

L'Escale

Bienvenue dans l'une des maisons de Louis!
Nous vous souhaitons un bon appétit à l'Escale

Aperitifs

Le Cocktail de l'Escale 14cl	7,60 €
Notre cocktail du jour	7,90 €
L'Americano Maison 14cl	7,60 €
L'apple breizh (liqueur de fraise, chouchenn, cidre).....	5,00 €
La coupe de crément de loire 14cl	5,50 €
La coupe de champagne 14cl	7,90 €

Cocktail de Jus de Fruits 14cl	5,80 €
Le Kir Muscadet (pêche, mûre, fraise, framboise, cassis) 10cl	3,80 €
Le Kir Breton 10cl	3,70 €

La Suze 5cl	3,80 €	Le Whisky 4cl	7,00 €
Le Ricard 2cl	3,60 €	Le Martini 5cl	3,90 €
Le Porto Rouge ou Blanc 5cl	5,50 €	Le Chouchenn 5cl	4,60 €
Le Pommeau 5cl	4,60 €		

Les salades de l'escale

PETITE SALADE 8€

GRANDE SALADE 16 €

Salade du Périgord

Salade, tomates, noix, Foie gras de canard Maison, gésier et magret fumé

Salade océane

Salade, tomates, Saumon fumé, Saint-Jacques et crevettes

Salade de chèvre campagnarde

Salade, tomates, toast de chèvre chaud, lard grillé

Nos entrées

Servies avec salade

Planche de charcuterie et ses condiments	9.50€
Planche d'andouille de Bretagne	8.50€
Foie gras de canard « maison » et son chutney	13.50€
Grignotes d'encornets frits et sa sauce aioli	8.00€

Plus de choix ! Pensez aux suggestions du moment

Nos cocotes de moules frites

(Disponibilités selon saison)

Moules Marinières (oignons et vin blanc)	12.50€
Moules à la crème	13.00€
Moules au curry	13.00€
Moules en poivrade (sauce poivre)	13.00€
Moules au roquefort	13.50€
Moules a la bretonne (oignons, lardons et cidre)	13.50€
Moules carbonara (crème, lardons et parmesan)	13.50€
Moules a la catalane (piperade et chorizo)	13.50€
Moules Paimpolaise (soupe de poisson)	13.50 €
Moules à L'Andouille de Bretagne	13.50€



Les huîtres de la baie de Paimpol N°3

Les 6 : 9.80€

Les 9 : 13.50€

Les 12 : 16.00€

Assiette de bulots mayonnaise 8.80€

Assiette de crevettes mayonnaise 10.00€

Duo de bulots et crevettes mayonnaise 12.00€

L'assiette de l'écailler : 6 huîtres, crevettes et bulots 15.70€

Soupe de poissons, rouille et croutons 9.00€

Nos Spécialités de Galettes

La Sarladaise: Magret fumé, œuf, tomates, fromage et foie gras maison	13,00 €
La Nicolas: St Jacques, Saumon, Fruits de mer et sauce maison	13,00 €
La Pierre Louis: St Jacques, saumon et sauce maison.....	13,00 €
La perle marine: Saint Jacques et sauce maison.....	12,50 €
La Trégoroise	11,00 €
andouille de Bretagne, œuf, chèvre chaud, échalotes confites, tomates	
La Bretonne : andouille de Bretagne, fromage, œuf.....	9,00 €

Nos classiques

Galette beurre	3,00 €
La jambon, fromage	5,60 €
Complète (Oeuf, jambon, fromage)	6,60 €
Super Complète (Oeuf, jambon, fromage, tomates)	7,60 €
Complète Champignons (Oeuf, jambon, fromage, champignons)...	7,60 €
Complète Oignons (Oeuf, jambon, fromage, oignons)	7,60 €
La Chèvre chaud	7,60 €
Champignons, crème	6,80 €
Champignons, fromage	6,80 €
Notre fameuse Saucisse bretonne	6,60 €
Saucisse, fromage ou saucisse moutarde	7,60 €
L'andouille de bretagne andouille de Bretagne grillée.....	6,20 €
L'andouille de bretagne, fromage	7,50 €

Nos galettes sont servies avec salade

Cidre Breton	La bolée de 25 cl	3,60 €
	Le pichet de 50 cl	6,80 €
	La bouteille de 75 cl	10,00

Cidre artisanal
de Prat Rouz
11,00 €
la bouteille 75cl

Nos spécialités de crêpes

La fée de l'aulne : Pomme, Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly	8,20 €
La Pempoull : Poire, chocolat chaud, chantilly, glace vanille	8,20 €
Fleurs des ondes : Banane, chocolat, glace banane,chantilly.....	8,20 €
La beg ar groaz : Crêpe caramel maison au beurre salé, chantilly, amandes grillées	7,00 €

Nos crêpes flambées

La crêpe flambée grand marnier, Rhum, cognac, Calvados.....	6,70 €
La pomme flambée au calvados	7,50 €
La banane Rhum	7,50 €
L'étoile polaire : Chocolat, grand - marnier, glace banane.....	8,20 €

Nos crêpes

Crêpe pomme caramel au beurre salé	6,80 €
Crêpe caramel maison au beurre salé, chantilly	5,70 €
Crêpe caramel maison au beurre salé	4,80 €
Crêpe chocolat, amandes grillées, chantilly	6,70 €
Crêpe chocolat, chantilly	5,60 €
Crêpe beurre, sucre	3,00 €
Crêpe confiture (abricot, fraise, myrtille, rhubarbe).....	4,60 €
Crêpe miel citron	5,30 €
Crêpe chantilly	4,00 €
Crêpe chocolat	4,60 €
Crêpe orange ou jus de citron	4,60 €
Crêpe crème de marron	4,60 €
Crêpe crème de marron, chantilly	6,00 €

Nos plats de poissons

Choucroute de la mer	20.00 €
Filet de bar rôti à l'andouille, crème de moutarde et risotto	20.00 €
Cabillaud croustillant au blé noir façon Fish & Chips	16.50 €
Saumon grillé, crumble d'amande au thym et citron, risotto	16.50 €
Dos de cabillaud au chorizo et piperade de poivrons, risotto	16.50 €
Filet de sardines grillées, beurre frais aux arômes de la mer; frites	15.50 €

Nos plats de viandes

Entrecôte VBF grillée frites	18.50 €
Andouillette traditionnelle à la ficelle, grillée, sauce moutarde et frites	16.00 €
Notre fameux « Pâté Hénaff » rôti dans sa boîte, Oignons frits, salade et frites	14.00 €
Brochette de bœuf grillée, frites	17.50 €
Steak haché Géant « Maison », frites	16.00 €

Sauce au choix : roquefort, béarnaise, poivre, Moutarde
Plus de choix ! Pensez aux suggestions du moment

Nos glaces de chez Adam

Glaces : chocolat, café, vanille,
nougat-miel, rhum-raisin, caramel,
noix de coco, menthe-chocolat

Sorbets : fraise, cassis, citron
vert, framboise, passion, banane

2 boules au choix3,70 €

Nos Coups de coeur

La bréhatine	8,60 €
Glace nougat miel 1 boule vanille et caramel, nappage caramel au beurre salé, amandes grillées, et chantilly	
Les sept îles	8,60 €
Glace vanille, café et chocolat, nappage de chocolat chaud, chantilly	
La banane fruits	8,60 €
Banane fruit, glace banane, coulis de caramel au beurre salé, amande grillées, chantilly	
La Maudez	8,60 €
Sorbet passion, cassis, framboise, fraise, fruits du moment, coulis de fruits rouge	
La Saint Riom	8,60 €
Glace chocolat, vanille et noix de coco, nappage chocolat chaud, amande grillées, chantilly	
La sillon du talbert	8,80 €
Glace nougat miel, glace banane, amandes grillées, miel, banane, chantilly	
La kir givré	8,80 €
2 glace cassis et pétillant	
Café ou Chocolat Liégeois	7,80 €
Dame Blanche	7,80 €
Colonel	8,80 €

Menu 21€

Ou, 6 huitres
Ou, petite salade
Ou, soupe de poisson
Ou, duo de crevettes et bulots

Galette super complète

Ou, Saumon grillé et son crumble amande et thym
Ou, Dos de cabillaud au chorizo et piperade de poivrons, risotto
Ou, Brochette de bœuf sauce maison

2 boules de glace
ou tarte du jour ou far breton
ou mousse chocolat
ou crêpe beurre sucre, chocolat ou caramel

menu 31 €

Grande salade au choix
Ou, Assiette de l'écailler
Ou, Foie gras de canard « maison »
Ou, suggestion d'entrée (tableau)

Filet de bar rôti à l'andouille, crème de moutarde
Ou, Choucroute de la mer
Ou, Entrecôte VBF grillée frites
Ou, suggestion de plat (tableau)

Crème brûlée, tiramisu caramel,
mi cuit chocolat, Kouign aman
Ou les desserts du menu à 21€

Nos desserts « maisons »

Café ou thé gourmand 7.50€

Assiette de fromages 7,50€

Kouign aman breton 6.50€

Mi- cuit au chocolat « maison » 6.50€

Far Breton 5.50€

Crème brûlée à la vanille 6.00€

Mousse au chocolat 5.50€

Tiramisu au caramel au beurre salé 6.00€

Tarte du jour 6.00€



Menu enfant (-12 ans) à 10.00€ avec boisson

Steak haché maison frites, Pavé de saumon frites
ou galette jambon fromage

2 boules de glace, mousse chocolat, Crêpe beurre sucre, chocolat ou caramel

Nos Vins

Vins blancs

	75CL	37.5CL	Verre14CL
Muscadet sèvre & Maine sur Lie « La Griffe » AOP.....	19.00€	11.50€	
Touraine sauvignon « Les Caillots » AOP.....	19.00€	11.50€	
Entre-Deux-Mer Château Gaury Balette AOP.....	19.00€		
Chardonay « La cave des 9 clés » pays d'oc AOP	19.00€		3.80€
Coteaux de L'aubance AOP	26.00€		4.60€
Perle Marine Vin Pétillant.....	23.50€		5.50€
Champagne AOP	45.00€		7.90€

Vins rosés

Val de Loire AOP	18.00€	12.00€
Côtes de Provence Château Montaud AOP.....	20.00€	

Vins rouges

Touraine Gamay AOP.....	18.00€	12.00€
Saumure Champigny Domaine des Elettes AOP.....	22.00€	14.00€
Bordeaux Supérieur Château Landereau AOP.....	25.00€	4.50€
Corbière Château Luc « les rives » VIN BIO AOP.....	23.00€	
Côtes du Rhône cuvée des templiers AOP	18.00€	12.00€

Vins Pichet

	50cl	25cl	verre14cl
La sélection de l'escale Blanc, Rosé ou Rouge	10.00€	5.50€	3.20€

Nos Boissons chaudes

Le Café nature ou décaféiné.....	2,00 €	Le Cappuccino.....	5,50 €
L'infusion - Le thé	2,80 €	L'Irish Coffee.....	9,50 €
Le Chocolat chaud.....	2,80 €	Le chocolat viennois.....	5,50 €

Nos Boissons fraîches

	Litre	1/2
Eau de Plancoët	5.00€.....	3.50€
Plancoët fines bulles.....	5.00€.....	3.50€
Jus de pomme artisanal de Prat-Rouz	10.00 €	
Jus de fruits 25 cl		3.80€
(Ananas, raisin, abricot, pomme, pamplemousse, orange, poire, tomate)		
Soda		3.80€
(Breizh coca33cl, breizh coca zéro 33cl, orangina25cl, Breizh tea 33cl, perrier33cl, Schweppes 25cl, Breizh agrum25cl)		

Nos Bières

Bière pression Philomenn Blonde.....	25cl: 3.20 €.....	50cl: 5.50 €
Bière Bretonne bouteille 33cl.....	4.70 €	
Philomène Blanche et rousse, St Erwann blonde, Dremwell BIO dorée		

Nos cidres

Cidre breton pression	la bolée de 25cl	3.60 €
	le pichet de 50cl	6.80 €
Cidre artisanal Brut de Prat-Rouz	75cl	11.00 €
Cidre Brut « la bolée de Paimpol »	75cl	10.00 €

Nos Digestifs

A découvrir : Irish Cofee maison	9,50 €	Les Liqueurs...	7,20 €
Le Bas Armagnac.....	7,20 €	Les eaux de vie.....	7,20 €
Le Cognac VSOP.....	7,20 €	Le Grand marnier..	7,20 €
Le Calvados VSOP.....	7,20 €	Le Cointreau.....	7,20 €
La Vodka.....	6,70 €	Le Get 27	7,20 €
La fine de Bretagne.....	8,00 €		

Toute l'équipe de l'escale vous remercie de ce moment passé en notre compagnie, et vous souhaite une bonne journée ou soirée à Paimpol.