

LE SOIR, À L'ÉCHAPPÉE

LES PLANCHES

PLANCHE TERRE

Sélection de charcuteries et fromages
tranchés sur place

PLANCHE MER

Accras de poisson, rillettes et tartare
d'algues

2P / 4P

12 / 24

6€/PART

LES SIDES

FRITES Sauce au choix

5

FRITES CHEDDAR

7

Oignons frits, ciboulette, pickles

PETIT POTAGER

8

Assortiment de légumes de saison rôtis,
crumble salé et fleurs

SALADE CHOUCOUX

6

Trio de choux, carottes, pommes, noisette,
vinaigrette moutarde

LES SAUCES

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

1

LES ASSIETTES

POULET CRISPY

10

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

RILLETTES DU MOMENT

8

De poisson ou de cochon, les 2 sont maisons !
Demandez nous les recettes

ACCRAIS DE POISSON

12

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

CHAMP'OEUF

10

Champignons sautés, oeuf parfait, crème
Roquefort, ail confit, noisettes concassées,
herbes fraîches

CAMEMBERT RÔTI

13

Au miel et crumble salé, salade aux fruits secs
& toasts grillés

BRIOCHE COCHONNE

16

Brioche toastée garnie à l'effiloché de cochon
aux oignons et pommes cuit 7h à la bière,
sauce cheddar, jus corsé, pickles & herbes

FISH & TARTARE

25

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

GRILLADE DE BOEUF

29

Pièce de bœuf de la ferme de Combout - 350g
Blonde d'Aquitaine, grillée à la plancha
Sauce Roquefort

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 VENDREDI MIDI

FORMULE DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18€

RETROUVEZ ÉGALEMENT UN MENU A L'ADROISE HORS FORMULE DU JOUR



BRUNCH DU DIMANCHE

RETROUVEZ NOTRE BRUNCH TOUS LES
DIMANCHES MIDIS

1 ASSIETTE SALÉE (AU CHOIX FORMULE
TERRE, MER OU VÉGÉTARIEN)
+ 1 ASSIETTE SUCRÉE (ASSORTIMENT DE 3
DESSERTS)
+ 1 JUS DE FRUIT
+ 1 BOISSON CHAUDE



25€

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

GATEAU POMMÉ DE GRAND-MÈRE • 8€

Croustillant et fondant, pommes caramélisées,
sauce yaourt et coulis de fruits rouges

PANNA COTTA • 7€

Crème à la vanille, coulis de fruits rouges

SUGGESTIONS GOURMANDES :

+ BOULE DE GLACE VANILLE • 2€

+ CHANTILLY • 1€

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

AFFOGATO • 5€

Boule de glace vanille, chantilly, café expresso

+ CAFÉ • 9€

+ THÉ • 10€

+ IRISH • 16€

L'ÉCHAPPÉE

◆ Bistrot & Guinguette ◆

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)