

LE
RESTAURANT

L'ESCALE

**est heureux
de vous accueillir**

Assiettes à grignoter

6 Huitres N°4	6€
Rillettes maison de maquereaux fumés	7€
Assiette de crevettes « bouquet sauvage » (10)	9,50€
Ardoise de charcuterie, speck, jambon cuit truffé, saucisson ibérique, et rillettes de canard	11€

Toutes nos huitres proviennent de chez Eric NEVEU,
ostréiculteur à la Flotte.

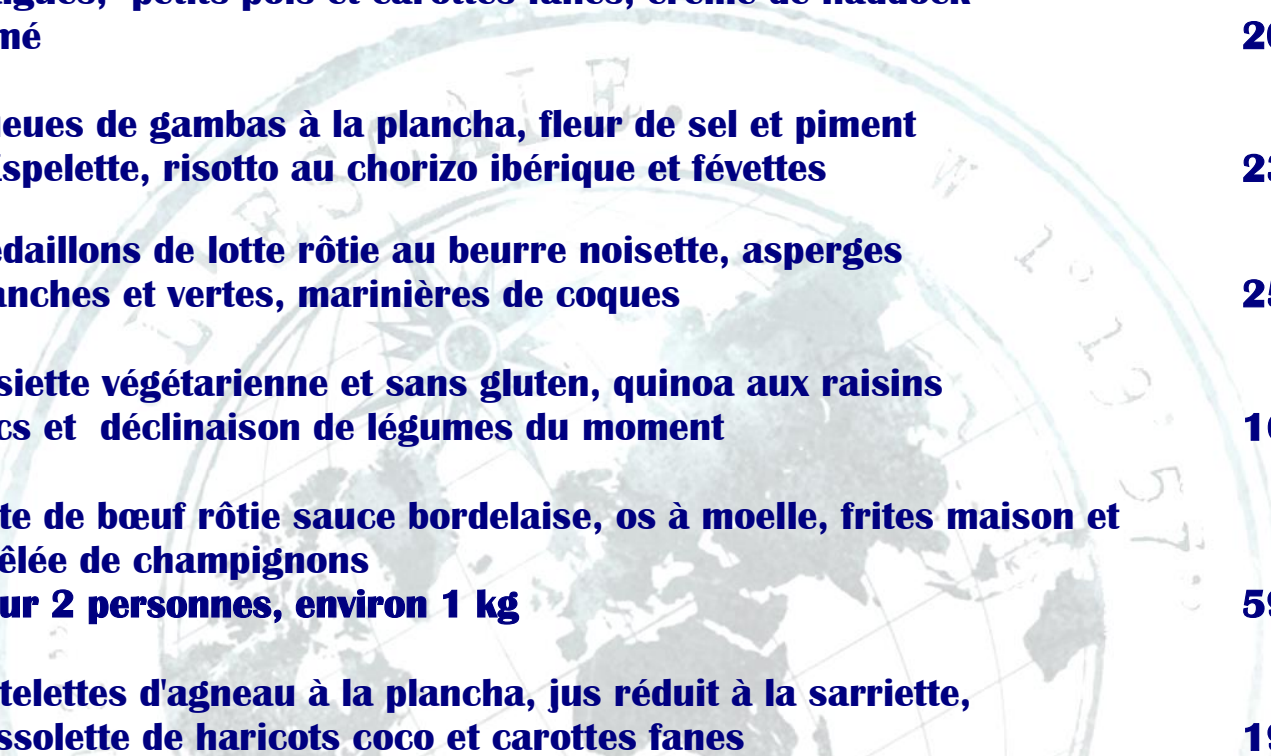
Nos Fruits de Mer

6 Huitres N°2/3 spéciales affinées en marais	12€
9 Huitres N°2/3 spéciales affinées en marais	18€
12 Huitres N°2/3 spéciales affinées en marais	24€
6 Huitres N°2 pleine mer	9€
9 Huitres N°2 pleine mer	13,50€
12 Huitres N°2 pleine mer	18€
Assiette de vanets au beurre persillé	10€
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes (par personne : 4 huitres N°2 pleine mer, 5 langoustines, bulots, 5 crevettes « bouquet sauvage », gros bigorneaux, 5 palourdes et ½ tourteau.)	75€
Assiette de fruits de mer (4 huitres N°3 pleine mer, 4 langoustines, 4 crevettes « bouquet sauvage », bulots, gros bigorneaux)	21€

Nos Entrées

Carpaccio de poulpes, vinaigrette à l'ail noir, roquette et cœurs d'artichauts confits	14€
Ceviche de cabillaud, cœur de sucrose à l'huile d'agrumes	12€
Salade de gambas juste snackées, parfum de pistou, billes de mozzarella, crème de tomates séchées	15€
Bruschetta de filets de maquereaux confits à l'huile de thym, compotée d'oignons et piquillos, speck séché	11€

Nos Plats



Dos de cabillaud rôti, blancs de poireaux étuvés au beurre d'algues, petits pois et carottes fanes, crème de haddock fumé	20€
Queues de gambas à la plancha, fleur de sel et piment d'Espelette, risotto au chorizo ibérique et fèves	23€
Médallions de lotte rôtie au beurre noisette, asperges blanches et vertes, marinières de coques	25€
Assiette végétarienne et sans gluten, quinoa aux raisins secs et déclinaison de légumes du moment	16€
Côte de bœuf rôtie sauce bordelaise, os à moelle, frites maison et poêlée de champignons Pour 2 personnes, environ 1 kg	59€
Côtelettes d'agneau à la plancha, jus réduit à la sarriette, cassolette de haricots coco et carottes fanes	19€

Menu Enfant

10€ (jusqu'à 10 ans)

**Filet de poulet pané ou filet de poisson du jour
Garniture au choix : frites / pâtes / riz / poêlée de légumes**

**Demi gaufre caramel fleur de sel et chantilly vanille
ou Glace 2 boules**

Plateau de Fromages Affinés

8,50€

Nos Desserts



Gaufre maison, caramel fleur de sel et chantilly à la vanille	7€
Gros sablé breton, tartare de pommes caramélisées, crème de mascarpone au calvados	8€
Baba au rhum, petites poires au sirop épicé, chantilly à la vanille	8€
Soufflé au chocolat Guanaja (Criollo d'Honduras)	10€
Carpaccio d'ananas au citron vert et gingembre, sorbet coco	7€

INFORMATIONS

Un cahier des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf mention contraire.

Prix nets, service compris.



Formule du Midi

24,90 €

Entrée + Plat

19 €

Plat + Dessert

18,90 €

