

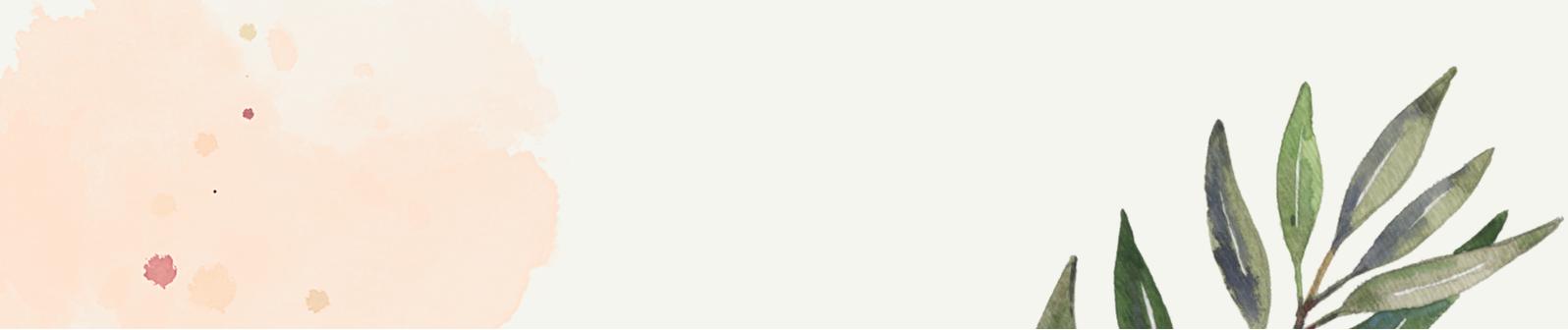


Bienvenue au
Restaurant L'Escale

Depuis 3 générations,
le Restaurant L'Escale n'a cessé de vous
accueillir chaleureusement
au pied du Cap Blanc Nez

Aujourd'hui, le Chef Vincent Brignoli
et son équipe vous invitent à découvrir
une cuisine locale, sincère et généreuse où
tous les produits sont préparés par nos soins

Nous vous souhaitons de passer
un agréable moment et un bon appétit





Menu Blanc Nez

ENTREE PLAT ou PLAT DESSERT 19 €

ENTREE PLAT et DESSERT 25 €



Gaspacho revisité,
pastèque et tomate

Revisited gazpacho, watermelon and tomato

Assiette de Crevettes roses
Plate of shrimps

Assortiment de Charcuteries

Plate of delicatessen

Gratiné de Moules,
poireaux et curry

Leek and curry mussel gratin



Jambon à l'Os grillé,
frites, salade, sauce au choix

Grilled ham, fries, salad, sauce

Filet de Lieu noir, crème de
crevettes grises, légumes

Fillet of fish Saithe gray, prawns cream

Cordon bleu de Dinde
revisité, crème de champignons

Turkey cordon bleu, mushrooms sauce

Moules marinières, frites
(1/2 marmite)

Marinière mussels (half cooking pot), fries



Salade de fruits frais

Fruit salad

Crème brûlée à la pistache

Pistachio creme brulee

Coupe de glace 2 parfums

Ice cream cup 2 perfumes

Assiette 3 Fromages locaux

3 local cheeses platter



Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris





Menu L'Escale

34,50 €



Terrine de Saumon
aux herbes fraîches
Salmon terrine with fresh herbs

Pressé de Joue de Cochon
Pressed pork cheek

Assiette de Fruits de Mer
Plate of seafoods (2 huîtres, crevettes, bulots)

Gratin de Pétoncles à la
Fleur d'Audresselles
Local cheese scallop gratin



Filet de Poisson du jour
et légumes de saison
Fillet of fish of the day, seasonal vegetables

Lotte et sa crème de chorizo,
riz façon paëlla
Monkfish, rice and chorizo cream

Souris d'Agneau confite, (supplément 4 €)
sauce miel et amandes
Candied lamb shank, honey almond sauce



Duo chocolaté crème et mousse
Chocolate cream and mousse duo

Crème brûlée à la pistache
Pistachio creme brulee

Coupe de glace Création
Ice cream cup 2 creation

Assiette 4 Fromages locaux
4 local cheeses platter



Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris



Plateaux de Fruits de Mer

TARIF PAR PERSONNE

Le 1/2 Crabe 15 €

Le 1/2 Homard 30 € (prix variable selon les cours)

uniquement sur réservation et selon arrivage



Le Rivage 25 €

*3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, bigorneaux*



L'Huître 35 €

*9 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, bigorneaux*



Le Crabe 40 €

*1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, bigorneaux*



Le Homard 50 €

uniquement sur réservation et selon arrivage

*1/2 Homard, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, bigorneaux*



Le Royal 65 €

uniquement sur réservation et selon arrivage

*1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines,
crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux*

Prix et service compris





Entrées



GRATINS ET POTAGES DU CHEF

Gratiné de Moules, poireaux et curry 12.50 €

Leek and curry mussel gratin

Gratin de Pétoncles à la Fleur d'Audresselles 16 €

Local cheese scallop gratin

 Gaspacho revisité, pastèque et tomate 9,50 €

Revisited gazpacho, watermelon and tomato



HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Pressé de Joue de Cochon 12,50 €

Pressed pork cheek

Assortiment de Charcuteries 12.50 €

Plate of delicatessen

Terrine de Saumon aux herbes fraîches 13,50 €

Salmon terrine with fresh herbs



FRUITS DE MER

Assiette de Crevettes roses ou Bulots 11 €

Plate of shrimps or prawns or whelks

Assiette de Fruits de Mer (2 huîtres, crevettes, bulots) 16,50 €

Plate of seafoods (2 oysters, shrimps, whelks)

Huîtres fines de claire n°3 Marennes d'Oléron

Fines de claire oysters n°3

Six 12 € • Neuf 16,50 € • Douze 22 €

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix et service compris





Plats



PIÈCES DU BOUCHER ET PLATS CUISINÉS

 Assiette de légumes de saison 15 €

Plate of vegetables

Jambon à l'Os grillé, frites, salade, sauce au choix 16,50 €

Grilled ham, fries, salad, sauce

Entrecôte de Bœuf, frites, salade, sauce au choix 26 €

Bref entrecote, fries, salad, sauce

Cordon bleu de Dinde revisité, crème de champignons 17,50 €

Turkey cordon bleu, mushrooms sauce

Souris d'Agneau confite, sauce miel et amandes 23 €

Candied lamb shank, honey almond sauce



PROPOSITIONS DU PÊCHEUR

Filet de Poisson du jour et légumes de saison 19 €

Fillet of fish of the day, seasonal vegetables

Filet de Lieu noir, crème de crevettes grises 16,50 €

Fillet of fish Saithe gray, prawns cream, vegetables

Lotte et sa crème de chorizo, riz façon paëlla 23 €

Monkfish, rice and chorizo cream



MOULES DE CÔTE

Moules marinières et frites 15,90 €

Marinière mussels, fries

Moules crème ou Maroilles et frites 16,50 €

Mussels with cream sauce or local cheese sauce, fries

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix et service compris





Menu Enfant



14 €



Assiette de Crevettes

Homemade chicken tête on wishlist mushrooms

Assiette de charcuterie

Delicatessen platter



Cordon bleu de Dinde , frites, crème champignons

Homemade turkey" Cordon bleu" mushrooms cream

Filet de Poisson du jour, frites, salade, sauce crème

Fillet of fish of the day, fries, salade, cream sauce



Cornetto Vanille ou Chocolat ou Fraise

Twister aux fruits

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix et service compris