



L'ESCALE

HÔTEL ET RESTAURANT

Depuis 3 générations, L'ESCALE vous accueille au pied du Cap Blanc Nez et vous propose une cuisine locale, sincère et généreuse élaborée sur place, à partir de produits frais.
par le Chef Vincent Brignoli Bourdon et son équipe. Bonne dégustation.

For three generations, L'ESCALE has welcomed you at the foot of Cap Blanc Nez and offers you local, authentic and generous cuisine prepared on site, using fresh products,
by Chef Vincent Brignoli Bourdon and his team. Enjoy your meal.

HIVER 2026

Carte du Restaurant



RESTAURANT BAR L'ESCALE



RESTAURANTBARLESCALE





Nos entrées chaudes



 LE POTAGE POIREAUX, POMMES DE TERRE, (HADDOCK) 10,50 €

The leek, potato, (haddock) soup

LA SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE 12,50 €

The fishes soup with its garnish

 LE CROUSTILLANT À L'ÉCUME DE WIMEREUX, SALADE 12,50 €

The crispy Wimereux local cheese, salad

LA CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES, FONDUE DE POIREAUX 15 €
ET CHAMPIGNONS GRATINÉE AU SABLÉ DE WISSANT

The scallop, leek fondue and mushroom casserole with Wissant local cheese gratin



Nos entrées froides

L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE, SALADE 10,50 €

The pink shrimps plate, mayonnaise, salad

LA TERRINE FAÇON NORMANDE, CONFIT MAISON, SALADE 12,50 €

The Norman-style terrine, homemade confit, salad

LE GRAVLAX DE LOTTE À LA BETTERAVE, TOASTS 15 €

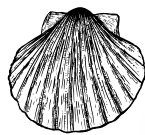
The Beetroot cured monkfish gravlax, toasts

LE FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT MAISON, TOASTS BRIOCHÉS 15 €

The Duck foie gras, homemade confit, brioche toasts

 OPTION VÉGÉTARIENNE / VÉGÉTARIAN





Nos plats de la mer

LES MOULES MARINIÈRES, FRITES 17,90 €

OU CRÈME / MAROILLES / ÉCUME LARDONS / FONDUE DE POIREAUX 19,50 €

Mussels with fries, extra sauce : cream / Maroilles local cheese / Ecume local cheese bacon / leek fondue

LE DOS DE LIEU NOIR, SAUCE CHABLISIENNE, 18,90 €
GNOCCHI À LA BETTERAVE, FONDUE DE POIREAUX

The back of saithe fish, Chablisienne sauce, beetroot gnocchi, leek fondue

LE RISOTTO AU FILET DE SÉBASTE, LÉGUMES DE SAISON, 25 €
CRÈME À L'ÉCUME DE WIMEREUX ET LARDONS

The redfish fillet risotto, seasonal vegetables, Wimereux local cheese and bacon cream

LA CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES, FONDUE DE POIREAUX, 25 €
FRITES, SALADE /OU/ PURÉE, LÉGUMES DE SAISON

The scallop, leek fondue and mushroom casserole with Wissant local cheese gratin, sides



Nos plats de la terre

LE JAMBON À L'OS GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX 18,90 €

The grilled slice of ham, fries, salad, sauce

LE FILET DE CANETTE, CRÈME PORTO MAROILLES, PURÉE, LÉGUMES 18,90 €

The duck breast fillet, Maroilles local cheese and porto cream, puree, seasonal vegetables

LA CARBONNADE DU CHEF, FRITES, LÉGUMES DE SAISON 20 €

The chef's carbonnade slow braised beef cooked in beer with rich sauce, fries, salad

LE DUC BURGER, FRITES, SALADE 20 €

Pain feuilleté, (effiloché de confit de canard), (magret fumé), confit d'oignons aux figues, champignons sautés, salade, crème forestière au mascarpone

LA BAVETTE, FRITES, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AU CHOIX 25 €

The bavette steak, fries, seasonal vegetables, sauce

LA QUESADILLA DE LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SALADE 18,50 €

The seasonal vegetables quesadilla, fries, salad





Nos fruits de mer



LE 1/2 CRABE FROID, MAYONNAISE, SALADE

18 €

The cold half crab, mayonnaise, salad

LE 1/2 HOMARD FROID, MAYONNAISE, SALADE

36 €

The cold half lobster, mayonnaise, salad

L'ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER

20 €

2 huîtres, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, moules

2 oysters, 2 norway lobsters, pink shrimps, whelks, mussels

LES HUÎTRES N°3

• 6 : 15,50 € • 9 : 22 € • 12 : 28 €

The n°3 oysters

LE RIVAGE

29 €

3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules

3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE CRABE

47 €

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

1/2 Crab, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE HOMARD

65 €

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

1/2 Lobster, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE ROYAL

83 €

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

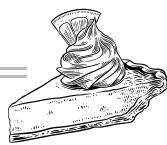
1/2 Lobster, 1/2 Crab, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

TARIF PAR PERSONNE

LOBSTER / HOMARD SUR RÉSERVATION

ARRIVAGE ET PRIX VARIABLES SELON LES COURS





Nos desserts

Au Restaurant L'ESCALE, tous les desserts sont faits maison
At Restaurant L'ESCALE, all the desserts are homemade

LA CRÈME BRULÉE AU SPÉCULOOS 7 €

The speculoos crème brûlée

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 7 €

The chocolate mousse

LE TIRAMISU REVISITÉ POIRE CARAMEL 8,50 €

The revisited caramel pear tiramisu

LA TARTE TATIN ET GLACE VANILLE 8,50 €

The tatin pie and vanilla ice cream

L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES DU MOMENT 8,50 €

The plate of 4 cheeses of the moment

VOTRE CRÉATION GLACÉE • 1 boule : 3,50 € • 2 boules : 6 € • 3 boules : 7 €

Your ice cream with 1 or 2 or 3 scoops

+ CHANTILLY / COULIS : CHOCOLAT / CARAMEL / CAFÉ / FRUITS 1 €

extra chantilly cream / extra sauce : chocolate / caramel / coffee / fruits

+ ALCOOL : POIRE WILLIAMS / CALVADOS / VODKA / GENIÈVRE ... 2 €

extra alcohol / williams pear / calvados / vodka / juniper ...

L'IRISH COFFEE / OU / ITALIAN COFFEE / OU / CH'TI COFFEE ... 9,50 €

The irish coffee or italian coffee or ch'ti coffee ...

▣ Parfums Glaces ▣

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Pistache, Speculoos,
Fraise, Menthe, Banane, Citron Jaune, Pomme, Poire





Nos glaces



BLANC NEZ

7 €

Vanille, Pistache, Menthe, chantilly, biscuit
Vanilla, Pistachio, Mint, chantilly, biscuit

SORBET DES CHAMPS

7 €

Pomme, Poire, Citron jaune, fruits, biscuit
Apple, Pear, Lemon, fruits, biscuit

BELLE HÉLÈNE

7 €

Vanille, Chocolat Noir, Poire, fruits, coulis chocolat, chantilly, biscuit
Vanilla, Dark Chocolate, Pear, fruits, chocolate sauce, chantilly, biscuit

TROIS CHOCOLATS

7 €

Chocolat Noir, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, coulis chocolat, chantilly
Dark Chocolate, Milk Chocolate, White Chocolate, chocolate sauce, chantilly

COUPE À PHILIPPE

8 €

Speculoos, Vanille, Liqueur de chocolat, chantilly, biscuit
Speculoos, Vanilla, Chocolate liquor, chantilly, biscuit

CH'TITE GLACE

8 €

Café, Genièvre de Houille, biscuit
Coffee, Houille Genièvre, biscuit

POMMES POIRES EN FÊTE

8 €

Pomme, Poire, Champagne, biscuit
Apple, Pear, Champagne, biscuit

GWADA

8 €

Rhum Raisin, Banane, Rhum, biscuit
Rum Raisin, Banana, Rhum, biscuit

VOTRE CRÉATION GLACÉE • 1 boule : 3,50 € • 2 boules : 6 € • 3 boules : 7 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY, COULIS, FRUITS FRAIS / ALCOOL 1 € / 2 €

Your ice cream with 1, 2, 3 scoops, extra : chantilly or sweet sauce or fresh fruits / alcohol

▫ Parfums Glaces ▫

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Speculoos, Pistache,
Fraise, Menthe, Banane, Pomme, Poire, Citron Jaune





Menu bon plan

Formule entrée + plat + dessert / starter + main course + dessert 28 €
UNIQUEMENT LE MIDI LA SEMAINE / ONLY ON LUNCH WEEKDAYS

L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE, SALADE

The pink shrimps plate, mayonnaise, salad

LA TERRINE FAÇON NORMANDE, CONFIT MAISON, SALADE

The Norman style terrine, homemade confit, salad

LA SOUPE DE POISSON /OU/ POIREAUX

The fish soup or leek soup

ooo

**LE DOS DE LIEU NOIR, SAUCE CHABLISIENNE,
GNOCCHI À LA BETTERAVE, FONDUE DE POIREAUX**

The back of saithe fish, Chablisienne sauce, beetroot gnocchi, leek fondue

LES MOULES MARINIÈRES, FRITES

AVEC CRÈME / MAROILLES / ÉCUME LARDONS / FONDUE DE POIREAUX + 1,50 €

Mussels with fries, extra sauce : cream / Maroilles local cheese / Ecume local cheese bacon / leek fondue

LE JAMBON GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX

The grilled slice of ham, fries, salad, sauce

ooo

LA CRÈME BRULÉE AU SPÉCULOOS

The speculoos creme brulee

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

The chocolate mousse

LES 2 BOULES DE GLACE

The 2 scoops ice cream

▣ Parfums Glaces ▣

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Speculoos, Pistache,
Fraise, Menthe, Banane, Pomme, Poire, Citron Jaune





Menu enfant



Formule entrée + plat + dessert / starter + main course + dessert 14 €

prix à la carte

L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE, SALADE 5 €

The pink shrimps plate, mayonnaise, salad

LA PETITE TERRINE DU CHEF 5 €

The little chef's terrine

LA SOUPE DE POISSON OU POIREAUX 5 €

The fish soup or leek soup

ooo

LE POISSON BLANC, PURÉE, LÉGUMES, SAUCE CRÈME 10 €

The white fish, puree, vegetables, cream sauce

LE JAMBON GRILLÉ, FRITES, SALADE, MAYONNAISE OU KETCHUP 10 €

The grilled ham, fries, salad, mayonnaise ou ketchup

LE STEAK HACHÉ, FRITES, SALADE, MAYONNAISE OU KETCHUP 10 €

The ground beef, fries, salad, mayonnaise ou ketchup

ooo

LA BOULE DE GLACE 3 €

The 1 scoop ice cream

▣ Parfums Glaces ▣

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Speculoos, Pistache,
Fraise, Menthe, Banane, Pomme, Poire, Citron Jaune

