



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 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



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

Menu Blanc Nez



ENTREE PLAT ou PLAT DESSERT 20 €

ENTREE, PLAT et DESSERT 26 €

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES

Plate of shrimps

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT

Butternut cappuccino

TERRINE ENDIVES ET GENIÈVRE

Pork terrine with endives and genievre

SOUPE DE POISSON ET SA GARNITURE

Fish soup with its garnish



JAMBON À L'OS GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX

Grilled ham, fries, salad, sauce

DOS DE LIEU NOIR, POMMES DE TERRE, CRÈME DE CREVETTES, LÉGUMES

Back of fish saithe gray, vegetables, shrimps cream

TRAVERS DE PORC CONFITS, FRITES, SALADE

Pork rib confit, fries, salad

MOULES MARINIÈRES, (1/2 MARMITE), FRITRES +1€ CRÈME OU MAROILLES

Mariniere mussels (half pot), fries +1€ cream or cheese



CRÈME BRULÉE AU SPÉCULOOS

Speculoos creme brulee

MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALIN

Chocolate mousse with praline

COUPE DE GLACE 2 PARFUMS

Ice cream cup 2 flavor

ASSIETTE 3 FROMAGES LOCAUX

3 local cheeses platter





Menu Escalé

39,50 €

PRESSÉ DE CANARD
MAGRET ET FOIE GRAS

Press of duck, breast and foie gras

GRATINÉ DE PÉTONCLES
ET POIREAUX

Little scallops and leeks gratin

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

Seafoods platter



FILET DE LOTTE À LA
CRÈME DE LARD ET RIZ

Monkfish fillet, bacon cream with rice

SUPRÊME DE PINTADE,
MOUSSELINE POMME CALVADOS

Guinea fowl supreme, apple mousseline calvados

RISOTTO ST-JACQUES, +4 €
PLEUROTTE ET SAUCE CORAIL

Scallops and oyster mushrooms risotto



COUPE DE GLACE L'ESCALE

Ice cream L'ESCALE creation cup

ASSIETTE 4 FROMAGES LOCAUX

4 local cheeses platter

CRÈMEUX À LA POIRE ET
CARMEL AU BEURRE SALÉ

Creamy pear and salted butter caramel

CRÈME BRULÉE AU SPÉCULOOS
OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Speculoos creme brulee or chocolate mousse





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

LE 1/2 CRABE MAYONNAISE, SALADE

16 €

Half crab mayonnaise and salad

LE 1/2 HOMARD FROID OU GRILLÉ ***

32 €

Half cold or grilled lobster

LE RIVAGE

27 €

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

L'HUÎTRIÈRE

40 €

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

LE CRABE

42 €

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

LE HOMARD ***

57 €

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

LE ROYAL ***

72 €

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



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

MOULES DE LA CÔTE



MOULES MARINIÈRES ET FRITES SAUCE CRÈME OU MAROILLES

16 €

+ 1 €

Marinière mussels, fries, option cream sauce or local cheese sauce



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





Entrées

POTAGES DE SAISON



SOUPE DE POISSON
ET SA GARNITURE

12,50 €

Fish soup with its garnish

CAPPUCCINO DE
BUTTERNUT



10,50 €

Butternut cappuccino



FRUITS DE MER

ASSIETTE DE
FRUITS DE MER

17 €

Seafoods platter

ASSIETTE DE
CREVETTES ROSES OU BULOTS

12 €

Plate of shrimps

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3

Fines de claire n°3 oysters

pour 6 : 13 € pour 9 : 19,50 € pour 12 : 24 €



Accord Mets et Vin : Chablis AOC, Vin blanc, Loire

HORS D'OEUVRE DU CHEF



PRESSÉ DE CANARD
MAGRET ET FOIE GRAS

16,50 €

Press of duck, breast and foie gras

GRATINÉ DE PÉTONCLES
ET POIREAUX

16,50 €

Little scallops and leeks gratin

TERRINE ENDIVES ET GENIÈVRE 12,50 €

Pork terrine with endives and genievre



Accord Mets et Cocktail L'ESCALE : Sable blanc





PROPOSITIONS DU PÊCHEUR



DOS DE LIEU NOIR, PDT 17,50 €
LÉGUMES, CRÈME DE CREVETTES

Back of fish saithe gray, vegetables, shrimps cream

RISOTTO ST-JACQUES, 29 €
PLEUROTTE ET SAUCE CORAIL

Scallops and oyster mushrooms risotto

FILET DE LOTTE À LA CRÈME DE LARD, RIZ 25 €

Monkfish fillet, bacon cream with rice



Accord Mets et Vin : Pouilly fumé, Vin blanc, Loire



PLATS CUISINÉS

BURGER AU PORC 18 €
ÉFFILOCHÉ, FRITES, SALADES

Pulled Pork Burger, fries, salad

TRAVERS DE PORC 17,50 €
CONFITS, FRITES, SALADE

Pork rib confit, fries, salad

CARBONNADE DU CHEF 18 €

Chef carbonnade



Accord Mets et Vin : Mâcon, Vin rouge, Bourgogne

PIÈCES DU BOUCHER



SUPRÊME DE PINTADE, 24 €
MOUSSELINE POMME CALVADOS

Guinea fowl supreme, apple mousseline calvados

JAMBON À L'OS GRILLÉ, 17,50 €
FRITES, SALADE, SAUCE

Grilled ham, fries, salad, sauce

ENTRECÔTE 350G, 28 €
FRITES, SALADE, SAUCE

Beef entrecote 350g, fries, salad, sauce

BAVETTE D'ALOYAU, 20 €
FRITES, SALADE, SAUCE

Sirloin steak, fries, salad



Accord Mets et Vin : Crozes Hermitage AOC, Vin rouge, Côte du Rhône



Menu Enfant

14€



ASSIETTE DE CREVETTES

Plate of shrimps



PETITE TERRINE

Little terrine



FILET DE POISSON, FRITES, SAUCE CRÈME

Fillet of fish, fries, cream sauce



JAMBON GRILLÉ, FRITES, SAUCE KETCHUP OU MAYONNAISE

Grilled ham, fries, sauce



GLACE

Ice cream



MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse



Bonne dégustation



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