

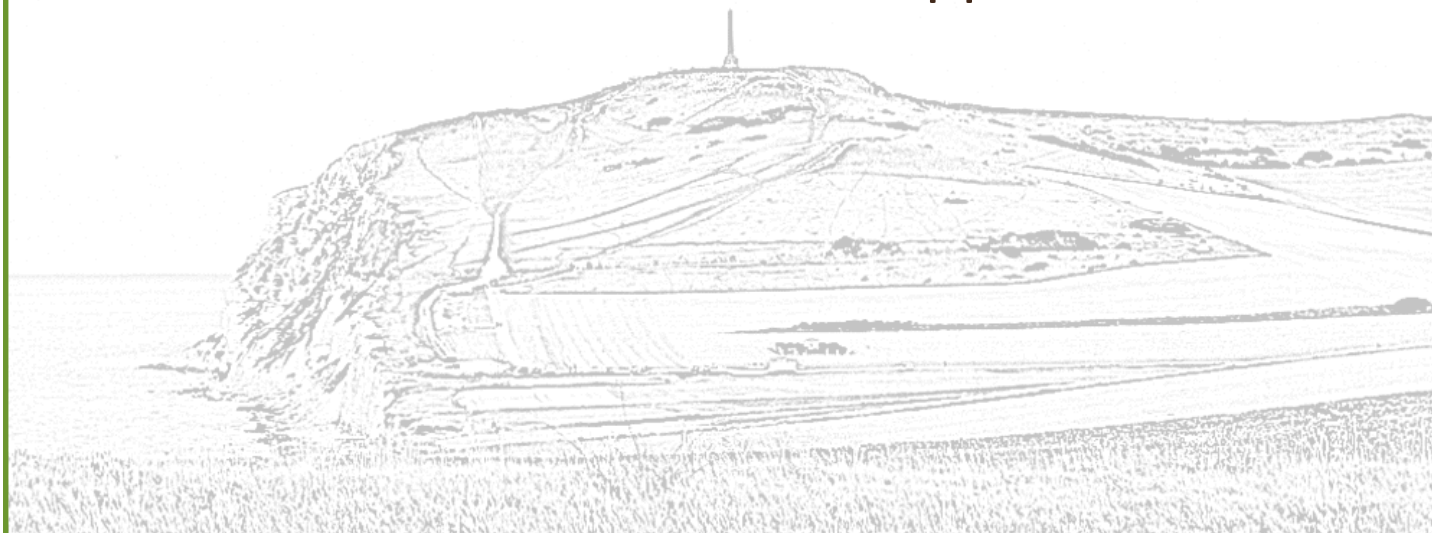


Bienvenue au

Restaurant de L'Escale

Laurence Bourdon et ses enfants sont heureux de
vous accueillir et vous
invitent à découvrir une cuisine
authentique et traditionnelle
dans une ambiance familiale.

L'ensemble de l'équipe vous souhaite un agréable
moment et un bon appétit



Menu Blanc Nez

19€

Entrée Plat - Plat Dessert

23€

Entrée - Plat - Dessert

Terrine de Canard maison

Home made Duck terrine

Ou

Assiette de Crevettes

Platter of pink Shrimp

Ou

Cassiolette de Moules, légumes croquants et crème safranée

Cassiolette of Saffron Mussels

~~~

## Le filet de Lieu noir au beurre blanc, pommes vapeur

*The Coalfish fillet and white butter sauce, steamed potatoes*

Ou

## Le Jambon à l'os grillé, sauce au miel, frites fraîches

*Roasted Ham, honey sauce and french fries*

~~~

La Crème brûlée à la vanille

The Vanilla « crème brûlée »

Ou

La Mousse au chocolat

The Chocolate Mousse

Ou

La Coupe de glace deux parfums

The two flavours ice cream

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.

All taxes included

Menu L'Escale

32.50€

La Terrine de Canard au Foie Gras, sentiment Chocolat et Porto
Home made Duck terrine with Foie Gras, Chocolate & Porto

Ou

Le Trio de poissons fumés, oignons « Pickles »
Trio of smoked fish, Pickled onions

Ou

Tartelette revisitée au Saumon en deux façons, Avocat & Crevettes
As a pie, Salmon in two ways, Avocado & Shrimp

~~~

**Le filet de Sébaste à « l'écume de Wimereux », pommes sautées**  
*The Rock fish fillet with local cheese sauce and roasted potatoes*

Ou

**La Lotte aux saveurs d'Asie, Risotto d'écrevisses**  
*The roasted Monk fish, Crayfish Risotto*

Ou

**La Souris d'Agneau confite, jus aigre doux, Gratin Dauphinois**  
*The Confit Lamb Shank, Bittersweet sauce, Gratin Dauphinois*

~~~

Choix dans la carte des desserts
Choice in dessert menu

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets T.V.A comprise.

*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.
All taxes included*

Nos Entrées

La terrine de Canard maison	8.00€
<i>The Home made Duck terrine</i>	
La terrine de Canard au Foie Gras, sentiment Chocolat & Porto	11.00€
<i>The home made Duck terrine with Foie Gras</i>	
La Cassolette de Moules, légumes croquants et crème safranée	9.50€
<i>Cassolette of Saffron mussels</i>	
Le trio de poissons fumés, « Oignons Pickles »	12.00€
<i>Trio of smoked fishes, Pickles onions</i>	
La Tartelette revisitée au Saumon en deux façons, Avocat & Crevettes	12.50€
<i>As a tart, Salmon in two ways, Avocado & Shrimp</i>	
L'assiette de Crevettes	9.00€
<i>The prawns plate</i>	
Le demi Tourteau mayonnaise	15.00€
<i>The half crab with mayonnaise</i>	
Les huîtres fines de claire N°3	6
<i>The oysters</i>	12.00€
	9
	16.50€
	12
	22.00€



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.

All taxes included

Le Grand Large

Les plateaux de fruits de mer

(Tarifs par personne)

L'assiette de fruits de mer

25.00€

*Crevettes roses, crevettes grises,
bigorneaux, bulots, 2 huîtres, 2 langoustines.*

Le Crabe

36.00€

*1/2 tourteau, crevettes roses, crevettes grises,
bigorneaux, bulots, 2 huîtres, 2 langoustines.*

Les propositions du Pêcheur

Le filet de Lieu noir au beurre blanc, pommes vapeurs 14.00€

The coalfish fillet au beurre blanc with steamed potatoes

Le filet de Sébaste à « l'écume de Wimereux », pommes sautées 16.00€

The Rock fish fillet with local cheese sauce, roasted potatoes

La Lotte rôtie aux saveurs d'Asie, Risotto d'écrevisses 19.00€

The roasted Monkfish, lemongrass sauce, Crayfish risotto

Paëlla de la mer 17.00€

Paëlla with fishes

Le Saumon snacké, tagliatelles, épinard et ricotta 16.00€

Snacked Salmon, tagliatelli, Spinach and Ricotta

Les moules

Les moules marinières, frites fraîches 14.90€

The mussels in white wine with french fries

Les moules à la crème, frites fraîches 15.90€

The mussels with cream sauce and french fries

Les moules à la bière, frites fraîches 15.90€

The mussels with beer sauce and french fries

Les moules au maroilles, frites fraîches 15.90€

The mussels with maroilles cheese sauce and french fries

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.

All taxes included

Côté Terre

Les pièces du boucher et plats cuisinés

Le Jambon grillé, sauce au miel, frites fraîches 15.00€

The roasted ham, honey sauce, French Fries

La Souris d'Agneau confite, jus aigre doux, Gratin Dauphinois 18.00€

The confit Lamb shank, Bittersweet sauce, gratin Dauphinois

L'Angus Burger du chef, frites fraîches 16.50€

The Angus Burger with French fries

L'Entrecôte grillée (Env 300 Gr) 22.00€

The grilled Entrecôte

(Sauce poivre ou maroilles)

N'hésitez pas à demander le plat suggestion du chef de la semaine

Menu enfant

12.00€

(Jusqu'à 10 ans)

L'assiette de Crevettes

Ou

Le toast au fromage et petite salade

~~~

Le Steak haché, Gratin Dauphinois ou frites

Ou

Le filet de poisson de saison

The season fish fillet

~~~

Glace

Ou

Mousse au chocolat



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.

All taxes included

Les Desserts

Le Ch'Tiramisu	6,00€
La mousse au chocolat	6,00€
La tarte aux fraises.....	6,50€
La crème brûlée à la Vanille.....	6,00€
La café ou thé gourmand.....	7,50€

Nos coupes glacées

Dame Blanche	7,00€
<i>Crème glacée Vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	

Café ou Chocolat Liégeois	7,00€
<i>Crèmes glacées Café ou Chocolat noir, Vanille, coulis moka ou chocolat, chantilly</i>	

Trois Chocolats	7,00€
<i>Crèmes glacées Chocolat noir, Chocolat au lait, Chocolat blanc, coulis chocolat, chantilly</i>	

Créole	7,00€
<i>Crèmes glacées Banane, Mangue, Noix de coco, coulis chocolat, chantilly</i>	

Tutti Frutti.....	7,00€
<i>Sorbets Pêche, Mangue, Framboise, coulis fruits rouges, chantilly</i>	

Blanc Nez	7,00€
<i>Crèmes glacées Vanille, Pistache, Menthe, chantilly</i>	

Colonnel	7,50€
<i>Sorbet Citron vert, Vodka</i>	

Trou Normand	7,50€
<i>Sorbet Pomme ou poire, Calvados</i>	

L'Alsacienne	7,50€
<i>Sorbet Poire, Poire William's</i>	

Coupe 1-2-3 boules	3,00€-5,50€-6,00€
Chantilly, Coulis chocolat, moka ou fruits rouges	1,00€

Glace : Vanille - Café - Chocolat noir - Pistache - Rhum Raisin - Chocolat au lait - Fraise - Banane - Chocolat blanc - Menthe - Noix de coco

Sorbets : Cassis, Pêche, Poire, Mangue, Framboise, Pomme, Citron Vert

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets T.V.A comprise.