

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

Lundi de 10h à 14h30 (et de 19h à 21h30 du 1^{er} Juin au 31 Août)

Service de 12h à 13h30 (et de 19h à 20h30 du 1^{er} Juin au 31 Août)

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

(Dimanche après-midi : bistrot, crêpes et glaces de 15h à 18h30 du 1^{er} Juin au 31 Août)

Réservez 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 15€00

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, chocolat, citron jaune, fraise, framboise, menthe-chocolat, noix de coco, myrtille, passion, poire, praliné-noisette, vanille (glace régionale), vanille macadamia.

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/USA

Boisé & Épicé. 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.

Balvenie Double Wood Single Malt _____ **7€00**

12 ans, 40°, Speyside/Ecosse

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

Dalwhinnie The Gentle Spirit Single Malt _____ **7€00**

15 ans, 43°, Highland/Ecosse

Notes de miel et des accents boisés très gourmands.

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

10 ans, 40°, Highlands/Ecosse

Malts doux empreints de fines notes florales et fruitées.

Old Perth Blended Malt _____ **7€00**

46°, Ecosse

Belle rondeur, tourbe légère, facile d'accès.

V.J.P Single Malt _____ **7€00**

40°, Highlands/Ecosse

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

Elijah Craig Small Batch Bourbon _____ **7€50**

47°, Kentucky/USA

Notes de fleurs, épices, fruits et céréales.

Craigellachie Single Malt _____ **8€00**

13 ans, 46°, Speyside/Ecosse

Herbacé frais et floral.

Maker's Mark 46 Straight Bourbon _____ **8€00**

47°, Kentucky/USA

Arômes riches et complexes, notes épicées et vanillées.

Knockando single malt slow matured _____ **8€50**

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.

Falisker Port Ruighe Single Malt _____ **8€50**

45.8°, Highlands-Skye/Ecosse

Todés et fumés offrant une intensité épicée.

Feeling Whiskey Amarone _____ **8€50**

46°, Irlande

Ses notes douces, veloutées, riches et pleine d'élégance.

Askaig Single Malt _____ **9€00**

8 ans, 45.8°, Islay/Ecosse

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

Springbank Single Malt _____ **9€00**

10 ans, 46°, Campbeltown/Ecosse

Joliment tourbé, notes florales & saline

Glenfiddich Project XX Single Malt _____ **9€00**

47°, Speyside/Ecosse

Caractère chaleureux et fruité, finale longue et boisée.

Stauning Rye _____ **9€00**

46°, Highland/Ecosse

Céréalien. Notes de fruits rouges, d'agrumes et de vanille.

Benriach Single Malt _____ **9€00**

12 ans, 46°, Speyside/Ecosse

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

Lagavulin Single Malt _____ **9€50**

16 ans, 43°, Islay/Ecosse

Très tourbé, notes d'algues marines et de fruits secs.

Port Charlotte Single Malt _____ **9€50**

10 ans, 50°, Islay/Ecosse

Pour amateur de tourbe avertis, ce whisky est un must !

Benromach Single Malt Organic _____ **10€00**

12 ans, 46°, Speyside/Ecosse

Profil aromatique très malté, notes épicées et fruitées.

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

46°, Highlands-Arran/Ecosse

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

Old Ballantruan The Peated Single Malt _____ **10€00**

50°, Speyside/Ecosse

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

Mortlach Signatory Single Malt _____ **10€50**

40°, Speyside/Ecosse

Riches, aromatiques et huileux. Un goût authentique.

Balblair Single Malt 12 ans _____ **11€00**

46°, Highlands/Ecosse

Un subtil équilibre entre fruits, épices et douceur.

Ardmore Single Malt _____ **11€50**

12 ans, Highland/Ecosse

Une merveille du clan Mc Callum.

Càrn Mòr Linkwood Single Malt _____ **11€00**

10 ans, 47.5°, Speyside/Ecosse

Florant, élégant, onctueux, équilibrée.

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

21 ans, 48°, Highland/Ecosse

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

Glen Scotia Single Malt _____ **11€50**

8 ans, 56.1°, Campbeltown/Ecosse

Riche et puissant, notes de caramel et d'épices : Une merveille.

Penderyn Rhiannon Single Malt _____ **11€50**

46°, Pays de Galles

La Grande Reine du Pays de Galles.

Les Cocktails

Americano	6€50
<i>Martini rouge, Campari, tranche d'orange</i>	
Saphiré Negroni	7€00
<i>Gin Bombay Saphiré, Campari, Martini rouge, eau gazeuse, tranche de citron</i>	
Aperol St Germain	7€50
<i>Aperol, liqueur de sureau, tranche d'orange, crémant de Loire</i>	
Mojito	8€00
<i>Rhum pampers, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier, angostura bitter</i>	
Cendillon <i>sans alcool</i>	5€00
<i>Jus d'orange, d'ananas, de citron pressé, sirop de fraise</i>	
You're So Cool <i>sans alcool</i>	5€00
<i>Jus de Cranberry, de pomme, de citron pressé</i>	
Virgin Mojito <i>sans alcool</i>	5€50
<i>Sirop mojito, sucre blanc, citron vert, menthe fraîche, limonade</i>	

Les Apéritifs

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

Les Softs

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

Les Bières

	Demi	33cl	Pinte
Paulaner	3€50	4€60	7€00
Bière Spéciale	4€50	6€00	9€00
Panaché	3€00	4€00	6€00
Monaco	3€30	4€30	6€60
Bière Sirop	3€70	4€90	7€40
Picon Bière	3€80	5€00	7€60
La Cervoise sirop citron, vin blanc, Paulaner		6€50	
L'Amical Picon sirop citron, Cointreau, Picon, bière spéciale		7€50	
Bière sans alcool bouteille	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 boursin & saumon fumé	8€50
Brochettes de Crevettes au beurre aillée, flambées au Grand-Marnier	9€50

Les Salades

	Petite	Grande
Salade Verte	1€00	2€50
Salade Campagnarde	8€50	15€00
<i>salade, croûtons aillés, noix, bacon, tomates, jambon de pays, toast de chèvre chaud au miel, p.d.terre</i>		
Salade Océane <i>servie de Mai à Octobre</i>		15€00
<i>salade, mousse au pesto, brochette de crevettes au beurre aillé, saumon gravlax, pain suédois boursin & saumon fumé</i>		

Les Plats

Tartare de Bœuf Minute, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte <i>(à partir de juin)</i>	15€00
<i>bœuf haché u.b.f., jaune d'œuf, échalote, persil, cornichon, câpre, ...</i>	
Burger du Petit Monde, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte	15€50
<i>buns sésame, salade, tomate, oignon, cheddar, steak haché u.b.f., bacon, sauce barbecue</i>	
Burger d'Entrammes, servi avec p.d.terre grenaille et salade verte	16€00
<i>buns sésame, salade, tomate, oignon, Entrammes bio, steak haché u.b.f., jambon de pays, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Entrecôte Maturée u.b.f. 300g environ	21€50
<i>servie avec beurre aillé, salade verte, julienne de légumes & p.d.terre sautées.</i>	
Côte de Bœuf u.b.f. pour 2 personnes 1kg environ (à réserver 48h à l'avance)	52€00
<i>servie avec beurre aillé, salade verte, julienne de légumes & p.d.terre sautées.</i>	

Les Vins Blancs

	12cl	25cl	50cl	75cl
Sauvignon, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse	3€20	6€40	12€80	19€20
Blanc du Moment	3€50	7€00	14€00	21€00
Uby n°4, Moelleux, J.G.P Côtes de Gascogne	4€00	8€00	16€00	24€00
Pouilly fumé, A.O.C, Le Petit Marin, 2020	5€00	10€00	20€00	30€00

Les Vins Rosés

Syrah Rosé, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse	3€20	6€40	12€80	19€20
Rosé du Moment	3€80	7€60	15€20	22€80
Opale, A.O.P Coteaux de Provence, 2020				25€00

Les Vins Rouges

Syrah Rouge, J.G.P Pays d'Oc, Anne de Joyeuse, 2021	3€50	7€00	14€00	21€00
Vin du Moment	4€00	8€00	16€00	24€00
Chinon, A.O.C, Domaine du Raifault, 2020				27€00
Madiran, A.O.C, Maestria, 2018				30€00
Château Coucheroy, A.O.C, Pessac-Léognan, 2019				35€00
Saint Joseph, A.O.C, Les Challeys, 2021				40€00
St Emilion Grand Cru, A.O.C, Château Grand Bert, 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€00
Jambon-Fromage ou Jambon-Oeuf ou Fromage-Oeuf	7€00
Complète œuf, jambon, fromage	8€00
Super Complète œuf, jambon, fromage, tomates	8€50
Hyper Complète œuf, jambon, fromage, tomates, champignons	9€00
Ultra Complète œuf, jambon, fromage, tomates, champignons, p.d.terre sautées	10€50

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
L'Angora andouille de Bretagne, pommes caramélisées, camembert	13€00
La Bachette fromage à tartiflette, oignons, lardons fumés, crème, p.d.terre	13€50
La Shetland blanc de poulet, champignons, crème de moutarde à l'ancienne, œuf	14€00
La Régence fromage d'Entrammes Bio , p.d.terre sautées, charcuteries	14€50
La Cachemire œuf fouetté au pesto, mozzarella, p.d.terre sautées, jambon de pays	15€00
La Coton saumon fumé à chaud, Boursin cuisine, 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 nées, élevées et abattus en France.

Les Eaux

	33cl	50cl	75cl
Thonon, source de la Versoie, Savoie	3€00		5€50
Plancoët, source Sassoï, Bretagne		4€50	
Badoit rouge, source St Galmier, Loire	3€50		
Valls Gazeuse, source Vivaraise, Ardèche			5€50

Les Cidres

		75cl	
Cidre Fermier, Brut ou Doux, ferme du Theil, Andouillé		12€50	
Poiré du Maine, Fournier-frères, La Lacelle		13€00	
Cidre Rosé, Fournier-frères, La Lacelle		13€00	
Cidre Pression Brut	Bolée 3€00	50cl 7€50	1litre 15€00

Les Bulles

		75cl
Crémant de Loire, A.O.C, Saumur, Chapin & Landais	12 cl 4€00	25€00
Champagne Deveaux		45€00
Champagne Roederer Brut Premier, Reims		65€00

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

Les Desserts

Assiette de 3 fromages	5€50
Crème Brûlée à la Vanille	5€50
Profiteroles choux, glace vanille, chantilly, sauce chocolat	6€50
Café <i>ou</i> Thé Gourmand	6€50

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€00
Banana Split 1 boule de vanille, de chocolat et de fraise, banane, chantilly, sauce chocolat	8€00

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 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€00

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€00

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, Monbana	3€00
Chocolat Viennois, Monbana	4€00
Thé ou Infusion, Dammann	3€00
Grog, calvados, tranche de citron, clou de girofle, eau chaude	5€50
Irish Coffee, sucre de canne, whiskey, café, chantilly	7€50

Les Digestifs 4cl

Baileys, 17°	6€00
Get 27, 21°	6€00
Get 31, 24°	6€00
Menthe Pastille, 24°, Liqueur Giffard	6€00
Poire Williams, 40°	6€00
Calvados Ordinaire, Olivier de Baupréau, 40°, A.O.C	6€00
Fine du Maine, ferme du Theil, Andouillé, 40°, A.O.C	7€00
Calvados Pays d'Auge X.O, Vieilli 6 Ans, 40°, A.O.C	8€00
Cognac Ordinaire, 40°, A.O.C	6€00
Cognac aux Amandes, 40°, Liqueur Giffard	7€00
Cognac X.O, Club Cigare Limited Edition, 42°, Grande champagne A.O.C	8€00
Armagnac, Prince du Parc, 40°, A.O.C	6€00
Armagnac X.O, Château de Sorbets, 40°, A.O.C	8€00

Les Rhums 4cl

Ron Pampero 37.5° Venezuela	6€00
St James Royal Ambré 45° Martinique	6€00
Diplomatico Reserva Exclusiva 40° Venezuela	7€00
Kraken 40° Trinidad et Tobago	7€00
Don Papa Small Batch 40° Philippines	7€00
Ron Monte Cristo 38° Rep. Dominicaine	7€00
Santa Teresa 1796 40° Venezuela	8€00
Angostura 1919 40° Trinidad et Tobago	8€00
Ron Zacapa 23 40° Guatemala	9€00