

ÉTÉ 2025

Carte du Restaurant



RESTAURANT BAR L'ESCALE



RESTAURANTBARLESCALE



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ



Bienvenue au
RESTAURANT L'ESCALE

Depuis 3 générations,
le Restaurant L'Escale ne cesse de vous
accueillir chaleureusement au pied
du grand site Cap Blanc Nez

Aujourd'hui, le Chef Vincent Brignoli et
son équipe vous invitent 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



Entrées

L'ASSIETTE DE 12 CREVETTES ROSES, MAYONNAISE, SALADE € 10 €

The plate of 12 pink shrimps, mayonnaise, salad

LE GASPACHO PASTÈQUES TOMATES BASILIC 10,50 €

The watermelon tomato basil gazpacho

LA SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE 12,50 €

The fish soup with its garnish

LA TERRINE DU CHEF € 12,50 €

The terrine of the chef

LE GRATIN D'ENDIVES AU MAROILLES 12,50 €

The endive gratin with maroilles local cheese

LE GRAVELAX DE SAUMON AUX AGRUMES 15 €

The salmon gravelax with citrus

Salades

	entrée	plat
LA SALADE FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD, LARDONS	10 €	17 €

The salad with warm goat cheese and bacon

LA SALADE CÔTE D'OPALE POISSONS FUMÉS ET PDT	11 €	19 €
--	------	------

The Opale Coast salad with smoked fish and potatoes

LA SALADE ITALIENNE TOMATES , BURRATA, JAMBON SEC	11 €	19 €
---	------	------

The italian salad with tomatoes, burrata, dry-cured ham

FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 € €
FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 € €
OPTION VÉGÉTARIEN / VEGAN OPTION

Plats

LE DOS DE LIEU NOIR, CRÈME À LA BIÈRE DES 2 CAPS, RIZ, LÉGUMES € 18,50 €

The back of saithe, 2 Caps local beer cream, rice, vegetables

LE DARK BURGER AU PAVÉ DE SAUMON, FRITES, SALADE 19,50 €

The dark burger with salmon steak, fries, salad

LE FILET DE SÉBASTE, SAUCE ÉCUME DE WIMEREUX, LARDONS, PDT 24 €

The redfish in fillet, écume de Wimereux local cheese sauce, bacon, potatoes

LE MÉDAILLON DE LOTTE, CRÈME DE CURRY, RISOTTO, LÉGUMES 27 €

The monkfish, curry cream, risotto, vegetables

LES MOULES MARINIÈRES, FRITES 17,50 €

+ CRÈME, CURRY, AIL, MAROILLES, ÉCUME DE WIMEREUX, PROVENÇALE 19,50 €

Mariniere mussels with fries, extra sauce : cream, curry, garlic, north cheese, local cheese, provençal

LE JAMBON À L'OS GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX € 18,50 €

The grilled ham, fries, salad, sauce

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU CLASSIQUE /OU/ ITALIEN 19,50 € / 21,50 €

The beef tartare classic or italian style, fries, salad

LE CORDON BLEU DU CHEF, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX 20 €

The chef's cordon bleu, fries, salad, sauce

LA BROCHETTE D'AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES, FRITES, LÉGUMES 28 €

The lamb skewer with mild spices, fries, vegetables

FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 € €
FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 € €

Fruits de Mer

LE 1/2 CRABE FROID, MAYONNAISE, SALADE 18 €

The cold half crab, 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 € • 9 : 22 € • 12 : 27 €

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

L'HUÎTRIÈRE 41 €

9 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
9 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 *** 61 €

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 *** 79 €

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
ARRIVAGE ET PRIX VARIABLES SELON LES COURS
HOMARD SUR RÉSERVATION ***

Desserts

- LA CRÈME BRULÉE AU SPÉCULOOS € 7 €
The spéculoos crème brûlée
- LA MOUSSE AU CHOCOLAT € 7 €
The chocolate mousse
- LA TARTELETTE FRAISES PISTACHE 8 €
The strawberry pistachio tartelette
- LE TIRAMISU CLASSIQUE ITALIEN 8 €
The classic italian tiramisu
- LE CRUMBLE À LA PÊCHE 8 €
The peach crumble
- L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES LOCAUX 8 €
The plate of 4 local cheeses
- LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND AVEC 4 MINI DESSERTS 9,50 €
The gourmet coffee with 4 mini desserts
- L'IRISH COFFEE OU ITALIAN COFFEE OU CH'TI COFFEE... 9,50 €
The irish coffee or italian coffee or ch'ti coffee...

FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 € €



Glaces

BLANC NEZ

7 €

Vanille, pistache, menthe, chantilly, biscuit
Vanilla, pistachio, mint, chantilly, biscuit

OR ET ÉBÈNE

7 €

Fleur d'oranger, café, chocolat blanc, coulis chocolat, chantilly, biscuit
Orange blossom, coffee, white chocolate, chocolate sauce, chantilly, biscuit

MÉLI MELON

7 €

Melon, abricot, pomme, fruits frais, biscuit
Melon, apricot, apple, fresh fruits, biscuit

CH'TITE GLACE

8 €

Café, genièvre de Houlle, biscuit
Coffee, Houlle genièvre, biscuit

KIR ROYAL GLACÉ

8 €

Cerise, champagne, biscuit
Cherry, champagne, biscuit

DOLCE VITA

8 €

Fleur d'oranger, amaretto, chantilly, biscuit
Orange blossom, amaretto, chantilly, biscuit


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

CHANTILLY, COULIS CHOCOLAT, CAMEL, CAFÉ, FRUITS ROUGE S + 0,50 €

Your ice cream with 1 or 2 or 3 scoops, extra : chantilly or chocolate, caramel, coffee, red fruits sauce

Parfums :

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Melon, Pistache, Menthe, Fraise,
Banane, Noix de Coco, Framboise, Poire, Pomme, Cerise,
Abricot, Citron Vert, Fleur d'Oranger, Parfum du moment



Bonne dégustation



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

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