

ÉTÉ 2026

Carte du Bar



RESTAURANT BAR L'ESCALE



RESTAURANTBARLESCALE



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

CARTE DES BOISSONS

ALCOOLS



GRANT'S BLENDED SCOTCH	4CL	6,50 €
JACK DANIEL'S N°7 BOURBON	4CL	7,50 €
MONKEY SHOULDER BLENDED SCOTCH	4CL	8,50 €
WARCOVE <i>local</i> SINGLE MALT	4CL	9,50 €
CARDHU 12 ANS D'ÂGE SINGLE MALT	4CL	9,50 €
WHISKY OLD FASHIONED (BITTERS)	6CL	8,50 €
WHISKY SOUR (SUCRE, CITRON)	10CL	9,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC OU DRY	6CL	4,50 €
PORTO ROUGE OU BLANC	10CL	6,50 €
MUSCAT OU PINEAU	12CL	7,50 €
CAMPARI GLACE	4CL	4,50 €
VODKA GLACE	4CL	4,50 €
RICARD GLACE	2CL	3,50 €

APÉRITIFS



COUPE DE MÉTHODE VDF BLANC DE BLANC	12CL	7,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE AOC BRUT	12CL	9,00 €
KIR VIN BLANC	15CL	4,50 €
KIR NORMAND (CIDRE ROSÉ)	15CL	6,50 €
KIR PÉTILLANT (PROSECCO)	12CL	7,50 €
KIR ROYAL (CHAMPAGNE)	12CL	9,50 €
<i>cassis, framboise, pêche ou violette</i>		
PICON VIN BLANC MAISON	15CL	6,50 €
PICON BIÈRE MAISON	25CL	6,50 €
PICON TONIC	25CL	7,50 €
PICON ROYAL MAISON	12CL	9,50 €
AMÉRICANO MAISON	15CL	9,20 €
NEGRONI (MARTINI ROUGE, GIN, CAMPARI)	8CL	9,00 €

BIÈRES



En Pression

HOP' PALE BLONDE 4,5° <i>local</i>	25CL	4,50 €
Brasserie Chromatique	33CL	5,00 €
	50CL	8,50 €
2 CAPS BLONDE 6° <i>local</i>	25CL	4,50 €
Brasserie Noyon	33CL	5,00 €
	50CL	8,50 €
ANGELUS ROUGE 5,2°	25CL	5,10 €
Brasserie L'Angelus	33CL	6,20 €
	50CL	9,00 €
ANGELUS TRIPLE 7°	25CL	5,10 €
Brasserie L'Angelus	33CL	6,20 €
	50CL	9,00 €

En Bouteille

HEINEKEN 0,0°	33CL	4,00 €
LIEFMANS ROUGE 3,8° OU 0,0°	25CL	5,50 €
BLANCHE DE WISSANT 4,5° <i>local</i>	33CL	5,50 €
NOIRE DE SLACK 5,4° <i>local</i>	33CL	6,00 €
ORVAL BLONDE 6,2°	33CL	6,00 €
DUVEL BLONDE 8,5°	33CL	6,50 €
CHOUFFE BLONDE 8° OU 0,4°	33CL	6,50 €
CHIMAY TRIPLE BLONDE 8°	33CL	6,50 €
CHIMAY BLEUE BRUNE 9°	33CL	6,50 €

SOFT



Les Eaux

EAU PLATE OU PÉTILLANTE	37,5CL	2,50 €
<i>Eau microfiltrée 0 km Aquachiaro</i>	50CL	3,50 €
	75CL	4,50 €
LIMONADE OU PERRIER	33CL	3,90 €
SIROP À L'EAU	25CL	2,60 €
DIABOLO (LIMONADE, SIROP)	25CL	3,90 €
<i>grenadine, fraise, cerise, violette, menthe, pêche, citron jaune, citron vert, orgeat</i>		

Les Sodas

COCA COLA OU ZÉRO OU CHERRY	33CL	3,90 €
ORANGINA OU FANTA	25CL	3,90 €
FUZE TEA OU OASIS	25CL	3,90 €
SCHWEPES AGRUMES OU TONIC	25CL	3,90 €
JUS DE FRUITS	25CL	3,90 €
<i>orange, pomme, ananas, abricot ou tomate</i>		
LONDON ESSENCE TONIC <i>premium</i>	20CL	3,90 €
<i>indian, pêche jasmin ou gingerbeer</i>		
KOMBUCHA DU MOMENT <i>nouveau</i>	33CL	3,90 €



CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS L'ESCALE



PERLE D'OPALE (LIQUEUR DE VIOLETTE, AMARETTO, CHAMPAGNE)	12CL 9,50 €
PURPLE SAINT GERMAIN classic (LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, PURÉE FRAMBOISE, LIQUEUR DE VIOLETTE, CITRON JAUNE, PROSECCO)	25CL 9,50 €
NORMANDY (GIN, CRÈME FRAMBOISE, CITRON VERT, MENTHE, CIDRE ROSÉ)	25CL 9,50 €
YOUYOU (LONG ISLAND, CITRON JAUNE, LIMONADE, HIBISCUS)	25CL 9,50 €
SUNSET RIO (CACHAÇA, COINTREAU, PURÉE MANDARINE, CITRON VERT)	12CL 9,50 €
CARMIN ROSÉ nouveau (GIN PÊCHE, COINTREAU, TONIC, HIBISCUS, CITRON JAUNE)	25CL 9,50 €
TIKI BANANA (PISANG, PURÉE BANANE, CITRON VERT, JUS ORANGE)	25CL 9,50 €

COCKTAILS CLASSIQUES



MOJITO classic <i>framboise</i> ou <i>mandarine</i> ou <i>pamplemousse ruby</i> <i>royal</i> (champagne)	20CL 9,00 € 20CL 9,50 € 20CL 11,50 €
SPRITZ apérol <i>campari</i> ou <i>limoncello</i> ou <i>hugo</i>	25CL 9,00 € 25CL 9,00 €
GIN TONIC bombay sapphire <i>ch'ti</i> ou <i>french</i> ou <i>cherry theonic</i>	25CL 8,50 € 25CL 11,50 €
MARGARITA	12CL 8,50 €
PLANTEUR	20CL 8,50 €
PINA COLADA	20CL 8,50 €
CUBA LIBRE	20CL 9,00 €
LONG ISLAND ICED TEA	20CL 9,00 €
TI PUNCH	6CL 6,50 €
CAÏPIRINHA	6CL 6,50 €
DAÏQUIRI	8CL 8,50 €

MOCKTAILS L'ESCALE



THE MOCKTAIL classic (JUS EXOTIQUE, JUS ANANAS, CRÈME COCO, GRENADINE)	25CL 8,50 €
MANDARIN (JUS EXOTIQUE, PURÉE DE FRAMBOISE, PURÉE DE MANDARINE, CITRON JAUNE)	25CL 8,50 €
RAJ MINT (INDIAN TONIC, SIROP SUREAU, MENTHE, CITRON VERT)	25CL 8,50 €
WICKED (JUS ANANAS, CRÈME COCO, MATCHA, HIBISCUS)	12CL 8,50 €
RUBIS DE GIYANI nouveau (GINGERBEER, PURÉE PAMPLEMOUSSE RUBY, CITRON VERT)	25CL 8,50 €
MADAME LAVENDE (TONIC PÊCHE JASMIN, SIROP VIOLETTE, CITRON JAUNE)	25CL 8,50 €
VIRGIN TIKI BANANA (JUS ORANGE, PURÉE BANANE, CITRON VERT)	25CL 8,50 €

MOCKTAILS CLASSIQUES



VIRGIN MOJITO classic <i>framboise</i> ou <i>mandarine</i> ou <i>pamplemousse ruby</i>	20CL 8,00 € 20CL 8,50 €
VIRGIN SPRITZ orange <i>hibiscus</i> ou <i>citron</i> ou <i>sureau</i>	25CL 8,00 € 25CL 8,00 €
VIRGIN GIN TONIC jnpr n°1	25CL 7,50 €
VIRGIN PLANTEUR	20CL 7,50 €
VIRGIN PINA COLADA	20CL 7,50 €
VIRGIN CUBA LIBRE	20CL 8,00 €



CARTE DES BOISSONS

CAFÉ

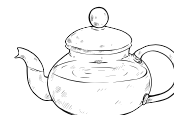


café ou déca ?

ESPRESSO OU RISTRETTO	4CL 2,00 €
DOUBLE ESPRESSO	8CL 3,80 €
LUNGO	10CL 2,20 €
AMERICANO	15CL 2,30 €
CAPPUCCINO OU MOCACCINO	18CL 4,50 €
CAFÉ VIENNOIS	24CL 4,80 €
CHOCOLAT CHAUD	18CL 4,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	24CL 4,80 €
LATTE MACCHIATO CHAUD OU GLACÉ noisette, vanille, caramel, speculoos, matcha	24CL 6,50 €
SUPPLEMENT LAIT vache ou amande	4CL 0,30 €

Café Richard

THÉ



La Route des Comptoirs

THE NOIR DARJEELING classic	25CL 3,80 €
THE NOIR EARL GREY <i>bergamote</i>	25CL 3,80 €
THE VERT SENCHA classic	25CL 3,80 €
THE VERT FLEUR <i>jasmin</i>	25CL 3,80 €
THE BLANC <i>rose et litchi</i>	25CL 3,80 €
ROOIBOS <i>abricot et orange</i>	25CL 3,80 €
TISANE <i>hibiscus et framboise</i>	25CL 3,80 €
TISANE <i>verveine</i>	25CL 3,80 €
SUPPLEMENT FRUIT <i>menthe ou citron</i>	0,30 €

DIGESTIFS



RHUM BOLOGNE OLD BLACK CANE <i>cannelle, réglisse</i>	4CL 9,50 €
RHUM BOTRAN 18 ANS D'ÂGE <i>bois et tabac</i>	4CL 9,50 €
RHUM CANEROCK <i>vanille, noix de coco, gingembre</i>	4CL 9,50 €
POIRE PRISONNIÈRE MASSENEZ	4CL 9,00 €
POIRE COGNAC MASSENEZ	4CL 9,00 €
COGNAC HENNESSY V.S	4CL 9,00 €
BAS ARMAGNAC DELORD V.S.O.P	4CL 9,00 €
BAS ARMAGNAC DELORD 15 ANS D'ÂGE	4CL 11,50 €
CALVADOS CH. DU BREUIL 3 ANS D'ÂGE	4CL 9,00 €
CALVADOS CH. DU BREUIL 15 ANS D'ÂGE	4CL 11,50 €
GENIÈVRE DE HOULLE CARTE D'OR	4CL 8,00 €
GENIÈVRE DE HOULLE CARTE NOIRE	4CL 8,00 €
GRAND MARNIER	4CL 7,00 €
IZZARA VERTE	4CL 7,00 €
COINTREAU	4CL 7,00 €

COFFEES L'ESCALE



IRISH COFFEE <i>whisky classic</i>	15CL 9,50 €
ITALIAN COFFEE <i>amaretto</i>	15CL 9,50 €
CH'TI COFFEE <i>genièvre local</i>	15CL 9,50 €
CREAMY COFFEE <i>crème alcoolisée</i>	15CL 9,50 €
ALSACIAN COFFEE <i>poire</i>	15CL 9,50 €
AQUITAINE COFFEE <i>cognac</i>	15CL 9,50 €
GASCONY COFFEE <i>armagnac</i>	15CL 9,50 €
MENTILLA local <i>menthe glaciale</i>	4CL 6,50 €
EGIAZKI local <i>menthe fraîche</i>	4CL 6,50 €
AMARETTO	4CL 6,50 €
LIMONCELLO	4CL 6,50 €
CRÈME DE CITRON LIMONCELLO	4CL 6,50 €
CRÈME DE NOISETTE BUENO	4CL 6,50 €
CRÈME DE CAMEL BEURRE SALÉ	4CL 6,50 €
CRÈME DE WHISKY BELGE CAROLUS	4CL 6,50 €
LIQUEUR DE POIRE GOLDEN EIGHT	4CL 6,50 €



CARTE DES VINS

PÉTILLANTS



En Bouteille :

CHAMPAGNE AOP ALEXANDRE DEMARJORY BRUT	75CL	50 €
Arômes de noisette parfaits pour le dessert		
MÉTHODE VDF IMAGINARIUM BLANC DE BLANC	75CL	25 €
Équilibré, aux notes de pomme, poire et abricot		
CIDRE NORMAND ARTISANAL VERRIER BRUT OU ROSÉ	75CL	13 €
Robe brillante légèrement trouble au goût de pomme fraîche		

Au Verre :

CHAMPAGNE AOP ALEXANDRE DEMARJORY BRUT	12CL	9 €
Arômes de noisette parfaits pour le dessert		
MÉTHODE VDF IMAGINARIUM BLANC DE BLANC	12CL	7 €
Équilibré, aux notes de pomme, poire et abricot		
CIDRE NORMAND ARTISANAL VERRIER BRUT OU ROSÉ	33CL	6 €
Robe brillante légèrement trouble au goût de pomme fraîche		

VINS BLANCS



En Bouteille :

LOIRE SANCERRE AOP ROGER NEVEU	37,5CL	24 €
Fruité, frais, parfait avec des crustacés		
	75CL	39 €
LOIRE POUILLY FUMÉ AOP DOM. MALTAVERNE	37,5CL	23 €
Vin mature aux notes d'agrumes parfait avec la truite		
	75CL	38 €
ALSACE AOP RIESLING CAVE DE TURCKHEIM	37,5CL	16 €
L'équilibre se porte sur la pomme verte et les agrumes		
	75CL	25 €
ALSACE AOP GEWÜRZTRAMINER TURCKHEIM	37,5CL	18 €
Vin demi-sec aux notes de litchi et ananas		
	75CL	29 €
RHÔNE AOP PARALLELE 45 JABOULET	37,5CL	13 €
Longueur minérale, fruitée, discrète avec une pointe de miel		
	75CL	19 €
RHÔNE CHÂTEAU NEUF DU PAPE AOP PÈRE CABOCHÉ	75CL	49 €
Vin complexe aux notes terreuses, accord avec terrines		

Au Verre et Pichet :

LOIRE MUSCADET AOP sec CHARPENTIER	12CL	4,50 €
Ce vin floral et minéral s'accorde avec les moules		
	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €
ALSACE AOP EDELZWICKER sec TURCKHEIM	12CL	4,50 €
Vin acide parfait pour prendre l' apéritif		
	25CL	7,50 €
	50CL	14,50 €

En Bouteille :

HAUTS DE FRANCE VDF CAP O' NORD LES 130	75CL	22 €
Vif et éclatant, à savourer avec du poisson fumé		
LOIRE FIEFS VENDÉENS AOP JEAN MOURAT	37,5CL	13 €
Vin fruité, attaque citronnée, finale sur la poire		
	75CL	19 €
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP VIGNERONS DE BUXY	75CL	31 €
Robe paille, nez vanille et brioche, longueur saline		
BOURGOGNE PETIT CHABLIS AOP LA CHABLISIENNE	37,5CL	21 €
Il est très fruité et minéral parfait avec les fruits de mer		
	75CL	35 €
LANGUEDOC CÔTES CATALANES IGP CADIRETA LAFAGE	75CL	22 €
Vin atypique entre agrumes et fruits exotiques		
LANGUEDOC PICPOUL DE PINET AOP CAVE ORMARINE	75CL	19 €
Léger et frais idéal avec la soupe de poisson		

Au Verre et Pichet :

CÔTES DE GASCOGNE IGP moelleux DOMAINE ELISABETH	12CL	4,50 €
Vin sucré et fruité parfait pour le fromage		
	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €
LANGUEDOC sans alcool DOM. LA COLOMBETTE	12CL	4,50 €
Peut s'apparenter à un jus de raisin fermenté		
	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €



CARTE DES VINS

VINS ROSÉS



En Bouteille :

CÔTES DE PROVENCE AOP GRANDE BAUQUIÈRE	75CL	22 €
Vin sec et fruité, agréable l'été avec l'apéritif		
LANGUEDOC CÔTES CATALANES IGP LAFAGE	75CL	24 €
Rosé frais aux beaux agrumes, légèrement iodé		

Au Verre et Pichet :

VAR IGP ROSÉ D'ARGENS	12CL	4,50 €
Rosé gris, léger, aux notes florales et framboise	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €

VINS ROUGES



En Bouteille :

LOIRE SAUMUR CHAMPIGNY AOP DOM. BOURG NEUF	37,5CL	15 €
Vin frais, au nez framboise et fraise bon avec le poisson	75CL	22 €
LOIRE ST NICO BOURGUEIL AOP CAVES PLESSIS	37,5CL	19 €
Robe rouge rubis, notes fraîches et légères de fruits noirs	75CL	28 €
ALSACE AOP PINOT NOIR CAVE DE TURCKHEIM	37,5CL	13 €
Goût de fruits confits, s'accorde avec le jambon	75CL	19 €
RHÔNE AOP PARALLÈLE 45 JABOULET	37,5CL	16 €
Tanins ronds, finale sur la cerise et la prune	75CL	25 €
RHÔNE VACQUEYRAS AOP R. DUVERNAY	75CL	35 €
Belle maturité, bouche ronde, souple, fruits noirs et notes boisées		
RHÔNE CROZES HERMITAGE AOP JABOULET	75CL	39 €
Vin violine et boisé, nez fruité et léger		
RHÔNE CHÂTEAU NEUF DU PAPE AOP PÈRE CABOCHÉ	75CL	49 €
Nez délicat, subtil, assez tannique bien pour l'agneau		

Au Verre et Pichet :

GARD IGP CELLIER DES CHARTREUX	12CL	4,50 €
Vin caractérisé par ses arômes riches de fruits noirs	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €
BORDEAUX AOP MOTTES COUCOU	12CL	4,50 €
Un bon accord pour le fromage	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €

En Bouteille :

LOIRE FIEFS VENDÉENS AOP JEAN MOURAT	37,5CL	13 €
Vin équilibré aux notes terreuses et de fruits rouges	75CL	19 €
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP BUXY	75CL	25 €
Souplesse et rusticité dans ce vin fruité		
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOP NUITON	75CL	39 €
Minéral et épicé, peut s'accompagner d'une volaille		
BORDEAUX 1ÈRES CÔTES DE BLAYE AOP CAP ST MARTIN	37,5CL	13 €
Vin au nez musc, viandé et cuir, notes de réglisse	75CL	19 €
BORDEAUX VDF CHEVAL NOIR	75CL	22 €
Puissant et tannique aux notes de tabac, chêne et vanille		
BORDEAUX LUSSAC ST EMILION AOP CH. HAUT PIQUAT	37,5CL	24 €
Tanins équilibrés, boisé et terreux bon pour du boeuf	75CL	39 €
BORDEAUX SAINT ESTÈPHE AOP CH. CLAUZET	75CL	45 €
Vin puissant, on y sent les notes boisées derrière les fruits noirs		

Au Verre et Pichet :

LANGUEDOC sans alcool DOM. LA COLOMBETTE	12CL	4,50 €
Peut s'apparenter à un jus de raisin fermenté	25CL	7,00 €
	50CL	13,50 €

