

MENU MIDI

— ENTRÉES —

ASSIETTE DE CHARCUTERIE • 7 €

Assortiment de 3 charcuteries, toasts, salade, pickles

ACCRAS DE POISSON • 7 €

Crudités, pickles & sauce aigre douce

RILLETTES DE SARDINE • 7 €

Sardine bretonne au fromage crémeux citronné,
pickles & herbes fraîches

— PLATS —

BOWL THAI POULET CRIPSY • 16€

Riz thaï, crudités (choux, carottes, radis, soja), poulet croustillant,
oignons frits, herbes fraîches, pickles et pousses

PULLED PORK CHEDDAR • 18€

Effiloché de cochon aux oignons et pommes – cuit 7h à la bière
Sauce cheddar, pickles, salade et frites

FISH & CHIPS TARTARE • 17€

Poisson blanc de nos côtes pané au blé noir,
frites, citron frais et sauce tartare

PIECE DE BOEUF • 22€

Pièce de bœuf de la ferme de Combot – 200g
Frites, salade et sauce au choix

EN CAS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, MERCI DE NOUS LE PRÉCISER LORS DE LA COMMANDE

L'ÉCHAPPÉE

— Bistrot & Guinguette —

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE • 7 €

Brioche du boulanger perdue au beurre,
caramel au beurre salé, amandes effilées

BROWNIES PÉCAN • 7 €

Gâteau fondant au chocolat et duo de noix,
sauce caramel & chocolat, brisures de pécan

SUGGESTIONS GOURMANDES :

+ BOULE DE GLACE VANILLE • 2€

+ CHANTILLY • 1€

CHEESECAKE FRAISE SPECULOOS • 8€

Biscuit speculoos au beurre, crème montée citronnée au fromage frais,
coulis de fruits rouges et fraises de Plougastel

COUPE PLOUGASTEL • 8 €

2 boules de glace fraise, fraise fraîche et liqueur de fraise (2cl)

COUPE COLONEL • 8 €

2 boules de glace citron vert et vodka (4cl)

DAME BLANCHE • 7 €

2 boules de glace vanille, sauce chocolat,
chantilly et amandes effilées

DESSERT GOURMAND • 8€

Assortiment de 3 petits desserts

+ CAFÉ • 9€

+ THÉ • 10€

+ IRISH • 16€

AFFOGATO • 5€

Boule de glace vanille, chantilly, café expresso

L'ÉCHAPPÉE

◆ Bistrot & Guinguette ◆

LE SOIR, À L'ÉCHAPPÉE

LES PLANCHES

PLANCHE TERRE

2P / 4P

12 / 20

Sélection de charcuteries et fromages
tranchés sur place

PLANCHE MER

12 / 20

Accras de poisson, rillettes de
sardines bretonnes et tartare d'algues

LES ASSIETTES

POULET CRISPY

9

Poulet jaune breton mariné et pané au
corn flakes et panko, sauce au choix (6 P)

GALETTE SAUCISSE

12

Galettes de blé noir, saucisse à l'oignon de la
ferme, ketchup, moutarde miel et pickles

ACCRA DE POISSON

12

Beignets au poisson, piment, oignons,
herbes fraîches et sauce aigre douce (6 P)

RILLETTE DE SARDINE

8

Sardine bretonne au fromage frais citronnée,
herbes fraîches et galettes de blé noir

CROUSTI CHÈVRE

10

Tartare de courgette sauté au citron,
croquettes de chèvre frais pané,
pesto vert, jeunes pousses et crumble salé

CAMEMBERT RÔTI

12

Au miel et romarin, salade aux fruits secs
& toasts grillés

LES PLATS

FISH & TARTARE

26

Filets de poisson blanc de nos côtes panés à
la farine de blé noir, sauce tartare,
salade ficoïde et citron vert (4 P)

TATAKI DE BOEUF

30

Pièce de bœuf de la ferme de Combot – 300g
Cuisson bleue, sauce thaïe, crudités, pickles,
cacahuètes, sésame et herbes fraîches

PULLED PORK CHEDDAR

28

Effiloché de cochon aux oignons et pommes
cuit 7h à la bière, jus réduit, sauce cheddar,
pickles, herbes et oignons frits

LES SIDES

FRITES Sauce au choix

5

+ SAUCE CHEDDAR

2

PETIT POTAGER

8

Assortiment de légumes de saison rôtis,
moutarde au miel, crumble salé et fleurs

LES SAUCES

MAYO – KETCHUP – TARTARE – CHEDDAR MOUTARDE MIEL – THAÏE – AIGRE DOUCE

1

EN CAS D'ALLERGIES ALIMENTAIRES,
MERCI DE NOUS LE PRÉCISER LORS DE LA COMMANDE

LES PRIX SONT AFFICHÉS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

L'ÉCHAPPÉE

— Bistrot & Guinguette —

MENU BAMBINO

PLAT :

- POISSON OU POULET PANÉ
AVEC
- FRITES OU LÉGUMES RÔTIS

DESSERT :

- BOULE DE GLACE
- OU
- PETIT BROWNIE

- Vanille
- Chocolat
- Fraise

BOISSON AU CHOIX :

- SIROP À L'EAU
- LIMONADE
- JUS DE FRUITS
- BREIZH COLA

10€

NOS PARTENAIRES

CHEZ CABIOCH

Producteur maraîcher (Garlan)

FERME DE COMBOT

Éleveurs et vente en direct (Guiclan)

VIGNARD

Artisan boulanger (Morlaix)

MINOTERIE SIOHAN

Producteur de farine (Lanhouarneau)

BEGANTON

Fournisseur de poisson (Roscoff)

KOLOKOTRONIS

Producteur d'olives, huile, miel (Grèce)