



Bienvenue au
RESTAURANT L'ESCALE

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

Aujourd'hui, le Chef Vincent Brignoli et
son équipe vous invite à découvrir
une cuisine locale, sincère et généreuse

Tous nos plats sont faits maison et
sont soigneusement élaborés
sur place à partir de produits frais

Nous vous souhaitons de passer
un agréable moment et une bonne dégustation



été 2024



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

Hors d'œuvre



ENTRÉES DU CHEF

OEUF MIMOSA, 10,50 €
HARICOTS VERTS ET NOISETTES

Mimosa egg and green bean salad

CLAFOUTIS DE € 10,50 €

MOULES ET RATATOUILLE

Mussels and ratatouille clafoutis

TARTARE TOMATES ✓ 10,50 €

CERISES ET BURRATA

Cherry tomato tartare and burrata

SALMOREJO DE € ✓ 10,50 €

TOMATES D'ANTAN ET FETA

Cold soup with heirloom tomatoes and feta

TERRINE DU CHEF PORC ET VOLAILLE 12,50 €

Chicken and pork terrine of the cookchef



Accord Mets et Vin : Pinot Noir AOC, Vin rouge, Alsace

SALADES GOURMANDES



SALADE ITALIENNE ✓
BURRATA ET BASILIC Plat 17 €

Italian salad with burrata and basil

SALADE TOASTS ✓ Entrée 9,50 €
CHÈVRE CHAUD Plat 16,50 €

Warm goat cheese salad

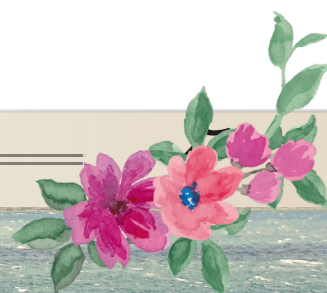
SALADE CÔTE D'OPALE Entrée 12 €
MAQUEREAUX, HARENGS FUMÉS ET PDT Plat 19 €

Côte d'Opale salad with potatoes and smoked mackerel and herring



Accord Mets et Vin : Côtes de Provence AOP, Vin rosé, Provence

Légende en dernière page € ✓



Fruits de Mer

TARIF PAR PERSONNE
ARRIVAGE ET PRIX VARIABLE SELON LES COURS
HOMARD SUR RÉSERVATION ***

ASSIETTE CREVETTES ROSES, MAYO, SALADE € • 8 : 6 € • 16 : 12 €

Plate of shrimps, mayonnaise and salad

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER, SALADE 20 €

2 huîtres, 2 langoustines, crevettes roses et bulots

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 • 6 : 14,50 € • 9 : 19,50 € • 12 : 27 €

Fines de claire n°3 oysters

LE 1/2 CRABE, MAYONNAISE, SALADE 16 €

Half crab mayonnaise and salad

LE 1/2 HOMARD, MAYONNAISE, SALADE *** 33 €

Half lobster mayonnaise and salad

LE RIVAGE 28 €

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

L'HUÎTRIÈRE 41 €

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

LE CRABE 44 €

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

LE HOMARD *** 59 €

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

LE ROYAL *** 76 €

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



Accord Mets et Vin : Sancerre AOC, Vin Blanc, Loire

Légende en dernière page €



PROPOSITIONS DU PÊCHEUR



MÉDAILLONS DE LOTTE 25 €
ET RIZ FAÇON PAËLLA
Monkfish medaillons and paella-style rice

DOS DE LIEU NOIR, PDT, € 17,50 €
LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE CRÈME
Back of fish saithe gray, vegetables, cream sauce

TAGLIATELLES AU 22 €
SAUMON ET ÉPINARDS
Monkfish fillet, bacon cream with rice

MOULES MARINIÈRES, FRITES € 16 €
SAUCE CRÈME OU MAROILLES + 2 €
Marinière or cream or chesse mussels and fries



Accord Mets et Vin : Muscadet-sur-Lie AOC, Vin blanc, Loire



CUISINE CARNÉE

BAVETTE D'ALOYAU 22 €
300GR, FRITES, SALADE, SAUCE
Sirloin steak, fries, salad, sauce

JAMBON À L'OS GRILLÉ € 17,50 €
FRITES, SALADE, SAUCE
Grilled ham, fries, salad, sauce

BURGER AU PORC 18 €
ÉFFILOCHÉ, FRITES, SALADE
Pulled Pork Burger, fries, salad

TRAVERS DE PORC 17,50 €
CONFITS, FRITES, SALADE
Pork rib confit, fries, salad

MAGRET DE CANARD, 26 €
CRÈME PORTO MAROILLES
Duck breast with porto maroilles sauce

SOURIS D'AGNEAU 30 €
CONFITE, JUS FAÇON TAJINE
Confit lamb shank, tajine-style juice



Accord Mets et Vin : Bordeaux AOC, Vin rouge, Château Frontenac

Légende en dernière page €





Desserts

GLACES L'ESCALE


Dame Blanche 	7,00 €
Vanille, coulis chocolat, chantilly	
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois	7,00 €
Vanille, Café-Chocolat-Caramel, coulis moka-chocolat-caramel, chantilly	
Le Blanc Nez	7,00 €
Vanille, Pistache, Menthe, chantilly	
Tutti Frutti 	7,00 €
Pêche, Pomme, Framboise, coulis fruits rouges, fruits frais	
Chocabana	7,00 €
Chocolat, Noix de Coco, Banane, coulis chocolat, chantilly	
La Ruby 	7,00 €
Fraise, Framboise, Cassis, coulis fruits rouges, fruits frais	
<hr/>	
Trou Normand	8,00 €
Pomme, Calvados	
La Sicilienne 	8,00 €
Citron Vert, Limoncello	
L'Alsacienne	8,00 €
Poire, Poire Williams	
Kir Royal glacé 	8,00 €
Cassis ou Framboise, Champagne	
Mijn Schatje	8,00 €
Vanille, Belgian whisky cream, chantilly	

DESSERTS MAISON

Crème brûlée au Yuzu 	7,00 €
Mousse au Chocolat noir 	7,00 €
Salade de fruits frais de saison	7,00 €
Assiette de 4 Fromages locaux	8,00 €
Tiramisu façon fraisier et crème de pistache	8,50 €
Café ou Thé gourmand	9,50 €



VOTRE CRÉATION

1 boule	3,50 €
2 boules 	6,00 €
3 boules	7,00 €
+ Chantilly maison	0,50 €
+ Fruits frais de saison	0,50 €
+ Coulis	0,50 €
café, chocolat, caramel ou fruits rouges	

Parfums :

Vanille, Café, Caramel, Pistache, Fraise, Banane, Menthe, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc, Noix de Coco, Rhum Raisin, Cassis, Framboise, Pêche, Poire, Pomme, Citron Vert
Demandez nos parfums du moment !


CARTE D'OR

Légende en dernière page 



Menu Enfant

14 €

 ASSIETTE DE CREVETTES (5 €)

Plate of shrimps

 PETITE TERRINE (5 €)

Little terrine



 FILET DE POISSON, FRITES OU PÂTES, SAUCE CRÈME (8 €)

Fillet of fish, fries or pasta, cream sauce

 JAMBON GRILLÉ, FRITES OU PÂTES , SAUCE KETCHUP OU MAYO (8 €)

Grilled ham, fries or pasta, ketchup or mayonnaise sauce



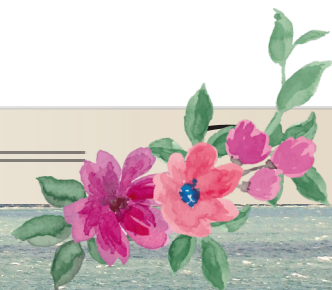
 GLACE 1 BOULE (3 €)

Ice cream



SALADE DE FRUITS FRAIS (3 €)

Fruit salad



Bonne dégustation

LÉGENDE :



Formule BON PLAN MIDI
sauf soirs, week-ends et fériés
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 22 €
3 services 28 €



Plat végétarien
Option jambon sec + 2 € ou lardons + 1 €



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts Prix nets, TVA et Service compris