
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 et son équipe. Bonne dégustation.



 LES 12 CREVETTES ROSES OU BULOTS, MAYONNAISE, SALADE 10 €

The 12 pink shrimps or whelks, mayonnaise, salad

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

The leek, potato and haddock soup

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

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

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



FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 €

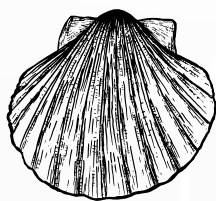


FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 €



OPTION VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Nos plats



LES MOULES MARINIÈRES, FRITES 17,50 €

+ CRÈME, AIL, MAROILLES, FONDUE DE POIREAUX 19,50 €

Mariniere mussels with fries, extra sauce : cream, garlic, Maroilles local cheese, leek fondue

LE DOS DE LIEU NOIR, CRÈME DE CREVETTES, 18,50 €

RIZ SAFRANÉ, FONDUE DE POIREAUX

The back of saithe fish, shrimp cream, saffron rice, leek fondue

LE MÉDAILLON DE LOTTE, SAUCE FAÇON CHABLISIENNE, 26 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON

The monkfish, Chablis style sauce, mashed potatoes, seasonal vegetables

LE RISOTTO DE SAINT-JACQUES, CHAMPIGNONS, BUTTERNUT, BACON 29 €

The scallop risotto, mushrooms, butternut, bacon

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

The grilled ham, fries, salad, sauce

LA CARBONNADE DU CHEF, FRITES, LÉGUMES DE SAISON 18,50 €

The chef's carbonnade, fries, seasonal vegetables

LE MAGRET DE CANARD, SAUCE PORTO MAROILLES, 26 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON

The duck breast, porto Maroilles sauce, mashed potatoes, seasonal vegetables



FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 €

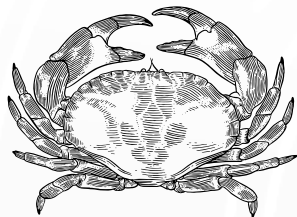


FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 €



OPTION VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Nos 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

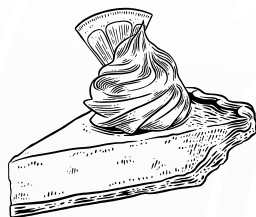
LE ROYAL

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
LOBSTER / HOMARD SUR RÉSERVATION
ARRIVAGE ET PRIX VARIABLES SELON LES COURS

Nos desserts



LA CRÈME BRULÉE À LA CHICORÉE

The chicory crème brûlée

7 €

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

The chocolate mousse

7 €

LA TARTELETTE POIRE AMANDINE

The pear almond tartelette

8 €

L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES LOCAUX

The plate of 4 local cheeses

8 €

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, CARMEL, CAFÉ, FRUITS 0,50 €

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

+ 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...



FORMULE MIDI SEMAINE E+P+D 28 €



FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 €



OPTION VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN