

MENU MIDI

ENTRÉES

Jambon à l'antillaise • 7 €

Crudités, sauce aigre douce et citron vert

Tataki de boeuf • 8 €

Crudités, spicy mayo, sésame et pickles

Accras de poisson • 7 €

Salade ficoïde, aigre douce et citron vert

PLATS

Pulled pork cheddar • 18€

Effiloché de cochon en cuisson longue aux pommes et oignons,
sauce cheddar, pickles, salade coleslaw aux fruits secs et frites

Nouilles sautées • 14€

Nouilles aux oeufs sautées aux légumes de saison,
sauce thaïe, herbes fraîches et noix de cajou
+ Poulet crispy 3€

Pêche du jour • 17€

Selon arrivages

Pièce du boucher • 24€

200g - Race Blonde d'Aquitaine de la ferme de Combot,
avec frites, salade et sauce au choix

L'ECHAPPÉE

Bistrot & Guinguette

LE SOIR À L'ÉCHAPPÉE

LES PLANCHES

PLANCHE TERRE	2P / 4P
Sélection de charcuteries et fromages tranchés sur place	12 / 20

PLANCHE MER	12 / 20
Accras de poisson, rillettes de truite fumée et tartare d'algues	

LES ASSIETTES

POULET CRISPY	9
Poulet jaune breton mariné et pané, sauce au choix (6 P)	

TATAKI DE BOEUF	14
Pièce de boeuf marinée (120g), cuisson bleue, tranchée finement, mayo spicy, noix de cajou sésame et pickles	

JAMBON À L'ANTILLAISE	12
Chiffonnade de jambon braisé et laqué, salade de crudités, herbes & sauce aigre douce	

ACCRAS DE POISSON	12
Beignets au poisson, piment, oignons, herbes fraîches et sauce aigre douce (6 P)	

RILLETTÉ DE TRUITE FUMÉE	8
Tartare de truite fumée, échalotes, câpres, cornichons, citron et galettes de blé noir	

POTATO HASSELBACK	9
Pataste douce rôtie, fêta émiettée, herbes fraîches et citron vert	

CAMEMBERT RÔTI	10
Au miel, mélange de noix et fruits secs & toasts grillés	

LES PLATS

LE FISH	23
Filets de poisson blanc panés à la farine de blé noir et bière, sauce tartare, salade ficoïde et citron vert (4 P)	

LES TACOS DE COCHON	25
Galettes de blé noir, effiloché de cochon longue cuisson, sauce cheddar, herbes fraîches, oignons frits & pickles (4P)	

LA PIÈCE DE BOEUF	39
Race Blonde d'Aquitaine, de la Ferme de Combot (450g), tranchée en lamelles, salade et sauce au choix	

LES SIDES

FRITES Sauce au choix	5
+ SAUCE CHEDDAR	2

PETIT POTAGER	8
Assortiment de légumes de saison rôtis, sauce chimichurri, crumble salé aux graines et fleurs	

LES SAUCES

MAYO – KETCHUP – TARTARE – THAÏE – CHIMICHURRI – MAYO SPICY – AIGRE DOUCE CHEDDAR	1
--	----------

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE

Brioche de chez Vignard perdue au beurre, crème anglaise, mascarpone montée vanillée et cacao

8

GÂTEAU COOKIE

Pâte à cookie moelleuse aux pépites de chocolat & noix de Pécan, sauce caramel & chocolat

7

CHEESECAKE SPECULOOS MÛRE

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

7

COUPE COLONEL

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

8

DAME BLANCHE

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

7

DESSERT GOURMAND

Assortiment de 3 petits desserts

8

+ CAFÉ

9

+ THÉ

10

+ IRISH COFFEE

16

AFFOGATO Boule Vanille, chantilly, café expresso

5

MENU ENFANT 10€

PLAT :

- POISSON OU POULET PANÉ
- AVEC
- FRITES OU LÉGUMES RÔTIS

BOISSON AU CHOIX :

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

DESSERT :

BOULE DE GLACE OU PETIT COOKIE

NOS PARTENAIRES

CHEZ CABIOCH

Producteur maraîcher (Garlan)

FERME DE COMBOT

Eleveurs et vente en direct bovins & porcs
(Guiclan)

VIGNARD

Artisan boulanger (Morlaix)

MINOTERIE SIOHAN

Producteur de farine (Lanhouarneau)

BEGANTON

Fournisseur de poisson (Roscoff)

KOLOKOTRONIS

Producteur d'olives, huile, miel (Grèce)