

L'Escale

CAP BLANC NEZ

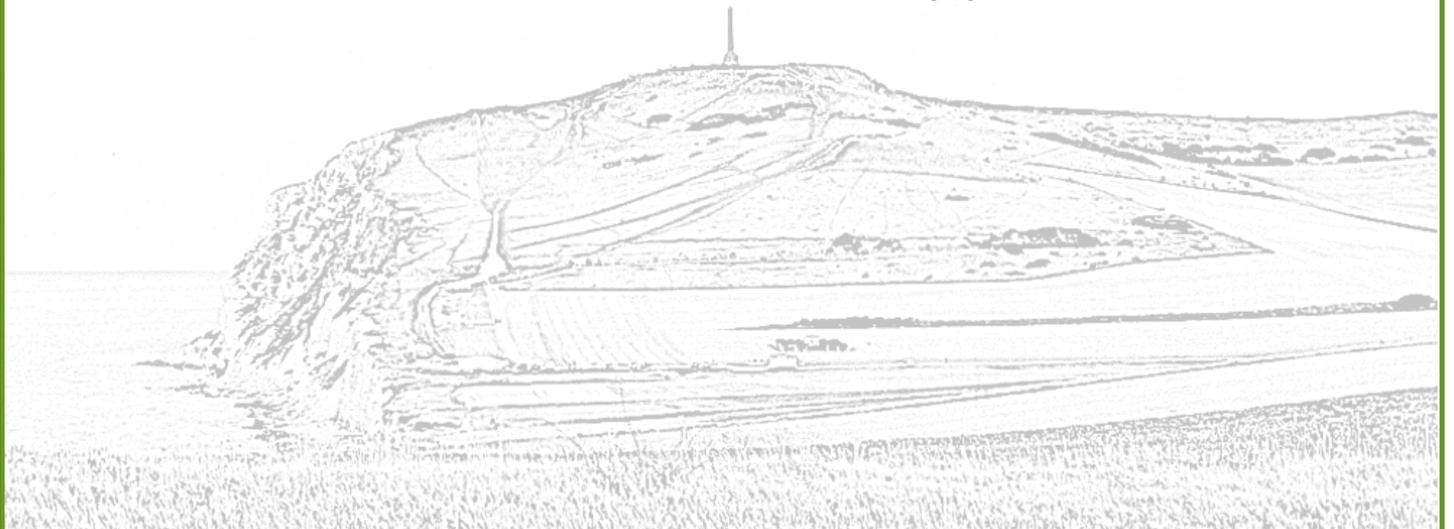


Bienvenue au

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

La Terrine de Volaille maison aux champignons

Home made chicken terrine with mushrooms

Ou

L'Assiette de Crevettes

Platter of pink Shrimp

Ou

Le Velouté de Potimarron au lait d'amandes

Potimarron soup with Almond milk

~~~~

## **Le Dos de Lieu noir et sa crème à la bière des 2 Caps, pommes vapeur**

*The Coalfish back and 2 Caps beer cream sauce, steamed potatoes*

Ou

## **Le Jambon à l'os grillé, sauce madère, frites fraîches**

*Roasted Ham, honey sauce and french fries*

Ou

## **L'escalope de Poulet fermier, Crème au Maroilles, Purée de pommes de terre**

*Roasted Chicken, Maroilles cream and mashed potatoes*

~~~~

La Crème brûlée au Spéculoos

The Speculoos « crème brûlée »

Ou

Le fondant au chocolat et sa crème anglaise

The Chocolate Fondant, Custard cream

Ou

La Coupe de glace deux parfums

The two flavours ice cream

Ou

L'assiette de fromages de la Côte d'Opale

The Local cheese platter

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

Menu L'Escale

32.50€

Gourmandises de foie gras, chutney de figues

Home made duck foie gras terrine, figs chutney

Ou

L'Eclair au Tourteau, crémeux citron et mayonnaise au wasabi

Crab puff, Lemon cream, Wasabi mayonnaise

Ou

La Salade Landaise : magret fumé, gésiers de canard, foie gras

« Landaise » Salad (Duck foie gras, gizzards, smoked fillets of duck breast)

~~~~~

**Le Filet de Bar et sa sauce au Cidre, pommes rôties, risotto pommes de terre et poireaux**

*The Sea Bass fish fillet with roasted potatoes, Potatoes and leeks Risotto*

Ou

**Les St Jacques pôelées, purée de butternut à la noisette,  
huile d'agrumes et patate douce rôtie**

*The fried Scallops, mashed Butternut squash, Agrums oil, Roasted sweet potatoe*

Ou

**Le magret de canard, coulis de cassis, purée de petits pois,  
gratin Dauphinois**

*The breast of Duck, Blackcurrant sauce, mashed Peas, Gratin Dauphinois*

~~~~~

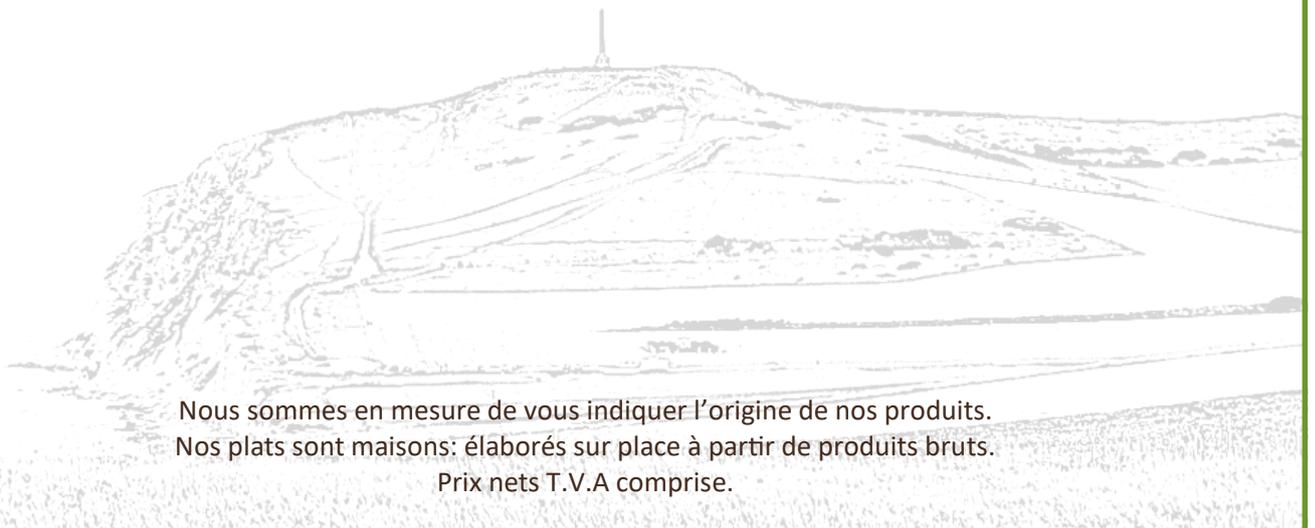
Choix dans la carte des desserts

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.

Nos Entrées

La terrine de Volaille aux champignons maison	9.50€	
<i>Home made chicken terrine with mushrooms</i>		
Gourmandises de Foie gras, Chutney de Figues	16.00€	
<i>Home made Duck Foie Gras terrine, Figs chutney and Foie Gras Crème Brûlée</i>		
Le Velouté de Potimarron au lait d'amandes	8.50€	
<i>Potimarron soup with Almond milk</i>		
La Soupe de poissons et sa garniture	11.00€	
<i>Fishes soup with his garniture</i>		
L'Eclair au Tourteau, crémeux Citron, Mayonnaise au Wasabi	12.00€	
<i>Crab puff, Lemon cream, Wasabi mayonnaise</i>		
La Salade landaise (magret fumé, gésiers de canard, foie gras)	14.00€	
<i>« Landaise » Salad (Duck foie gras, gizzards, smoked fillets of duck breast)</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	12.00€
<i>The oysters</i>		
	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.

Le Grand Large

Les plateaux de fruits de mer

(Tarifs par personne)

L'assiette de fruits de mer (selon arrivage)

25.00€

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

Le Crabe (selon arrivage)

36.00€

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

Les propositions du Pêcheur

Le dos de Lieu noir et sa crème à la bière des 2 Caps, pommes vapeurs	16.00€
<i>The Coalfish back and 2 Caps beer sauce, steamed potatoes</i>	
Les St Jacques pêleées, purée Butternut et noisettes, huile d'agrumes	23.00€
<i>The fried Scallops, mashed Butternut squash, Agrums oil, Roasted sweet potatoe</i>	
Le filet de Bar et sa sauce Cidre, Pommes rôties et Risotto pommes de terre et poireaux ...	19.00€
<i>The Sea Bass fish fillet, Cider sauce with roasted potatoes, Potatoes and leeks Risotto</i>	
La Choucroute de la mer	17.00€
<i>Sauerkraut with fishes</i>	
Le Dark Burger au Saumon	17.50€
<i>Salmon burger with sepia ink bread</i>	

Les moules

Les moules marinières, frites fraîches	14.90€
<i>The mussels in white wine with french fries</i>	
Les moules à la crème, frites fraîches	15.90€
<i>The mussels with cream sauce and french fries</i>	
Les moules à la bière, frites fraîches	15.90€
<i>The mussels with beer sauce and french fries</i>	
Les moules au maroilles, frites fraîches	15.90€
<i>The mussels with maroilles cheese sauce and french fries</i>	

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.

Côté Terre

Les pièces du boucher et plats cuisinés

L'escalope de Poulet fermier, crème au Maroilles, purée de pommes de terre	17.00€
<i>The roasted chicken, Maroilles cream, mashed potatoes</i>	
Le jambon grillé, sauce madère, frites fraîches	16.00€
<i>The roasted ham, Madère sauce, French Fries</i>	
La salade Landaise (foie gras, gésiers de canard, magret fumé)	19.00€
<i>The roasted ham, Madère sauce, French Fries</i>	
Le magret de Canard, coulis de cassis, Gratin Dauphinois	19.00€
<i>The breast of Duck, Blackcurrant sauce, mashed Peas, Gratin Dauphinois</i>	
Le Camembert rôti, charcuterie et pommes vapeur	17.50€
<i>The Roasted Camembert, Pork meat assortment, steamed potatoes</i>	
L'Entrecôte grillée (Env 300 Gr)	22.00€
<i>The grilled Entrecôte</i>	
<i>(Sauce poivre ou maroilles)</i>	
La côte de Veau grillée et sa sauce au Cidre, pommes de terre rissolées au beurre	21.50€
<i>The grilled Veal chop, Cider sauce, Roasted Potatoes « pont-neuf » way</i>	

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 filet de poisson de saison**

*The season fish fillet*

Ou

**L'escalope de Poulet fermier, frites**

~~~~

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.

Les Desserts

Le Tiramisu Pommes Cannelle.....	6,00€
Le Fondant au chocolat, crème anglaise	6,50€
La Poire pochée à la fève de Tonka, cœur praliné et coque en chocolat	6,50€
La crème brûlée au Spéculoos	6,00€
L'assiette de Fromages de la côte d'Opale.....	7,00€
La café ou thé gourmand	7,50€

Nos coupes glacées

La Dame Blanche	7,00€
<i>Crème glacée Vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	
Le Café ou Chocolat Liégeois	7,00€
<i>Crèmes glacées Café ou Chocolat noir, Vanille, coulis moka ou chocolat, chantilly</i>	
La Trois Chocolats	7,00€
<i>Crèmes glacées Chocolat noir, Chocolat au lait, Chocolat blanc, coulis chocolat, chantilly</i>	
La Créole	7,00€
<i>Crèmes glacées Banane, Mangue, Noix de coco, coulis chocolat, chantilly</i>	
La Tutti Frutti	7,00€
<i>Sorbets Pêche, Mangue, Framboise, coulis fruits rouges, chantilly</i>	
La Blanc Nez	7,00€
<i>Crèmes glacées Vanille, Pistache, Menthe, chantilly</i>	
Le Trou Normand	7,50€
<i>Sorbet Pomme, Calvados</i>	
Le Colonel	7,50€
<i>Sorbet Citron vert, Vodka</i>	
L'Alsacienne	7,50€
<i>Sorbet Poire, Poire William's</i>	
L'Irlandaise	7,50€
<i>Glace Vanille, Bailey's, chantilly</i>	
Coupe 1-2-3 boules	3,00€-5,50€-6,00€
Chantilly, Coulis chocolat, moka ou fruits rouges	0,20€

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