

**LE**

**RESTAURANT**

**L'ESCALE**

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

# Nos Entrées

<b>Assiette de 10 crevettes</b> (taille 30/50), <b>mayonnaise maison</b>	<b>11 €</b>
<b>6 Huitres N°3 pleine mer de la maison NEVEU à la Flotte</b>	<b>12 €</b>
<b>Foie gras maison, chutney d'oignons rouge, toasts</b>	<b>15 €</b>
<b>Tartare de saumon façon thai</b>	<b>10 €</b>
<b>Œuf cuit à 63°, champignons et poisson fumée</b>	<b>9 €</b>
<b>Soupe de poissons, croutons, rouille et emmental râpé</b>	<b>8 €</b>
<b>Assiette de charcuterie</b> (terrines maison, lomo, rosette, jambon Serrano)	<b>10 €</b>

# Nos Plats

<b>Brochette de faux filet</b> (origine France) <b>marinée, frites maison, mesclun rosée</b>	<b>18 €</b>
<b>Chaudrée de la mer</b> (poisson, crevette, riz parfumé)	<b>21 €</b>
<b>Parmentier de canard</b>	<b>21 €</b>
<b>Wok de gambas façon thai</b>	<b>20 €</b>
<b>Filet de bar, écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux</b>	<b>23 €</b>
<b>Lasagne végétarienne, mesclun coloré</b>	<b>19 €</b>

***Pour les ptit's (jusqu'à 10 ans):***

<b>Steak haché du boucher ou filet de poisson ou jambon blanc</b>	<b>11€</b>
<b>Garniture au choix : frites / poêlée de légumes</b>	
<b>Salade de fruits ou Glace 1 boule</b>	



# Nos Desserts

<b>Assiette de 3 fromages, mesclun rosée</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Tartelette au citron meringuée</b>	<b>10 €</b>
<b>Pavlova à la poire pochée, caramel fleur de sel</b>	<b>10 €</b>
<b>Mi-cuit au chocolat Weiss, glace yaourt</b>	<b>10 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>	<b>9 €</b>
<b>Coupe colonel (glace citron/vodka)</b>	<b>10 €</b>
<b>Nos glaces et sorbets de gamme artisanale « mon petit glacier » :</b>	
<b>1 boule</b>	<b>3 €</b>
<b>2 boules</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Supplément chantilly maison</b>	<b>1,50 €</b>
<i>Crème glacée (vanille, chocolat, yaourt, pistache, caramel, café)</i>	
<i>Sorbet (pêche, abricot, fraise, citron vert, cassis)</i>	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Champagne gourmand</b>	<b>13,50 €</b>
<small>(verrine citron meringuée, moelleux chocolat, salade de fruits frais, crème brûlée)</small>	

---

## 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*