

LE

RESTAURANT

L'ESCALE

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

Nos Fruits de Mer

Assiette de bulots 250g **10 €**

Assiette de 10 crevettes (taille 30/50) **11 €**

6 Huitres N°3 pleine mer **12 €**

Assiette de 6 langoustines (taille 20/30 au kg) **18 €**

Assiette de fruits de mer : 100 g bulots, 3 huîtres N°3, 5 crevettes, 3 langoustines 20/30 **28 €**

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

Terrine maison, mesclun rosée **7 €**

Saumon gravelax maison, toast foccacia, crème fouettée à l'aneth **10 €**

Tataki de thon au sésame grillé **10 €**

Soupe de poissons, croutons, rouille et emmental râpé **8 €**

Assiette de charcuterie (terrines maison, lomo, rosette, jambon Serrano) **10 €**



Nos Plats

Brochette de faux filet (origine France) marinée, frites, mesclun rosée	18 €
Blanquette de seiche cuisinée à l'ancienne, petits légumes, grenailles de l'Île de Ré	20 €
Tartare de bœuf charolais 180g origine FRANCE préparé au couteau façon charentaise, grenailles de l'Île de Ré, mesclun rosé	21 €
Burger maison steack haché (origine France) 150g, frites Ou burger maison poisson 150g, frites	19 €
Brochette de gambas marinées, tartine de focaccia, piperade maison	21 €
Pavé de maigre de ligne, crumble de légumes, fondue de poireaux	25 €

Nos Salades

Salade Escale : mesclun, saumon gravelax, tomate, concombre, melon, avocat, carotte, crème ciboulette, toasts	22 €
Salade du Sud-Ouest : terrine maison, magret fumé, toast de chèvre, tomate, carotte, concombre, mais	22 €

Pour les végétariens

Salade Végétarienne : mesclun, tomate, concombre, carotte, avocat, melon	17 €
Lasagne végétarienne, mesclun coloré	19 €



Nos Moules

(en fonction de la disponibilité)

Moules marinière, frites	15 €
Moules avec sauce du jour (voir ardoise), frites	17 €
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 / poêlée de légumes**

Salade de fruits ou Glace 1 boule



Nos Desserts

Assiette de 3 fromages, mesclun rosée	8,50 €
Baba bouchon au rhum, fruits frais, chantilly vanillée maison	10 €
Dôme croustillant au chocolat WEISS	10 €
Tartelette framboise pistache, cœur caramel fleur de sel	10 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9 €
Coupe glacée façon vacherin aux fruits rouges (sorbet cassis, glace vanille, meringue, chantilly vanillée, coulis fruits rouges, fruits frais)	12 €
Coupe colonel (glace citron/vodka)	10 €
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, café)</i>	
<i>Sorbet (pêche, abricot, fraise, citron vert, cassis)</i>	
Café ou Thé gourmand	9,50 €
Champagne gourmand (Mini baba, mousse chocolat, salade de fruits frais, crème brûlée)	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 AUDOIN – 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