>La Cervoise sirop citron, vin blanc, Paulaner</i>		6€50	
<i>L'Amical Picon sirop citron, Cointreau, Picon, bière spéciale</i>		7€50	
<i>Bière sans alcool bouteille</i>	3€00		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Les Entrées

Toasts de Chèvre Chaud au Miel, servi sur lit de salade, noix et p.d.terre sautées	6€50
Assiette de Charcuteries	7€50
Duo de Saumon Gravlax à l'Aneth et Pain Suédois au saumon fumé et fromage ail et fines herbes	8€50
Brochettes de Crevettes au beurre aillé, flambées au Grand-Marnier	9€50
Foie Gras de Canard à l'Armagnac (origine suivant disponibilité)	13€50

Les Salades

	Petite	Grande
Salade Verte	1€00	2€50
Salade Campagnarde	8€50	15€00
salade, croûtons aillés, noix, bacon, tomates, jambon de pays, toast de chèvre chaud au miel, p.d.terre		
Salade Périgourdine		15€00
salade, croûtons aillés, toast de foie gras, magret fumé, gésiers de volaille, tomates, p.d.terre		

Les Plats

Tartare de Bœuf Minute, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte	15€00
bœuf haché u.b.f, jaune d'œuf, échalote, persil, cornichon, câpre, ...	
Supplément Franche de Foie Gras	6€00
Burger du Petit Monde, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte	15€50
buns sésame, salade, tomate, oignon, cheddar, steak haché u.b.f, bacon, sauce barbecue	
Burger de Pail, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte	16€50
buns sésame, salade, tomate, oignon, Fromme de Pail Bio, steak haché u.b.f, jambon de pays, sauce mout' à l'ancienne	
Entrecôte Maturée u.b.f 300g environ	21€50
servie avec beurre aillé, salade verte, julienne de légumes & p.d.terre sautées.	

Les Vins Blancs

	12cl	25cl	50cl	75cl
Sauvignon, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse	3€50	7€00	14€00	21€00
Chenin, Vin de Pays	4€00	8€00	16€00	24€00
Uly n°4, Moelleux, J.G.P Côtes de Gascogne	4€00	8€00	16€00	24€00
Blanc du Moment	5€00	10€00	20€00	30€00

Les Vins Rosés

Syrah Rosé, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse	3€50	7€00	14€00	21€00
Rosé du Moment	4€00	8€00	16€00	24€00

Les Vins Rouges

Syrah Rouge, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse, 2023	3€50	7€00	14€00	21€00
Rouge du Moment	4€00	8€00	16€00	24€00
Chinon, A.O.C, Domaine du Raifault, 2023				27€00
Madiran, A.O.C, Maestria, 2020				30€00
Château Coucheroy, A.O.C, Pessac-Léognan, 2021				35€00
Saint Joseph, A.O.C, Les Challeges, 2023				40€00
Saint-Estèphe, A.O.C, Le Corsaire de Laffitte Carcasset, 2018				45€00

Les Galettes Classiques

J.G.P Blé noir de Bretagne

Au Beurre 1/2 Sel	3€50
Fromage ou Jambon ou Oeuf	5€50
Jambon-Fromage ou Jambon-Oeuf ou Fromage-Oeuf	7€50
Complète œuf, jambon, fromage	8€50
Super Complète œuf, jambon, fromage, tomates	9€00
Hyper Complète œuf, jambon, fromage, tomates, champignons	9€50
Ultra Complète œuf, jambon, fromage, tomates, champignons, p.d.terre sautées	11€00

Les Galettes Gourmandes

J.G.P Blé noir de Bretagne

La Végétarienne légumes du moment, champignons, tomates	11€50
La Nid d'Abeille chèvre, tomates, pesto, miel	12€50
La Brocart lardons fumés, champignons, oignons, œuf, crème, magret fumé	13€00
La Bachette fromage à tartiflette, oignons, lardons fumés, crème, p.d.terre	13€50
La Kilim poulet kebab à l'orientale, champignons, tomates, sauce Gyros crémée, p.d.terre	14€00
La Régence tomme de Pail Bio , p.d.terre sautées, charcuteries	14€50
La Mohair mignon de porc, crème de moutarde à l'ancienne, écrasée de patate douce	15€00
La Coton saumon fumé à chaud, fromage ail et fines herbes, julienne de légumes, saumon gravlax	16€00
L'Etamine escargots, champignons, pignons de pin, beurre aillé, crème, p.d.terre sautées	17€00
La Jacquard St-Jacques flambées au Grand Marnier, beurre aillé, chorizo, crème, poireaux	18€00

Toutes nos viandes sont de préférence nées, élevées et abattus en France.

En cas de rupture fournisseurs, nous serions contraints de nous approvisionner en U.E.

N'hésitez pas à nous consulter sur la provenance des produits.

<u>Les Eaux</u>	33cl	50cl	75cl
Thonon, source de la Versoie, Savoie			5€50
Plancoët, source Sasso, Bretagne	3€50	4€50	
Badoit rouge, source St Galmier, Loire	3€50		
Valls Gazeuse, source Vivaraise, Ardèche			5€50
<u>Les Cidres</u>			75cl
Cidre Fermier, Brut ou Doux, Ferme du Theil, Andouillé			12€50
Poiré du Maine, Ferme du Theil, Andouillé			13€00
Cidre Rosé, Ecusson, Cidrerie de Livarot			13€00
	Bolée	50cl	1litre
Cidre Pression Brut	3€00	7€50	15€00
<u>Les Bulles</u>			75cl
Blanc de Blancs, St Charles du Roy, Brut	12 cl	4€00	24€00
Champagne Deveaux			45€00
Champagne Deutz Brut Classic, Ay			65€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, services compris.

Les Desserts

Assiette de 3 fromages	6€00
Crème Brûlée à la Vanille	6€00
Profiteroles choux, glace vanille, chantilly, sauce chocolat	7€00
Café <i>ou</i> Thé Gourmand	7€00

Les Glaces Régionales

Café, Caramel au beurre salé, Cassis, Chocolat, Citron jaune, Fraise, Framboise, Menthe-chocolat, Noix de coco, Passion, Poire, Praliné noisette, Vanille, Vanille-macadamia.

1 Parfum 2€50 2 Parfums 4€50 3 Parfums 6€00
Supplément Chantilly *ou* Chocolat 1€00

Dame Blanche 3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat	7€00
Le Liégeois café <i>ou</i> chocolat <i>ou</i> caramel beurre salé	7€00
Colonel 2 boules citron, vodka	7€50
Iceberg 2 boules menthe-chocolat, Get 27	7€50
After Eight 2 boules menthe-chocolat, Get 27, chantilly, sauce chocolat	8€50
Banana Split 1 boule de vanille, de chocolat et de fraise, banane, chantilly, sauce chocolat	8€50

Les Crêpes Classiques

Farine de Froment *Bio*, Lait Faire-France *Bio*, Œufs fermiers du Gouty à St Mars sur Colmont.

Crêpe au Sucre	3€00
Crêpe Beurre Sucre	3€50
Crêpe Confiture abricot, fraise, myrtille	4€00
Crêpe Citron Sucrée	4€00
Crêpe Nutella	4€50
Crêpe Chocolat Maison	4€50
Crêpe Caramel Beurre Salé	5€00
Crêpe Kinder	5€00
Crêpe aux Pommes Caramélisées	5€50
Crêpe Banane Chocolat <i>ou</i> Banane Caramel Beurre Salé	5€50
Crêpe Flambée Grand Marnier <i>ou</i> Calvados	6€50

Les Crêpes Gourmandes

Farine de Froment *Bio*, Lait Faire-France *Bio*, Œufs fermiers du Gouty à St Mars sur Colmont.

La Crêpe des Toiles glace noix de coco, chocolat, chantilly, coco râpée	6€50
La Petit Monde crème Spéculoos, glace vanille macadamia, crème anglaise, caramel beurre salé, chantilly	7€50
La Cabanon choufous caramélisés, chocolat, caramel beurre salé, chantilly	7€50
La Fontaine caramel beurre salé, sorbet poire, chocolat, chantilly	7€50
La Normande pommes caramélisées, crème, flambée calvados	8€50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets, service compris.

Les Boissons Chaudes

Café expresso ou serré, Grain de Café	1€50
Décaféiné, Grain de Café	1€60
Café Allongé, Grain de Café	1€60
Café Noisette, Grain de Café	1€60
Café Crème, Grain de Café	2€50
Café Viennois, Grain de Café	3€50
Chocolat au lait	3€00
Chocolat Viennois	4€50
Thé ou Infusion, Dammann	3€00
Grog, calvados, tranche de citron, clou de girofle, eau chaude	6€50
Irish Coffee, sucre de canne, whiskey, café, chantilly	8€00

Les Digestifs 4cl

Baileys, 17°	6€50
Liqueur de Lait vanille, 15°, fairefrance	6€50
Get 27, 21°	6€50
Mentha, 24°, liqueur bretonne de menthe poivrée	6€50
Menthe Pastille, 24°, Liqueur Giffard	6€50
Poire Williams, 40°	6€50
Calvados Ordinaire, Olivier de Baupréau, 40°, A.O.C	6€50
Fine du Maine, ferme du Theil, Andouillé, 40°, A.O.C	7€50
Calvados Pays d'Auge X.O, Vieilli 6 Ans, 40°, A.O.C	8€50
Cognac Ordinaire, 40°, A.O.C	6€50
Cognac aux Amandes, 40°, Liqueur Giffard	7€50
Cognac X.O, Club Cigare Limited Edition, 42°, Grande champagne A.O.C	8€50
Armagnac, Prince du Parc, 40°, A.O.C	6€50
Armagnac X.O, Château de Sorbets, 40°, A.O.C	8€50

Les Rhums 4cl

Retour de Marie-Galante, L'ambré 40°, Antilles	6€50
St James Royal Ambré 45°, Martinique	6€50
Retour d'Ile Bourbon, Le Vieux 40°, Réunion	7€50
Diplomatico Reserva Exclusiva 40°, Venezuela	7€50
Kraken 40°, Trinidad et Tobago	7€50
Don Papa Baroko 40°, Philippines	7€50
Angostura 1919 40° Trinidad et Tobago	8€50
Pur Jus de Marie-Galante 45°, Saint-Malo	8€50
Santa Teresa 1796 40°, Venezuela	8€50
Rhum Vieux finition fût Laphroaig 40°, Saint-Malo	8€50