

# 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'ÉCHAPPÉE

— Bistrot & Guinguette —

# LE SOIR, À L'ÉCHAPPÉE

## LES PLANCHES

	2P / 4P
<b>PLANCHE TERRE</b>	12 / 20
Sélection de charcuteries et fromages tranchés sur place	
<b>PLANCHE MER</b>	12 / 20
Accras de poisson, rillettes de truite fumée et tartare d'algues	

## LES ASSIETTES

<b>POULET CRISPY</b>	9
Poulet jaune breton mariné et pané, sauce au choix (6 P)	
<b>TATAKI DE BOEUF</b>	14
Pièce de bœuf marinée (120g), cuisson bleue, tranchée finement, mayo spicy, noix de cajou sésame et pickles	
<b>JAMBON À L'ANTILLAISE</b>	12
Chiffonnade de jambon braisé et laqué, salade de crudités, herbes & sauce aigre douce	
<b>ACCRAIS DE POISSON</b>	12
Beignets au poisson, piment, oignons, herbes fraîches et sauce aigre douce (6 P)	
<b>RILLETTE DE TRUITE FUMÉE</b>	8
Tartare de truite fumée, échalotes, câpres, cornichons, citron et galettes de blé noir	
<b>POTATO HASSELBACK</b>	9
Patate douce rôtie, fêta émietlée, herbes fraîches et citron vert	
<b>CAMEMBERT RÔTI</b>	10
Au miel, mélange de noix et fruits secs & toasts grillés	

## LES PLATS

<b>LE FISH</b>	23
Filets de poisson blanc panés à la farine de blé noir et bière, sauce tartare, salade ficoïde et citron vert (4 P)	
<b>LES TACOS DE COCHON</b>	25
Galettes de blé noir, effiloché de cochon longue cuisson, sauce cheddar, herbes fraîches, oignons frits & pickles (4P)	
<b>LA PIÈCE DE BOEUF</b>	39
Race Blonde d'Aquitaine, de la Ferme de Combot (450g), tranchée en lamelles, salade et sauce au choix	

## LES SIDES

<b>FRITES</b> Sauce au choix	5
<b>+ SAUCE CHEDDAR</b>	2
<b>PETIT POTAGER</b>	8
Assortiment de légumes de saison rôtis, sauce chimichurri, crumble salé aux graines et fleurs	

## LES SAUCES

<b>MAYO - KETCHUP - TARTARE - THAÏE - CHIMICHURRI - MAYO SPICY - AIGRE DOUCE CHEDDAR</b>	1
--	---

# DESSERTS

## BRIOCHE PERDUE

8

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

## GÂTEAU COOKIE

7

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

## CHEESECAKE SPECULOOS MÛRE

7

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

## 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 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

Éleveurs 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)