

LE

RESTAURANT

L'ESCALE

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



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 – 17880 les Portes en Ré

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

Nos Fruits de Mer

Assiette de crevettes « bouquet » (10)	9,50 €
6 Huitres N°3 pleine mer	12 €
12 Huitres N°3 pleine mer	21 €

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

Soupe de poissons, rouille, croutons et emmental râpé	8 €
Croustillant de crevettes, chorizo ibérique et oignons nouveaux	12 €
Suggestion du moment	(voir ardoise)
Foie gras maison IGP Sud-Ouest, chutney d'oignons et ses toast	16 €
Assiette de charcuterie ibérique (rillette, lomo, jambon cébo, chorizo)	12 €



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Nos Plats

Filet de bœuf Simmental (origine Suisse) façon Rossini, frites maison, sauce aux 5 baies	29 €
Blanquette de la mer, petits légumes et riz pilaf	21 €
Ris de veau aux girolles, écrasé de pommes de terre	23 €
Pavé de lotte au lard fumé, risotto crémeux au parmesan	26 €
Lasagne végétarienne, mesclun coloré	19 €
Suggestions du moment	(voir ardoise)

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 €



MAÎTRE
RESTAURATEUR



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

Cake ou Glace 2 boules



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Assiette de Fromages Affinés

10 €

Nos Desserts

Crumble pomme poire, fève de Tonka	10 €
Dôme croustillant aux trois chocolats	11 €
Paris-Brest revisité	10 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9 €
Suggestion du moment	(voir ardoise)
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.



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Menu Découverte

Entrée-Plat-Dessert 39 €

Compris 1 verre Entre 2 mer, château Bonnet

Et 1 verre Saint Chinian

Soupe de poissons, rouille,
croutons et emmental râpé,

ou

6 huîtres N° 3 Pleine Mer

Blanquette de la mer, petits légumes et riz pilaf
ou ris de veau aux girolles,
écrasé de pommes de terre

Crème brûlée à la vanille Bourbon,

ou

Crumble pomme poire, fève de Tonka



MAÎTRE
RESTAURATEUR



