

LE

RESTAURANT

L'ESCALE

**est heureux
de vous accueillir
dans son restaurant**

Nos Fruits de Mer

Assiette de bulots	7 €
Assiette de crevettes « bouquet » (10)	9,50 €
6 Huitres N°3 pleine mer	12 €
12 Huitres N°3 pleine mer	21 €
Assiette de 6 langoustines (taille 16/20 au kg)	18 €
Assiette de fruits de mer : 100 g bulots, 4 huitres N°3, 5 crevettes, 3 langoustines 16/20	30 €

Sur réservation 48 h avant Plateau de fruits de mer

Pour 2 personnes : 8 huitres N°3, 10 langoustines 16/20, 200g bulots, 10 crevettes « bouquet », 200g bigorneaux, 10 palourdes

avec tourteau (700g) 89 €

avec homard (700g) 130 €

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

Nos Entrées

Filet de sardines façon escabèche	12 €
Tataki de thon au sésame grillé	10 €
Saumon gravellax aux épices, crème épaisse au citron, herbes fraîches	13 €
Foie gras maison IGP Sud-Ouest, chutney d'oignons et ses toast	16 €
Assiette de charcuterie ibérique (rillette, lomo, jambon cébo, chorizo)	12 €



Nos Plats

Blanquette de seiche à l'ancienne, petits légumes de saison, pickles	19 €
Pavé de maigre de nos côtes, crumble de légumes au parmesan, grenailles de l'île de Ré, beurre blanc au pineau des Charentes	28 €
Tartare de bœuf charolais origine FRANCE préparé au couteau, grenailles de l'île de Ré, mesclun rosé	21 €
Burger : pain burger, tomate, confit d'oignons, steak haché charolais origine France 150g, cheddar affiné, sucrose croquante, frites fraîches	19 €
Lasagne végétarienne, mesclun coloré	19 €
Côtelettes d'agneau origine IGP Ecosse cuites à la plancha, écrasé de pomme de terre vitelotte, jus d'agneau	27 €
Salade Escale : mesclun, saumon gravelax, tomate, concombre, melon, avocat, carotte, crème ciboulette, toasts	23 €
Salade Végétarienne : mesclun, tomate, concombre, carotte, avocat, melon	17 €
Salade du Sud-Ouest : mesclun, magret fumé, foie gras de canard, chèvre chaud, tomate, carotte, concombre, mais	25 €

Nos Moules

(en fonction de la disponibilité)

Moules marinière, frites fraîches	15 €
Moules avec sauce du jour (voir ardoise), frites fraîches	17 €
Frites maison (sous réserve de la disponibilité)	+ 3 €
Sur réservation 48 h avant Homard au beurre rouge (env 1kg) pour 2 pers	120 €



Menu Enfant

10€ (jusqu'à 10 ans)

**Moules marinière ou steak haché du boucher
ou filet de poisson ou jambon blanc
Garniture au choix : frites / riz / poêlée de légumes**

Entremet au chocolat croquant ou Glace 2 boules



Assiette de Fromages Affinés

10 €

Nos Desserts

Brochette de baba au rhum, fruits au sirop, chantilly passion	10 €
Entremet au chocolat croquant	11 €
Cheesecake citron vert aux spéculos	10 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9 €
Coupe colonel (glace citron/vodka)	10 €
Coupe de glace façon vacherin : glace vanille, sorbet fruits rouge, fruits frais, meringue, chantilly vanillée	12 €
Nos glaces et sorbets de gamme artisanale « mon petit glacier » :	
1 boule	3 €
2 boules	5,50 €
Supplément chantilly maison	1,50 €
<i>Crème glacée (vanille, chocolat, yaourt, pistache, caramel)</i>	
<i>Sorbet (pêche, abricot, fraise, citron vert, fruits rouge)</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.



En Avril 2022, nous avons fait la démarche de certification du titre de Maître Restaurateur que nous avons obtenu avec succès.

Ce titre est délivré par l'Etat et vous garantit une cuisine entièrement faite maison, professionnalisme et qualifications de notre chef Bryan CHASTAGNET, traçabilité et saisonnalité des produits.

Notre chef Bryan CHASTAGNET apporte une attention particulière au choix de ses fournisseurs dont voici la liste des principaux ci-dessous :

Huîtres : EARL NEVEU ET FILS – 17630 la Flotte en Ré

Fruits de Mer : VIVES EAUX – 17000 la Rochelle

Moules : MAISON HURTAUD – 17000 la Rochelle

Viande : SVRO – 44000 Nantes

Fruits et légumes : AUNIS FRUITS – 17450 St Laurent de la Prée

Crèmerie – viande : SYSCO FRANCE

Sel : RIVESALINE – 17670 la Couarde sur Mer

Confitures : Bérange AUDOUIN – 17740 Ste Marie de Ré

Miel : Aude CHUPIN, l'Abeille Réthaise – 17940 Rivedoux Plage

Toute notre équipe vous souhaite de passer un agréable moment !

Ludivine et Eric NEVEU