

L'Escale

CAP BLANC NEZ

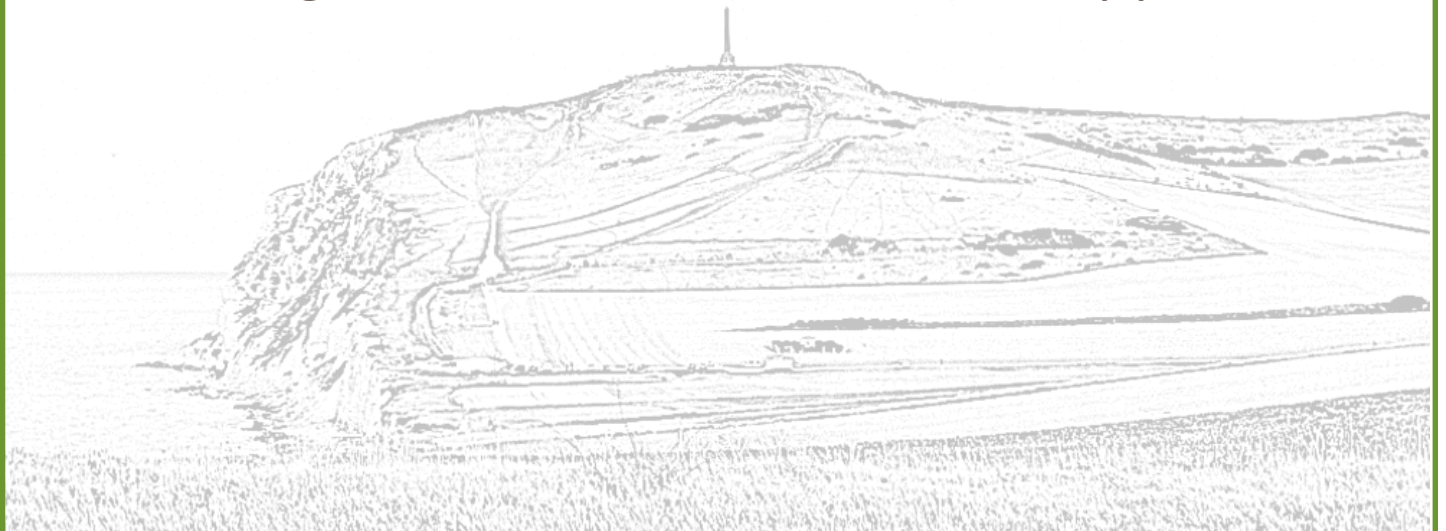


Bienvenue au

Restaurant L'Escale

Laurence Bourdon et son fils sont heureux de vous accueillir et vous invitent à découvrir une cuisine authentique et traditionnelle dans une ambiance familiale.

L'ensemble de l'équipe vous souhaite un agréable moment et un bon appétit



Menu Blanc Nez

19€

Entrée Plat - Plat Dessert

25€

Entrée - Plat - Dessert

La Terrine de Volaille maison aux champignons

Home made chicken terrine with mushrooms

Ou

L'Assiette de Crevettes

Platter of pink Shrimp

Ou

Le Velouté de Potimarron au lait d'amandes

Potimarron soup with Almond milk

~~~~

## Le Jambon à l'os grillé, frites fraîches

*Roasted Ham and french fries*

*(Sauce poivre ou maroilles)*

Ou

## Le Filet de Poisson du jour

*Today special fish's*

Ou

## Les Moules marinières, frites fraîches (1/2 marmite)

*The mussel with white wine, french fries (1/2 pot)*

~~~~

La Crème brûlée au Spéculoos

The Speculoos « crème brûlée »

Ou

La Mousse au chocolat

The Chocolate mouss

Ou

La coupe de Glace deux parfums

The two flavours ice cream

Ou

L'assiette de trois Fromages de la Côte d'Opale

The Local cheese platter

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise

Menu L'Escale

32.50€

Entrée - Plat - Dessert

Le Foie gras de Canard et son confit de saison

Home made duck foie gras terrine, with confit

Ou

La Soupe de Poissons façon Cappuccino et sa garniture

The fish soup « Cappuccino way » with his garniture

Ou

L'Assiette de Fruits de mer (2 huîtres, crevettes roses, bulots)

The sea food platter (2 oysters, pink shrimps, welks)

~~~~

**Le Filet de Sébaste et sa crème à l'Écume de Wimereux**

*The Red fish filet with « Ecume de Wimereux » cream*

Ou

**La Souris d'Agneau confite, Sauce Gingerbread**

*The Lamb Shank, Gingerbread sauce*

Ou

**Le Suprême de Pintade à la crème de champignons**

*The guinea fowl supreme, mushrooms cream*

~~~~

Choix dans la carte des desserts

Choice in dessert menu

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

Nos Entrées

La Terrine de Volaille aux champignons maison	9.50€
<i>Home made chicken terrine with mushrooms</i>	
Le Foie gras de Canard maison et son confit	15.00€
<i>Home made duck foie gras terrine</i>	
Le Velouté de Potimarron au lait d'amandes	8.50€
<i>Potimarron soup with Almond milk</i>	
La Soupe de poissons façon Cappuccino et sa garniture	11.50€
<i>Fishes soup « Cappuccino way » with his garniture</i>	
L'Assiette de Crevettes	9.00€
<i>The prawns plate</i>	
L'Assiette de fruits de mer (crevettes, bulots, 2 huîtres)	15.00€
<i>The sea food platter (shrimps, welks, 2 oysters)</i>	
Les Huîtres fines de claire N°3	6
<i>The oysters</i>	9
	12
	22.00€

Côté Terre

Les pièces du boucher et plats cuisinés

Le Jambon à l'Os grillé, frites fraîches (<i>Sauce poivre ou maroilles</i>)	16.00€
<i>The roasted ham, French Fries</i>	
La Souris d'Agneau confite, sauce Gingerbread	19.00€
<i>The Lamb shank with gingerbread sauce</i>	
Le Suprême de Pintade à la crème de champignons	19.00€
<i>The Guinea fowl suprême and mushrooms cream</i>	

Menu enfant

12.00€
(Jusqu'à 10 ans)

L'assiette de Crevettes

Ou

Le toast au fromage et petite salade

Le filet de poisson de saison

Ou

L'escalope de Poulet fermier, crème aux champignons, frites

Glace

Ou

Mousse au chocolat

Le Grand Large

Les plateaux de fruits de mer

(Tarifs par personne)

L'Assiette de Fruits de mer (selon arrivage)

25.00€

*Crevettes roses, crevettes grises,
bigorneaux, bulots, 2 huîtres, 2 langoustines.*

Le Crabe (selon arrivage)

36.00€

*1/2 tourteau, crevettes roses, crevettes grises,
bigorneaux, bulots, 2 huîtres, 2 langoustines.*

Les propositions du Pêcheur

Le Filet de Poisson du jour 16.00€

The fish filet of the day

Le Filet de Sébaste, crème à « l'Écume de Wimereux » 17.50€

The redfish filet, « Ecume de Wimereux » cream

Les moules

Les Moules marinières, frites fraîches 14.90€

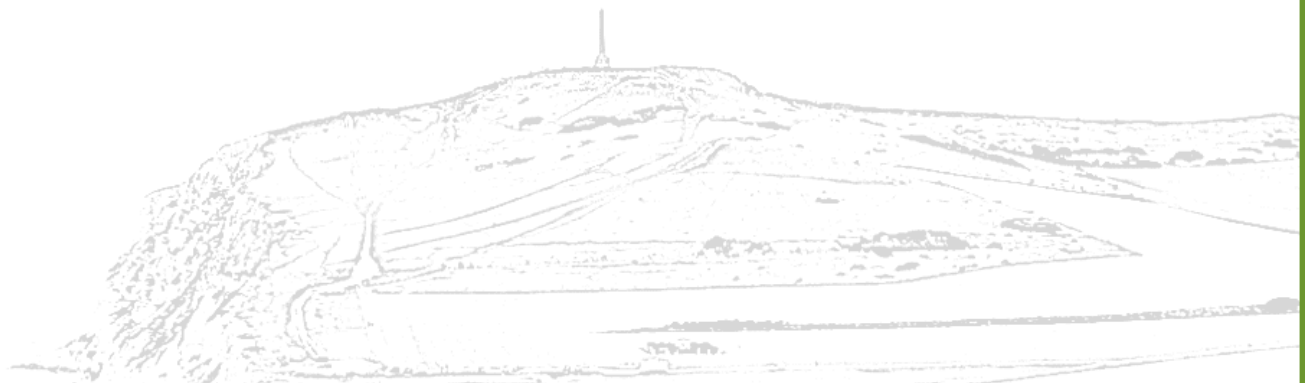
The mussels in white wine with french fries

Les Moules à la crème, frites fraîches 15.90€

The mussels with cream sauce and french fries

Les Moules au Maroilles, frites fraîches 15.90€

The mussels with maroilles cheese sauce and french fries



Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

Les Desserts

Le Tiramisu	6,00€
La Mousse au chocolat	6,00€
La Crème brûlée au Spéculoos	6,00€
L'Assiette de Fromages de la côte d'Opale	7,00€

Nos coupes glacées

La Dame Blanche 7,00€
Crème glacée Vanille, coulis chocolat, chantilly

Le Café ou Chocolat Liégeois 7,00€
Crèmes glacées Café ou Chocolat noir, Vanille, coulis moka ou chocolat, chantilly

La Trois Chocolats 7,00€
Crèmes glacées Chocolat noir, Chocolat au lait, Chocolat blanc, coulis chocolat, chantilly

La Créole 7,00€
Crèmes glacées Banane, Mangue, Noix de coco, coulis chocolat, chantilly

La Tutti Frutti..... 7,00€
Sorbets Pêche, Mangue, Framboise, coulis fruits rouges, chantilly

La Blanc Nez 7,00€
Crèmes glacées Vanille, Pistache, Menthe, chantilly

Le Trou Normand 7,50€
Sorbet Pomme, Calvados

Le Colonel 7,50€
Sorbet Citron vert, Vodka

L'Alsacienne 7,50€
Sorbet Poire, Poire William's

L'Irlandaise..... 7,50€
Glace Vanille, Bailey's, chantilly

Coupe 1-2-3 boules 3,00€-5,50€-6,00€

Chantilly, coulis chocolat, moka ou fruits rouges0,20€

Glace : Vanille - Café - Chocolat noir - Pistache - Rhum Raisin - Chocolat au lait - Fraise - Banane - Chocolat blanc - Menthe - Noix de coco

Sorbets : Cassis - Pêche - Poire - Mangue - Framboise - Pomme - Citron Vert