

LA CUISINE

LA CARTE AUTOMNE/HIVER
DE L'ÉCHAPPÉE

LA CUISINE



UN MIDI À L'ÉCHAPPÉE (12-14H)

Une cuisine de bistrot !

Entrée + Plat

18 €

Plat + Dessert

18 €

Entrée + Plat + Dessert

22 €

Chaque semaine une nouvelle balade salée & sucrée (à l'ardoise)

Le menu est à retrouver chaque jour sur nos réseaux sociaux

UN SOIR À L'ÉCHAPPÉE (17-22H)

Une cuisine à partager !

Planches & Assiettes + Desserts

-

Consulter le détail de la balade salée/sucrée ci-après

MENU ENFANT DE L'ÉCHAPPÉE (MIDI & SOIR)

10 €

L'École buissonnière !

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 fondant

UN DIMANCHE À L'ÉCHAPPÉE (12H-15H)

Brunch

25 €

Assiette salée & sucrée, boisson chaude & jus de fruits...

Brunch enfant

12,5 €

NOS PARTENAIRES

Chez Cabioch – Producteur Maraîcher (Garlan)

Ferme de Combot – Éleveurs et vente en direct bovins et porcs (Guiclan)

Vignard – Artisan boulanger (Morlaix)

Minoterie Siohan – Producteur de farine (Lanhouarneau)

Béganton – Fournisseur de poisson (Roscoff)

Ferme de Guillaume Quéré – Artisan fromager (Botsorhel)

BALADE SALÉE



LES PLANCHES (17-22H)

20 €

Planche de la mer

Accras de poisson, rilette de truite, moules

Planche de la terre

Assortiment de charcuteries et fromages

LES ASSIETTES (19-22H)

Galette saucisse

9 €

Blinis de sarrasin, saucisse à l'oignon grillée, confit d'oignons, ketchup, moutarde au miel et oignons frits

Tacos de truite

9 €

Blinis de sarrasin, truite fumée, crudités, sauce blanche, pickles et herbes fraîches

Charcot' de Combot

7,5 €

Assortiment de charcuteries de la ferme, toast, pickles et confit d'oignons

Accras de poisson

9 €

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

Poulet crispy

9 €

Poulet mariné et pané, sauce au choix (6 pièces)

Petit Potager

7,5 €

Légumes de saisons rôtis, sauce moutarde au miel, graines et fleurs

Assiette de fromages

9 €

Assortiment de fromages, confiture et toasts

Camembert rôti

10 €

Camembert rôti au miel, thym et confit d'oignons, toasts

LES PLATS (19-22H)

Le Fish

18 €

Goujonnettes de poisson blanc panées au sarrasin, sauce blanche et citron vert (4 pièces)

Le Poulet Satay

17 €

Brochettes de poulet marinées et grillées, sauce cacahuète, soja, coco et piment (3 pièces)

Le Tigre qui pleure

25 €

Brochettes de bœuf marinées et snackées, sauce soja, citronnelle, herbes et piment (3 pièces)

Les Ribs BBQ

19 €

Travers de cochon marinés sauce barbecue, pickles et crudités

L'Entrecôte

65 €/Kg

Blonde d'Aquitaine (pièces selon disponibilité à partir de 400 g), sauce au choix

Frites sauce au choix / + sauce cheddar

4,5/2 €

Riz sauté au légumes

5 €

Purée truffée Sauce au choix / + sauce cheddar

7,5 €

Les sauces maisons

0,5 €

Mayo, Ketchup, Blanche, Moutarde miel, Aigre douce, Confit d'Échalotes, Satay

BALADE SUCRÉE



LES DESSERTS

Brioche perdue	7 €
Brioche de chez Vignard perdue au beurre, caramel au beurre salé, boule de glace vanille et noisettes concassées	
Poie pochée	7 €
Poire pochée au sirop d'épices, chantilly et granola au miel	
Coulant chocolat	7 €
Gâteau au cœur fondant au chocolat, fève de tonka, et caramel au beurre salé	
Crumble pommé	6 €
Crumble à l'amande et au sarrasin, pommes caramélisées et amandes effilées	
Dame Blanche	6,5 €
2 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées	
Dessert gourmand	7 €
Assortiment de 3 petits desserts	
+ Café	8 €
+ Thé	9 €
+ Irish	15 €
Suppléments à la demande	0,5 €
Chantilly, sauce chocolat, caramel au beurre salé, amandes effilées, noisettes concassées	
Boules de glace	2 €
Poire, chocolat, vanille, coco, fraise	



