

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 —

SALADE GRECQUE • 14 €

Tomates cerises et confites, concombre frais, oignons,
fromage fêta AOP, olive noire, huile olive grecque

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

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

	2P / 4P
PLANCHE TERRE	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)	
CARPACCIO DE BOEUF	14
Tranches de boeuf cru très fines, copeaux de parmesan, pesto vert, tomates confites, câpres, salade roquette et pickles	
GALETTE SAUCISSE	12
Minis 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 (4 P), pesto vert, jeunes pousses et crumble salé	
CAMEMBERT RÔTI	12
Rôti 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 ficoide et citron vert (4 P)	
RIBS BBQ	30
Travers de cochon fermiers laqués sauce barbecue (4P), salade de crudités, pickles	
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	
SALADE GRECQUE	8
Fromage fêta AOP, tomates cerises et confites, concombre, huile olive grecque, oignons & olive noire	

LES SAUCES

MAYO - KETCHUP - TARTARE - CHEDDAR	1
MOUTARDE MIEL - AIGRE DOUCE	

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)