

LE
RESTAURANT

L'ESCALE

**est heureux
de vous accueillir**

Assiettes à grignoter

Assiette de 6 huîtres N° 4	6 €
Assiette de bulots	7 €
Assiette de crevettes « bouquet » (10)	9,50 €
Ardoise de charcuterie : saucisson ibérique, jambon ibérique, rillettes de canard	12 €

Nos Fruits de Mer

6 Huitres N°2 pleine mer	10 €
9 Huitres N°2 pleine mer	15 €
12 Huitres N°2 pleine mer	20 €
Assiette de fruits de mer : bulots, huîtres, crevettes, langoustines	25 €
Sur réservation 48h avant : Plateau de fruits de mer pour 2 personnes	
Par personnes : 4 huîtres n°2 pleine mer, 5 langoustines, bulots,	
5 crevettes « bouquets », gros bigorneaux, 5 palourdes	
avec ½ tourteaux	77 €
avec ½ homard	97 €

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

Nos Entrées

Gaspacho, mozzarella au pistou en espuma, toast de foccacia	11 €
Tartare de poisson selon arrivage, confit d'algues Kombu et Yuzu	14 €
Gambas justes snackées et marinées, guacamole épicé	13 €
Salade façon Caesar au lieu fumé	12 €

Nos Plats

- Dos de cabillaud à la plancha, tian de légumes, confit de tomates jaunes, crémeux au basilic** 23 €
- Risotto crémeux, queues de langoustines rôties, jus réduits des têtes et râpé de caviar** 27 €
- Tournedos de bœuf VBF rôti, jus réduit au poivre long, frites maison et échalotes cuites au gros sel** 26 €
- Brochette de gigot d'agneau marinée, artichaut poivrade en barigoule, purée de haricot coco** 24 €
- Assiette végétarienne et sans gluten, quinoa et déclinaison de légumes du moment** 16 €

Menu Enfant

10€ (jusqu'à 10 ans)

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

**Fromage blanc
ou Glace 2 boules**

Assiette de Fromages Affinés

8,50€

Nos Desserts

Moelleux au chocolat Caraïbes grand cru cœur caramel fleur de sel, glace au yaourt *	11 €
Parfait glacé pistache – framboise sur son croustillant à l'amande	10 €
Baba au rhum, chantilly maison au sucre Muscovado, sorbet Mojito	10 €
Coupe colonel (citron/vodka)	10 €
Pêche blanche pochée au sirop épicé, servie façon melba	11 €
<u>Nos glaces et sorbets de gamme artisanale :</u>	
1 boule	3 €
2 boules	5,50 €
Supplément chantilly maison au sucre Muscovado	1.50€
<i>Crème glacée (vanille, chocolat, yaourt)</i>	
<i>Sorbet (pêche, abricot, fraise, citron)</i>	

Tous nos glaces et sorbets sont de gamme artisanale.

**** A commander de préférence au début du repas***

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.