

LE

RESTAURANT

L'ESCALE

**est heureux
de vous accueillir
dans son restaurant
et en vente à emporter**

Nos Fruits de Mer

6 Huitres N°3 pleine mer	10 €
9 Huitres N°3 pleine mer	15 €
12 Huitres N°3 pleine mer	18 €

Sur réservation 48 h avant Plateau de fruits de mer pour 2 personnes
par personne : 4 huitres N°3 pleine mer, 5 langoustines, bulots, 5 crevettes « bouquet »,
gros bigorneaux, 5 palourdes

avec 1/2 tourteau **79 €**

avec 1/2 homard **97 €**

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

Nos Entrées

Soupe de poissons et langoustines, croutons, rouille maison et emmental râpé	8 €
Cannelloni de concombre, crème ricotta et saumon fumée	9 €
Carpaccio de bar, vinaigrette acidulée, glace basilic	10 €
Foie gras maison, chutney de figues et ses toasts	15 €
Assiette de charcuterie ibérique	12 €



Nos Plats

Langoustines croustillantes aux herbes fraîches, purée de butternut confit aux épices et cèpes à la plancha	22 €
Filet de daurade royale de la criée, risotto crémeux au parmesan et brisures de truffe noir	25 €
Filet de bœuf normand, frites maison et sauces aux 5 baies	25 €
Brochette de magret de canard aux abricots secs, ratatouille de légumes du moment, sauce crémeuse au miel	22 €
Poêlée de seiche au chorizo, légumes croquants, sauce thaï façon wok	21 €
Lasagne végétarienne, mesclun rosé de jeune pousse	19 €
Sur réservation 48 h avant Homard au beurre rouge (env 1kg) pour 2 pers	98 €



Menu Enfant

10€ (jusqu'à 10 ans)

Nuggets de poulet ou poisson pané du jour
Garniture au choix : frites / poêlée de légumes

Gâteau au chocolat ou Glace 2 boules

Assiette de Fromages Affinés

8,50€

Nos Desserts

Mi-cuit au chocolat Weiss, glace yaourt	10 €
Crumble aux figues fraîches	8 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9 €
Nougat glacé maison, coulis aromatique	10 €
Tarte d'automne au potiron	9 €
Nos glaces et sorbets de gamme artisanale :	
1 boule	3 €
2 boules	5,50 €
Supplément chantilly maison	1,50 €
<i>Crème glacée (vanille, chocolat, yaourt)</i>	
<i>Sorbet (pêche, abricot, fraise, citron vert, cassis)</i>	
Café ou Thé gourmand	9,50 €
Champagne gourmand	13,50 €

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.



Menu Découverte

Entrée-Plat-Dessert **39 €**

Compris 1 verre Entre 2 mer, château Bonnet

Et 1 verre Saint Chinian

Soupe de poissons et langoustines, croutons,
rouille maison et emmental râpé

ou

6 huîtres N° 3 Pleine Mer

Langoustines croustillantes aux herbes fraîches,
purée de butternut confit aux épices
et cèpes à la plancha,
ou Brochette de magret de canard aux abricots secs,
ratatouille de légumes du moment,
sauce crémeuse au miel

Crème brûlée à la vanille Bourbon,

ou

Tarte d'automne au potiron

