

**Du jeudi 13 Mai  
au dimanche 16 Mai**

**LE**

**RESTAURANT**

**L'ESCALE**

*S'adapte au COVID !*

**Et vous propose ses plats à emporter  
OUVERT les midis  
du jeudi au dimanche  
entre 11h et 13h30  
et 18h à 19h**

**Commande au 05.46.37.44.87**

# Nos Fruits de Mer

<b>6 Huitres N°3 pleine mer</b>	<b>10 €</b>
<b>9 Huitres N°3 pleine mer</b>	<b>15 €</b>
<b>12 Huitres N°3 pleine mer</b>	<b>18 €</b>
<b>Sur réservation 48 h avant</b>	
<b>Assiette de fruits de mer : bulots, huîtres, crevettes, langoustines</b>	<b>25 €</b>
<b>Assiette de langoustines (9)</b>	<b>12 €</b>
<b>Plateau de fruits de mer pour 2 personnes</b> par personne : 4 huitres N°3 pleine mer, 5 langoustines, bulots, 5 crevettes « bouquet », gros bigorneaux, 5 palourdes	
<b>avec 1/2 tourteau</b>	<b>77 €</b>
<b>avec 1/2 homard</b>	<b>97 €</b>

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

## Nos Entrées

<b>Tomate farcie, thon mayonnaise et herbes fraîches, mesclun rosée</b>	<b>6 €</b>
<b>Tartare de saumon à la thaï et fruits frais</b>	<b>7 €</b>



# Nos Plats

<b>Tataki de thon au sésame, nouilles chinoise et légumes croquants, sauce thai</b>	<b>15 €</b>
<b>Burger maison (steack haché, sucrine, sauce savora, cheddar, tomate, confit d'oignons), pommes de terre au four</b>	<b>16 €</b>
<b>Cuisse de canard confite, mousseline de patate douce, grenailles de l'Île de Ré</b>	<b>14 €</b>
<b>Blanquette de seiche à l'ancienne, riz et petits légumes</b>	<b>15 €</b>
<b>Pour les petits : Nuggets de poisson, pâtes</b>	<b>8 €</b>

# Nos Desserts

<b>Mousse au chocolat</b>	<b>5 €</b>
<b>Tiramisu au café</b>	<b>6 €</b>

---

## INFORMATIONS

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

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

Prix nets.

