



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.

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



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

Menu Blanc Nez

ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT 20€
ENTREE, PLAT ET DESSERT 26€

GASPACHO BASILIC MELON

Melon apricot gaspacho

TERRINE DU NORD AUX ENDIVES

North terrine with endives

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

Grilled ham, fries, salad, sauce

TRAVERS DE PORC CONFITS, FRITES, SALADE

Confit spare ribs, fries, salad

SALADE DE FRUITS

Floating Island

COUPE DE GLACE 2 PARFUMS

Ice cream cup 2 flavor

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES

Plate of shrimps

GRATINÉ DE MOULES À LA PROVENÇALE

Mussels Provencal gratin

FILET DE LIEU NOIR, LÉGUMES, CRÈME AU CHORIZO,

Fillet of fish Saithe gray, chorizo cream

MOULES MARINIÈRES, FRITES (1/2 MARMITE)

Marinière mussels (half cooking pot), fries

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA

Speculoos creme brulee

ASSIETTE 3 FROMAGES LOCAUX

3 local cheeses platter



Menu L'Escale

38,50€

TATAKI DE BOEUF

Beef tataki

CEVICHE DE THON

Tuna ceviche

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

Plate of sea foods



POISSON DU JOUR

Fish of the day

FILET DE LOTTE AU LARD, RIZ,
CRÈME DE CRUSTACÉS

Monkfish fillet with bacon, rice, shellfish cream

BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU, POMMES DE TERRE SAUTÉES,
SAUCE FETA ET TOMATES SÉCHÉES

Skewer of leg of lamb, potato, feta sauce and dried tomatoes



DUO CHOCOLATÉ CRÈME ET MOUSSE

Chocolate cream and mouss

FRAISIER FAÇON TIRAMISU

Strawberry tiramisu style

COUPE DE GLACE CRÉATION

Ice cream cup Creation

ASSIETTE 4 FROMAGES LOCAUX

4 local cheeses platter

Fruits de Mer

TARIF PAR PERSONNE SELON ARRIVAGE / HOMARD SUR RÉSERVATION

LE 1/2 CRABE MAYONNAISE, SALADE 15€

LE 1/2 HOMARD CRU OU GRILLÉ 30€
uniquement sur réservation
prix variable selon les cours

LE RIVAGE 25€
3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux

L'HUÎTRIÈRE 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 55€
1/2 Homard, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux

LE ROYAL 70€
1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux



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

MOULES DE LA CÔTE



MOULES MARINIÈRES ET FRITES 15,90€
SAUCE CRÈME / MAROILLES / PROVENÇALE +0,60€

Marinière mussels, fries, option cream sauce or cheese sauce



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

Entrées

HORS D'OEUVRE DU CHEF

GASPACHO MELON BASILIC 12,50€

Melon basil gaspacho



TERRINE DU NORD

12,50€

North por terrine with endives

TATAKI DE BOEUF

16,50€

Beef tataki



CEVICHE DE THON

16,50€

Tuna ceviche

GRATINÉ DE MOULES À LA PROVENÇALE 12,50€

Mussels Provencal gratin

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 16,50€

Plate of sea foods

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 11€

Plate of shrimps

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 ISIGNY-SUR-MER

Fines de claire oysters n°3

Six 12 € • Neuf 16,50 € • Douze 22 €

SALADES GOURMANDES

SALADE MÉDITERRANÉENNE : Entrée 10€

MELON, JAMBON SERRANO Plat 17€

Mediterranean salad

SALADE ITALIENNE Entrée 11€

BURATTA, PESTO VERT Plat 19€

Italian salad

SALADE CHÈVRE CHAUD LARDONS

Warm goat cheese salad

Entrée 10€

Plat 17€



Accord Cocktail : Sable blanc au Genièvre de Houille



Accord Mets et Vin : Chablis, Vin blanc, Bourgogne

PROPOSITIONS DU PÊCHEUR



POISSON DU JOUR

20€

Fish of the day

FILET DE LIEU NOIR, 17,50€

LÉGUMES, CRÈME AU CHORIZO,

Fillet of fish Saith gray, chorizo cream

FILET DE LOTTE AU LARD, RIZ, CRÈME DE CRUSTACÉS 24€

Monkfish fillet with bacon, rice, shellfish cream



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

PLATS CUISINÉS



BURGER AU PORC

18€

ÉFFILOCHÉ, FRITES, SALADE

Pulled Pork Burger, fries, salad

TRAVERS DE PORC 17,50€

CONFITS, FRITES, SALADE

Whiskey and honey marinade Ribs, fries, salad

SAUTÉ DE POULET FAÇON PROVENÇALE RIZ LEGUMES 17,50€

Provençal-style chicken stir-fry, rice, vegetables



Accord Mets et Vin : Mâcon, Vin rouge, Bourgogne

PIÈCES DU BOUCHER



ENTRECÔTE 350G, FRITES, 28€

SALADE, SAUCE AU CHOIX

Beef entrecote 350g, fries, salad, sauce

JAMBON À L'OS GRILLÉ, 17,50€

FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX

Grilled ham, fries, salad, sauce



BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU,

SAUCE FETA ET TOMATES SÉCHÉES 24€

Skewer of leg of lamb, potato, feta sauce and dried tomatoes

CÔTE À L'OS 500G, FRITES, 38€

SALADE, SAUCE AU CHOIX

Beef chop 500g, fries, salad



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



Accord Mets et Vin : Saint-Estèphe, Vin rouge, Bordeaux

Menu Enfant

14€



TOAST AU CHÈVRE

Goat cheese toast



ASSIETTE DE CREVETTES

Plate of shrimps



ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Assortment of Charcuterie



FILET DE POISSON, FRITES, SAUCE CRÈME

Fillet of fish, fries, cream sauce



JAMBON GRILLÉ, FRITES, SAUCE AU CHOIX

Grilled ham, fries, sauce



STEACK HACHÉ, FRITES, SAUCE KETCHUP OU MAYONAISE

Grilled ham, fries, sauce



GLACE

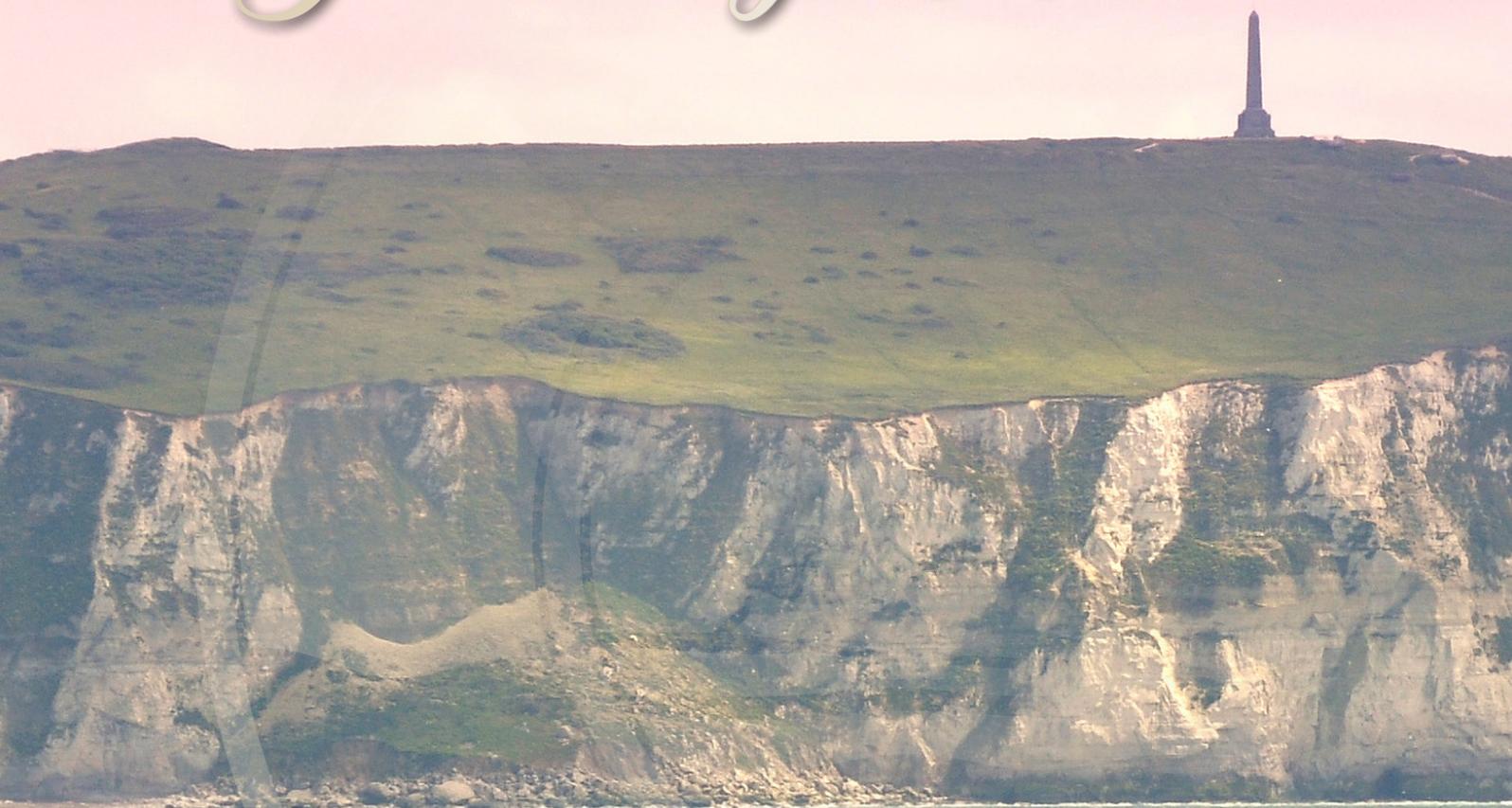
Ice cream



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



Carte du Midi

Entrées

GASPACHO MELON BASILIC Melon basil gaspacho	12,50€	ASSIETTE DE CREVETTES ROSES Plate of shrimps	12,50€
TERRINE DU NORD AUX ENDIVES North terrine with endives	12,50€	GRATINÉ DE MOULES À LA PROVENÇALE Mussels Provencal gratin	12,50€

Plats Principaux

SAUTÉ DE POULET PROVENÇALE RIZ LEGUMES Provençal-style chicken stir-fry, rice, vegetables	17,50€	BURGER AU PORC ÉFFILOCHÉ, FRITES, SALADE Pulled Pork Burger, fries, salad	18€
JAMBON À L'OS GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX Grilled ham, fries, salad, sauce	17,50€	ENTRECÔTE 350G, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX Beef entrecote 350g, fries, salad, sauce	28€
FILET DE LIEU NOIR, LÉGUMES, CRÈME AU CHORIZO, Fillet of fish Saith gray, chorizo cream	17,50€	CÔTE À L'OS 500G, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX Beef chop 500g, fries, salad	38€

Salades

SALADE MÉDITERRANÉENNE : MELON, JAMBON SERRANO Mediterranean salad	Entrée 10€ Plat 17€	SALADE ITALIENNE BURATTA, PESTO VERT Italian salad	Entrée 11€ Plat 19€
--	------------------------	--	------------------------

SALADE CHÈVRE CHAUD LARDONS

Warm goat cheese salad

Entrée 10€
Plat 17€

Fruits de Mer

TARIF PAR PERSONNE SELON ARRIVAGE / HOMARD SUR RÉSERVATION

LE 1/2 CRABE MAYONNAISE, SALADE 15€

LE 1/2 HOMARD CRU OU GRILLÉ uniquement sur réservation 30€
prix variable selon les cours

LE RIVAGE 25€
3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux

L'HUÎTRIÈRE 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 55€
1/2 Homard, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux

LE ROYAL 70€
1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux

MOULES DE CÔTE



MOULES MARINIÈRES ET FRITES 15,90€
SAUCE CRÈME / MAROILLES / PROVENÇALE +0,60€

Marinière mussels, fries, option cream sauce or cheese sauce



Carte des Desserts

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS	6,00 €
CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA	6,00 €
DUO CHOCOLATÉ	7,00 €
FRAISIER FAÇON TIRAMISU	7,00 €
ASSIETTE DES FROMAGES LOCAUX	8,00 €
... avec un petit verre de Vin rouge ?	

CRÉATIONS L'ESCALE



ALCOOLISÉES

TROU NORMAND	7,50 €
Pomme, Calvados	
COLONEL	7,50 €
Citron Vert, Vodka	
ALSACIENNE	7,50 €
Poire, Poire Williams	
KIR ROYAL GLACÉ	7,50 €
Framboise, Champagne	
IRLANDAISE	7,50 €
Vanille, Baileys, chantilly	

Parfums :

Vanille, Café, Caramel, Pistache, Fraise, Banane, Menthe,
Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc, Noix de Coco,
Rhum Raisin, Cassis, Framboise, Pêche, Mangue, Poire, Pomme, Citron

SORBETS

TUTTI FRUTTI	7,00 €
Pêche, Mangue, Framboise, coulis fruits rouges	
CRÉOLE	7,00 €
Banane, Mangue, Noix de Coco, coulis chocolat, chantilly	
LA RUBY	7,00 €
Fraise, Framboise, Cassis, coulis fruits rouges	

CRÈME GLACÉES

DAME BLANCHE	7,00 €
Vanille, coulis chocolat, chantilly	
CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS	7,00 €
Vanille, Café~Chocolat~Caramel, coulis moka~chocolat~caramel, chantilly	
TROIS CHOCOLATS	7,00 €
Chocolat Noir, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc, coulis chocolat, chantilly	
BLANC NEZ	7,00 €
Vanille, Pistache, Menthe, chantilly	



VOTRE CRÉATION

1 BOULE	3,50 €
2 BOULES	5,50 €
3 BOULES	6,50 €
+ CHANTILLY	+ 0,50 €
+ COULIS CHOCO, MOKA, CAMEL, FRUITS ROUGES	+ 0,50 €



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

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