

## Nos Entrées

Foie Gras Maison & son Chutney	14,50€
Tartare de St Jacques & Crevettes aux agrumes	11,00€
Planche de Charcuterie & ses Condiments	10,00€
Terrine de Campagne & ses Condiments	10,00€
Planche d'Andouille de Bretagne	9,50€
Soupe de Poissons, Rouille & Croûtons	9,20€

## Les Salades de L'Escale

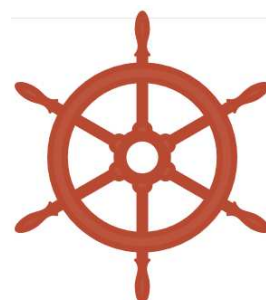
Petite Salade : 9,00€

Salade Gourmande : 17,00€

**Périgord** : Salade, Tomates, Noix, Foie Gras Maison, Gésiers & Magret Fumé

**Océane** : Salade, Tomates, Saumon Fumé, Saint-Jacques & Crevettes

**Chèvre Campagnarde** : Salade, Tomates, Toast de Chèvre Chaud & Lard Grillé



## Côté Coquillages & Crustacés

### Nos Fruits de Mer

Les Huitres « La Paimpolaise du Large » n°3 de Lanmodez

- Les 6 10,00€
- Les 9 14,00€
- Les 12 18,00€

L'Assiette de Bulots Mayonnaise 10,00€

L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise 13,00€

Duo de Bulots & de Crevettes Mayonnaise 14,00€

L'Assiette de l'écailler : 19,00€  
6 Huîtres, Crevettes & Bulots

Soupes de Poissons, Rouille & Croûtons 9,20€

### Nos Cocottes de Moules accompagnées de Frites

Moules Marinières 12,50€

Moules à la Crème 13,00€

Moules au Curry 13,00€

Moules en Poivrade 13,00€

Moules Roquefort 13,50€

Moules à la Bretonne (Cidre & Lardons) 14,00€

Moules à la Carbonara (Crème & Lardons) 13,50€

Moules à la Catalane (Sauce Tomate & Chorizo) 14,00€

Moules à la Paimpolaise (Soupe de Poissons ) 13,50€

Moules à L'Andouille de Bretagne 14,00€

## Côté Pêche

St Jacques à la plancha, Tagliatelles, Beurre aux Algues & Crème de Poireaux	23,00€
Choucroute de la Mer (Pêche du Jour, St Jacques, Lieu Jaune, Crevettes, Moules & Bulots)	21,00€
Pavé de Lieu Jaune au Lard Grillé & Fondue de Poireaux	19,00€
Notre Pêche du Jour (Voir L'Ardoise)	16,00€

## Nos Viandes Françaises

La Pièce du Boucher grillée, Frites (Sauce au choix : Poivre, Roquefort, Moutarde à L'Ancienne, Bearnaise)	18,50€
Andouillette Traditionnelle de L'Argoat à la ficelle, Frites Sauce Moutarde à L'Ancienne	17,00€
Suprême de Poulet, Crème de Champignons à l'Huile de Truffes, Frites	17,50€
Steak Tartare coupé au Couteau, Frites & Salade	19,00€



## Menu Escale à 23,00€

Terrine de Campagne  
OU 6 Huîtres de la Baie n°3  
OU Duo de Crevettes & Bulots

\*\*\*

Notre Pêche du Jour  
OU Suprême de Poulet, Crème de Champignons à l'huile de Truffes, Frites  
OU Galette complète Tomate

\*\*\*

Far Breton  
OU Mousse au Chocolat  
OU Dessert du Jour  
OU Crêpe Beurre Sucre OU Caramel au Beurre Salé OU Chocolat  
OU 2 Boules de Glace de notre Glacier Adam

## Menu Découverte à 31,00€

Soupe de Poissons  
OU Foie Gras de Canard Maison  
OU Tartare de St Jacques & de Crevettes aux Agrumes

\*\*\*

St Jacques à la Plancha, Tagliatelles & Beurre aux Algues  
& Crème de Poireaux  
OU Choucroute de la Mer  
OU La Pièce du Boucher Grillée, Frites

\*\*\*

Crème Brûlée  
OU Tiramisu au Caramel au Beurre Salé  
OU Mi Cuit au Chocolat  
OU Kouign-Amann  
OU Les Desserts du Menu Escale

## Menu Moussaillon à 10,00€

Verre de Jus de Fruits (Orange, Pomme **ou** Ananas)

**Ou** Verre de Coca

**Ou** Limonade **Ou** Diabolo **Ou** Sirop à L'Eau

\*\*\*

Moules Marinières

**Ou** Steak Haché

(Accompagné de Frites)

**Ou** Galette Jambon Emmental

\*\*\*

Crêpe Chocolat **Ou** Beurre Sucre **Ou** Caramel au Beurre Salé Maison

**Ou** 2 Boules de Glace de notre Glacier Adam

## La Formule Rapide du Midi

(Sauf les Dimanches & Jours Fériés)

Le Duo : Plat + Dessert 12,00€

\*\*\*

Le Solo : Plat unique 10,00€

~ Voir L'Ardoise du Jour ~



## Nos Galettes 100% Blé Noir accompagnées de salade verte

### Nos Spécialités :

<b>La Sarladaise</b> : Magret Fumé, Œuf, Tomates, Emmental & Foie Gras	14,00€
<b>La Nordique</b> : St Jacques, Saumon Fumé, Crevettes & Crème de Poireaux	14,00€
<b>La Perle Marine</b> : St Jacques & Crème de Poireaux	14,00€
<b>La Trégoroise</b> : Andouille de Bretagne , Œuf, Fromage de Chèvre & Tomates	13,00€
<b>La Bretonne</b> : Andouille de Bretagne, Emmental & Œuf	12,00€
<b>La Charcutière</b> : Saucisse, Œuf, Emmental, Tomates & Oignons	13,00€
<b>L'ibérique</b> : Chorizo, Tomates, Œuf & Emmental	13,50€

### Nos Classiques :

Galette Beurre	3,00€
La Jambon & Emmental	5,80€
<b>La Complète</b> : Œuf, Jambon & Emmental	6,90€
<b>La Complète Tomates</b> : Œuf, Jambon, Emmental & Tomates	7,90€
<b>La Complète Champignons</b> : Œuf, Jambon, Emmental & Champignons	7,90€
<b>La Complète Oignons</b> : Œuf, Jambon, Emmental & Oignons	7,90€
La Chèvre Chaud	7,90€
La Champignons Crème	7,50€
La Champignons & Emmental	7,50€
Notre Fameuse Galette Saucisse Bretonne	7,00€
La Saucisse Emmental OU La Saucisse Moutarde	8,00€
L'Andouille de Bretagne	7,00€
L'Andouille de Bretagne & Emmental	8,00€

Tout autres supplément ingrédient 2,50€

Pour accompagner vos Galettes & Crêpes Rien de tel qu'un Bon Cidre Breton !

### A la Pression :

« La Bolée de Paimpol »	La Bolée 25cl	4,00€	Le Pichet 50cl	7,50€
-------------------------	---------------	-------	----------------	-------

### Nos Cidres en bouteille de 75cl :

Le Cidre Artisanal Brut de « Prat-Rouz »	12,00€
Le Cidre Brut de « La Bolée de Paimpol »	11,00€
Le Jus de Pomme Artisanal de « Prat-Rouz »	11,00€

## Nos Crêpes de Froment

### Nos Spécialités :

<b>La Fée de L'Aulne</b> : Pommes, Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille & Chantilly	8,80€
<b>La Pempoull</b> : Poires, Nappage Chocolat, Glace Vanille & Chantilly	8,80€
<b>Fleur des Ondes</b> : Banane, Nappage Chocolat, Glace Chocolat & Chantilly	8,80€
<b>La Crousti Cara</b> : Caramel au Beurre Salé, Chantilly & Amandes Grillées	8,50€
<b>La Crousti Choco</b> : Nappage Chocolat, Chantilly & Amandes Grillées	8,50€
<b>La Pommes Caramel</b> au Beurre Salé Maison	7,80€

### Nos Flambées :

<b>La Crêpe Flambée</b> : Grand Marnier OU Rhum OU Calvados	7,50€
La Pomme au Calvados	8,00€
La Banane au Rhum	8,00€
La Chocolat Grand-Marnier	8,00€

### Nos Classiques :

La Beurre	2,50€
La Beurre & Sucre	3,00€
La Caramel au Beurre Salé Maison	5,00€
La Chocolat Maison	5,00€
La Duo Caramel & Chocolat	6,00€
La Nutella	5,00€
La Confiture : Abricot OU Fraise OU Myrtille OU Rhubarbe	4,80€
La Miel Citron	6,00€
La Citron	5,00€
La Crème de Marron	6,00€

Supplément Chantilly 1,50€  
Tout autres supplément ingrédient 2,50€

Nos Galettes & Crêpes sont élaborées avec notre recette par :  
La Maison Charpentier « Mille & une Crêpes »

## Nos Desserts Maisons

Café OU Thé Gourmand	8,50€
Sélection de Fromages	7,50€
Véritable Kouign Amann Breton & sa Boule de Glace Vanille	7,90€
Mi – Cuit au Chocolat & sa Boule de Glace Vanille	7,50€
Far Breton	6,00€
Crème Brûlée à la Vanille	6,50€
Mousse au Chocolat	6,00€
Tiramisu au Caramel au Beurre Salé	6,50€
Notre Dessert du Jour (Voir L'Ardoise)	6,00€

## Nos Coupes Glacées élaborées par notre Glacier Adam – Paimpol

**Glaces :** Chocolat, Vanille, Café, Caramel au Beurre salé, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Rhum-Raisin, Nougat-Miel

**Sorbets :** Framboise, Fraise, Cassis, Citron Vert

## Les Classiques

1 Boule	2,50€
2 Boules	4,00€
3 Boules	6,00€
Supplément Chantilly	1,50€

La Bréhatine :Glace Nougat Miel, Vanille & Caramel, Nappage Caramel, Amandes Grillées & Chantilly	9,00€
La Banana Fruit :Glace Vanille, Chocolat & Fraise, Banane, Nappage Chocolat, Amandes Grillées & Chantilly	9,00€
La Maudez : Cassis, Framboise & Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Amandes Grillées & Chantilly	9,00€
La Saint Riom:Glace Chocolat, Vanille & Noix de Coco, Nappage Chocolat, Amandes Grillées & Chantilly	9,00€
La Sillon du Talbert :Glace Nougat Miel & Vanille, Miel, Banane, Amandes Grillées & Chantilly	9,00€
Le Colonel :Sorbet Citron Vert, Vodka	9,00€
Café OU Chocolat Liégeois : 2 Boules Chocolat OU Café, Coulis de Chocolat Ou Café, Chantilly	8,50€
La Dame Blanche : 2 Boules Vanille, Coulis de Chocolat, Chantilly	8,50€