

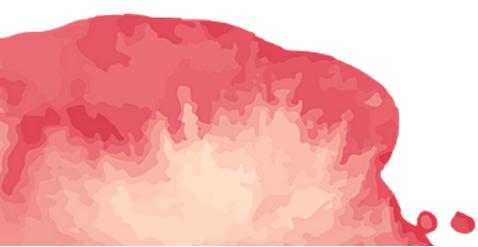


Bienvenue au
Restaurant L'Escale

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 où
tous les plats sont fait maison et avec coeur

Nous vous souhaitons de passer
un agréable moment et un bon appétit





Menu Blanc Nez

ENTREE PLAT ou PLAT DESSERT 20 €

ENTREE, PLAT et DESSERT 26 €



Velouté de Chou-fleur
(option Haddock fumé)
Cauliflower creamy



Assiette de Crevettes roses
Plate of shrimps

Assortiment de Charcuteries
Plate of delicatessen

Gratiné de Moules,
poireaux et curry
Leek and curry mussel gratin



Jambon à l'Os grillé,
frites, salade, sauce au choix
Grilled ham, fries, salad, sauce

Filet de Lieu noir, crème de
crevettes grises, légumes
Fillet of fish Saithe gray, prawns cream

Cordon bleu de Dinde revisité,
crème de champignons, frites
Turkey cordon bleu, mushrooms sauce

Moules marinières, frites
(1/2 marmite)
Marinière mussels (half cooking pot), fries



Île flottante
Floating Island

Crème brûlée au Spéculoos
Speculoos creme brulee

Coupe de glace 2 parfums
Ice cream cup 2 flavor



Assiette 3 Fromages locaux
3 local cheeses platter

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris



Menu L'Escale

38,50 €



Tataki de Boeuf

Beef tataki

Soupe de poissons

Fish soup

Tartare de Saumon fumé

Smoked salmon tartar

Gratin de Pétoncles à la

Fleur d'Audresselles

scallop gratin and Fleur d'Audreselles cheese

Noix de Saint-Jacques poêlées,
sauce lard, purée de potimarron

Scallops, bacon sauce, mashed pumpkin

Médailillon de Lotte,
bouillon thaï, nouilles

Monkfish, thai bouillon, noodles

Souris d'Agneau confite, crème whisky et vanille,
gratin de pommes de terre

confit lamb shank, vanilla and whisky sauce, potatoes gratin

Duo chocolaté crème et mousse

Chocolate cream and mouss

Crème brulée au Spéculoos

Speculoos creme brulee

Coupe de glace Création

Ice cream cup Creation

Assiette 4 Fromages locaux

4 local cheeses platter



Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris



Plateaux de Fruits de Mer

TARIF PAR PERSONNE
SELON ARRIVAGE / HOMARD SUR RÉSERVATION

Le 1/2 Crabe mayonnaise, salade 15 €

Le 1/2 Homard 30 € (prix variable selon les cours)



Le Rivage 25 €

*3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, bigorneaux*



L'Huître 35 €

*9 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises,
bulots, bigorneaux*



Le Crabe 40 €

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



Le Homard 50 €

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



Le Royal 65 €

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

Entrées



POTAGES ET GRATINS DU CHEF

Soupe de poissons 12,50 €

Fish soup

✓ Velouté de Chou-fleur 10,50€ (option Haddock +2 €)

Cauliflower creamy option smoked haddock

Gratin de Pétoncles à la Fleur d'Audresselles 16,50 €

scallop gratin with fleur d'Audresselles cheese

Gratiné de Moules, poireaux et curry 12,50 €

Leek and curry mussel gratin



HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Assortiment de Charcuteries 12,50 €

Plate of delicatessen

Tartare de Saumon fumé 16,50 €

Smoked salmon tartar

Tataki de Boeuf 16,50 €

Beef tataki



FRUITS DE MER

Assiette de Crevettes roses 11 €

Plate of shrimps

Huîtres fines de claire n°3 Marennes d'Oléron

Fines de claire oysters n°3

Six 12 € • Neuf 16,50 € • Douze 22 €

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris

Plats



PIÈCES DU BOUCHER ET PLATS CUISINÉS

✓ Assiette de légumes de saison 16 €

Plate of vegetables

Jambon à l'Os grillé, frites, salade, sauce au choix 17,50 €

Grilled ham, fries, salad, sauce

Entrecôte de Bœuf (+350 gr) , frites, salade, sauce au choix 28 €

Beef entrecote, fries, salad, sauce

Cordon bleu de Dinde revisité, crème de champignons 18,50 €

Homemade Turkey Cordon bleu, mushrooms sauce

Souris d'Agneau confite, crème whisky et vanille 24€

confit lamb shank, vanilla and whisky sauce, potatoes gratin



PROPOSITIONS DU PÊCHEUR

Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au lard 29 €

Scallops, bacon sauce, mashed pumpkin

Filet de Lieu noir, crème de crevettes grises 17,50 €

Fillet of fish Saithe gray, prawns cream, vegetables

Médailon de Lotte, bouillon thaï, nouilles 24 €

Monkfish, thai bouillon, noodles



MOULES DE CÔTE

Moules marinières et frites 15,90 €

sauce crème ou sauce Maroilles +0,60 €

Marinière mussels, fries, option cream sauce or cheese sauce

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris



Menu Enfant



14 €



Assiette de Crevettes

Plate of shrimps

Assortiment de Charcuteries

Delicatessen platter



Cordon bleu de Dinde, frites, crème champignons

Homemade turkey Cordon bleu, mushrooms cream, fries

Filet de Poisson, frites, sauce crème

Fillet of fish, fries, cream sauce



Cornet de glace au choix

Ice cream

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, TVA et Service compris

