

DEPUIS 1950 l'Escale

RESTAURANT
- CAP FERRET -

Chefs de cuisine :

Christophe NAVARD
Matthieu BUCHAILLE

Chef pâtissier :

Pascal LAFFORGUE

Les Entrées

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	12,50 €
Les œufs "mayo" de l'Escale	9,50 €
Salade César (salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, gressins, huile d'olive, jus de citron, sauce César aux anchois)	21,50 €
Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits (salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons)	21,50 €
.....Supplément foie gras.....	9,50 €
Camembert rôti, porchetta, ail confit et pain toasté	17,50 €
Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan	16,50 €
Saumon gravlax, crème légère aux agrumes, gel citron et ciboulette	17,50 €
Ceviche de mullet, citron confit, huile de noix et amande	17,50 €
Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole	16,50 €
Terrine de foie gras de canard, cerises amerena, chutney pomme poire, crumble amandes	21,50 €

Plat végétarien

Dahl de lentilles Corails, pesto de coriandre et chips de coco fumé	19,50 €
.....Supplément butternut rôti.....	6,00 €
.....Supplément crevettes.....	9,50 €

Les Huîtres de Julien Brizard

(Cap-Ferret n°3)

6 huîtres	14,50 €
9 huîtres	20,50 €
12 huîtres	26,50 €
Servies avec : pain nordique, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée	
Rosace de belles crevettes mayonnaise	18,50 €
Bulots aïoli (selon saison)	18,00 €

VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE
Jours fériés et vacances scolaires

Les Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer (1 personne) 6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes, langoustines	57,00 €
Assiette de la mer 4 huîtres, bulots, crevettes grises et roses, coquillages, bigorneaux	38,50 €
Assiette de fruits de mer "tout cuit" langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux	41,50 €
Assiette de langoustines, mayonnaise	28,50 €



Les Poissons (grillés à la plancha)

Poisson du moment (voir au tableau)	
Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)	21,00 €
Pavé de cabillaud grillé, aïoli	27,00 €
Pavé de saumon laqué teriyaki, nouilles aux œufs, légumes et bouillon umami	29,00 €
Belle Sole, nature ou meunière, mousseline de panais au lait d'amandes, panais rôti en chips	42,00 €
Penne Rigate aux gambas et Serrano	31,00 €
Saint jacques snackées, lard fumé, butternut, crumble noisette, vinaigrette aux herbes	29,50 €
Curry jaune de crevettes, riz thaï, noix de cajou et cebettes	26,00 €

Moules à la Plancha "façon Escale" (selon saison) 19,50 €
frites fraîches

Les Viandes

Entrecôte grillée, échalotes confites	29,00 €
Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites	25,50 €
Souris d'agneau confite, laqué au vin rouge épicé, purée de pommes de terre, lardons et croûtons	31,00 €
Magret de canard grillé escalopé, sauce poivre	31,00 €
.....Supplément foie gras poêlé.....	9,50 €
Carpaccio de bœuf fines tranches de bœuf crues, huile d'olive, basilic et aromates, parmesan	22,00 €
Tartare de boeuf (cru ou légèrement poêlé)	23,00 €
Assiette de frites fraîches	7,00 €
Salade verte	4,00 €

Le Véritable Burger de l'Escale 21,50 €
Sauce et steak maison, frites fraîches

Fromages & Desserts Maison

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat " Valrhona "

Assiette d'Ossau Iraty AOP (et sa confiture de griotte)	10,00 €
Barre tout chocolat	10,50 €
Tarte au citron meringuée	9,50 €
Tiramisu café	9,50 €
Baba au Rhum, mangue, ananas et chantilly	9,50 €
Chou glacé chantilly	8,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,00 €
Riz au lait, caramel	9,50 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	8,50 €
Profiteroles au chocolat	11,50 €
Café ou Thé gourmand	13,00 €
Irish Coffee (Jameson)	13,00 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2,00 €

Glaces fabriquées par un maître artisan glacier

Coupe deux parfums au choix (Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, noisette, cassis, yaourt, framboise, passion, coco, stracciatella, menthe/chocolat, citron vert, caramel beurre salé)	6,00 €
Coupe trois parfums au choix	7,00 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2,00 €
Colonel (Sorbet citron vert, arrosé de vodka)	10,50 €
Café ou Chocolat liégeois	10,50 €
Profiteroles au chocolat	11,50 €

Cocktails

Américano Maison Le meilleur du monde 18 cl	12,00 €
Spritz Apérol 21cl	10,00 €
Spritz Campari 21cl	11,00 €
Spritz Fiorente 21 cl Liqueur de fleur de sureau	13,00 €
Lillet Spritz 15 cl	9,00 €
Mojito 15 cl Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	11,00 €
Téquila Sunrise 21 cl Téquila, jus d'orange, grenadine	12,00 €
Mojito 15 cl fraise / framboise / mangue / passion	12,50 €
Cancha 16 cl Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse	13,00 €
Caïpirinha 8 cl Cachaça, citron vert, sucre roux	10,00 €
Ti-Punch 6 cl Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne	10,00 €
Daïquiri 12 cl Havana, citron vert, sucre roux	10,00 €
Piña Colada 20 cl Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas	12,00 €
Margarita 10 cl Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne	12,00 €

Sans alcool

Crodino Virgin Spritz 17,5 cl Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices	7,00 €
Aurore 18 cl Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse	8,00 €
Pilotis 18 cl Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise	8,00 €

Apéritifs

Américano Maison 18 cl "Le meilleur du monde"	12,00 €
Spritz Apérol 21 cl	10,00 €
Spritz Campari 21cl	11,00 €
Spritz Fiorente 21 cl Liqueur de fleur de sureau	13,00 €
Lillet Spritz 15 cl	9,00 €
Lillet blanc/rouge/rosé - Apéritif bordelais 8 cl	6,00 €
Verre de Sauternes 12 cl	7,00 €
Coupe de Champagne 12 cl	11,00 €
Kir Royal 12 cl	11,50 €
Verre de Sangria 15 cl	6,00 €
Kir 12 cl	7,00 €
Whisky, Gin Beefeater, Vodka 4 cl	9,00 €
Jack Daniel's 4 cl	10,00 €
Suze, Martini 8 cl	6,00 €
Martini Gin 8 cl	10,00 €
Pineau, Porto 8 cl	6,00 €
Muscat 6 cl	6,00 €
Ricard 2 cl	4,00 €

Eaux minérales

Abatilles Minérale la demie	4,00 € le litre 6,00 €
Abatilles Pétillante la demie	4,00 € le litre 6,00 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"	

Perrier (33 cl)	5,00 €
Vittel (25 cl)	4,00 €

Boissons Chaudes

Expresso	3,00 €
Expresso décaféiné	3,00 €
Thé / Infusion	4,00 €
Café crème	5,00 €
Cappuccino	5,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,00 €
Irish coffee (Jameson)	13,00 €
Jamaican coffee (Rhum ambré)	13,00 €
French coffee (Cognac)	13,00 €

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir - Toute l'année -



Menu à 38.00 €

Entrée au choix

- Soupe de poisson (rouille, croûtons, fromage)
- 6 huîtres du Cap-Ferret n° 3 (vinaigre, échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée)
- Rosace de belles crevettes mayonnaise
- Petits calamars (chipirons) grillés à l'Espagnole
- Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan
- Saumon gravlax, crème légère aux agrumes, gel citron et ciboulette
- Bulots aïoli (selon saison)
- Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits

Plat au choix

- Poisson du moment : voir au tableau
- Pavé de saumon laqué teriyaki, mousseline de panais
- Pavé de cabillaud grillé, aïoli
- Moules à la plancha "façon Escale", frites fraîches (selon saison)
- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites
- Tartare de bœuf
- Carpaccio de bœuf

Dessert au choix

- Assiette d'Ossau Iraty (AOP)
- Tarte au citron meringuée
- Barre tout chocolat
- Riz au lait, caramel
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Chou glacé chantilly
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Tiramisu café

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee ou Colonel + 5.00 €

Tout changement de dessert à la carte : supplément 2.00 €

Formule du Midi à 23.00 € (jusqu'à 15h00)

Entrée

- Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)
- Œufs "mayo" de l'Escale
- Bulots aïoli (selon saison)

Plat

- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Moules à la plancha "façon Escale", frites fraîches (selon saison)
- Carpaccio de bœuf

Dessert

- Glace (2 Boules)
- Chou glacé chantilly

Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

OU

1 Plat + 1 Dessert

Le Véritable Burger de l'Escale 21,50 €
Sauce et steak maison, pommes frites fraîches

Menu Enfants
- 10 ans

13.00 €

Steak haché maison
ou poisson du chef
Frites fraîches ou wok de légumes
2 boules de Glace

Moules frites (selon saison)
Supplément 2,50 €

Vins rouges

	37,5 cl	75 cl	150 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (1ères Côtes-de-Bordeaux - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €	
CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes-de-Bordeaux)	13,00 €	23,50 €	
CHÂTEAU CLARE (Graves)		25,00 €	
CHÂTEAU LA VAISINERIE Cuvée Quercus (Puisseguin Saint-Emilion)		27,00 €	
MOUTON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux)		28,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon-Fronsac)		39,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	15,50 €	27,00 €	
CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes-de-Castillon)		43,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)	22,00 €	43,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		62,00 €	
CHÂTEAU MEJEAN (Graves)		40,00 €	
CHÂTEAU BROWN (Pessac-Léognan)		60,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	32,00 €	60,00 €	130,00 €
L'INSTINCT D'AGASSAC (Haut-Médoc)		36,50 €	
"LE MAUCAILLOU" 2018 (Haut-Médoc)		38,00 €	
CHÂTEAU BARET 2015 (Pessac-Léognan)		40,00 €	
TINTO ITURRIA (Toro, Espagne)		34,00 €	
RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac)		85,00 €	175,00 €
CHÂTEAU FONREAUD (Listrac)		38,00 €	
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru)		38,00 €	
Pichet de Sangria (1 litre)		22,00 €	

Champagnes & Vin effervescent

CHAMPAGNE IRROY (Brut)	la coupe - 12cl.	11,00 €
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)		70,00 €
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT		80,00 €
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)		120,00 €
NEIRANO - PROSECCO DOC	le verre - 12cl.	6,50 € 30,00 €

Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes-de-Gascogne)	25,00 €	49,00 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes-de-Gascogne) 1ères Grives	29,00 €	59,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	15,50 €	28,50 € 59,00 €
CHÂTEAU DE LANDIRAS (Graves)	16,00 €	29,00 €
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)		43,00 €
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		58,00 €
CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes)		39,00 €
BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR MEURSAULT "GOUTTE D'OR"		95,00 €

Vins rosés

CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet)		22,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes-de-Provence)	16,00 €	29,00 € 59,00 €
WHISPERING ANGEL (Côtes-de-Provence - Caves d'Esclans)		45,00 € 92,00 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)		50,00 €

Vins au verre

	12 cl
L'INSTINCT D'AGASSAC (Haut-Médoc)	6,50 €
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru)	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays-des-Côtes de Gascogne)	6,00 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays-des-Côtes de Gascogne) 1ères Grives	6,50 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	6,50 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes-de-Provence)	6,50 €
CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes)	7,00 €

Digestifs

	4 cl
COGNAC	
HENNESSY XO 40°	18,00 €
HENNESSY VS 40°	9,00 €
ARMAGNAC	
TARIQUET BAS ARMAGNAC XO 40°	9,00 €
TARIQUET BAS ARMAGNAC "LE LEGENDAIRE" 42°	13,00 €
POIRE	
POIRE BRANA 44°	15,00 €
RHUM	
VIEUX CLÉMENT (Martinique) 40°	15,00 €
EMINENTE (Cuba) 41.3°	15,00 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ 40°	15,00 €
DIPLOMATICO 40°	15,00 €

English version

