

MENU MIDI

— ENTRÉES —

SALADE DE CHÈVRE CRISPY • 7 €

Lardons grillés, roquette & noix

ACCRAS DE POISSON • 8 €

Crudités, pickles & sauce aigre douce

RILLETTES DE SARDINE • 7 €

Fromage crémeux citronné & herbes fraîches

— PLATS —

BOWL BURRATA VERDE • 15€

Burrata crémeuse, sauce verte, salade roquette aux légumes printaniers :

brocoli, asperges, fèves de soja, petit pois

Pasta aux tomates confites, pickles et pousses

+ BROCHETTE DE MORTADELLE GRILLÉE • 3€

PULLED PORK CHEDDAR • 18€

Effiloché de cochon aux oignons et pommes - cuit 7h à la bière

Sauce cheddar, pickles, salade coleslaw et frites

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

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

L'ÉCHAPPÉE

— Bistrot & Guinguette —

DESSERTS

MILLEFEUILLE VANILLE TONKA • 7 €

Pâte feuilletée du boulanger, crème diplomate à la fève de tonka, caramel et sucre glace

GÂTEAU COOKIE • 8 €

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

GANACHE CHOCO & CRUMBLE • 7 €

Ganache montée légère au chocolat noir et crumble amande

CHEESECAKE FRAISE SPECULOOS • 8€

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

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, sauce au choix (6 P)	
CARPACCIO DE BOEUF	14
Tranches de boeuf cru très fines, copeaux de parmesan, huile d'olive, roquette et pickles	
MORTADELLA & PISTACHE	15
Brochettes de mortadelle grillée (4 P), sauce verte, roquette et pistaches concassées	
ACCRAS DE POISSON	12
Beignets au poisson, piment, oignons, herbes fraîches et sauce aigre douce (6 P)	
RILLETTES DE SARDINES	8
Sardines bretonnes au fromage frais citronnée, herbes fraîches et galettes de blé noir	
CROUSTI CHÈVRE ROSÉ	9
Crème de chèvre à la betterave, croquettes de chèvre frais panées (4 P), jeunes pousses et crumble salé	
CAMEMBERT RÔTI	10
Au miel, mélange de noix et fruits secs & toasts grillés	

LES PLATS

FISH & TARTARE	25
Filets de poisson blanc panés à la farine de blé noir et bière, sauce tartare, salade ficoïde et citron vert (4 P)	
CÔTE DE COCHON PERSILLÉE	35
Côte de cochon fermière (environ 600g) marinée, rôtie et servie tranchée, duo de sauce tartare et sauce verte	
TACOS DE BOEUF & CHEDDAR	27
Galettes de blé noir, haché de boeuf à l'oignon, sauce cheddar, piment jalapenos, herbes fraîches, crudités & pickles (4P)	

LES SIDES

FRITES Sauce au choix	5
+ SAUCE CHEDDAR	2
PETIT POTAGER	8
Assortiment de légumes de saison rôtis, crumble salé aux graines et fleurs	
BURRATA VERDE	12
Fromage crémeux, huile verte, salade roquette aux légumes verts (brocoli, asperges, fèves de soja, petit pois), pickles et pousses	

LES SAUCES

MAYO - KETCHUP - TARTARE	1
AIGRE DOUCE - CHEDDAR	

L'ÉCHAPPÉE

— Bistrot & Guinguette —

MENU BAMBINO

PLAT :

- POISSON OU POULET PANÉ
AVEC
- FRITES OU LÉGUMES RÔTIS

DESSERT :

- BOULE DE GLACE
 - PETIT COOKIE
- Vanille
 - Chocolat
 - Fraise

BOISSON AU CHOIX :

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

10€

NOS PARTENAIRES

CHEZ CABIOCH

Producteur maraicher (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)