

L'ESCALE  
RESTAURANT - CAP FERRET

CHEF DE CUISINE : CHRISTOPHE NAVARD  
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)	19,50 €
Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits (salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, mais, croûtons)	19,50 €
Supplément foie gras (selon arrivage)	9,50 €
Taboulé libanais (boulgour, menthe, tomate, citron, échalote, oignon, houmous)	19,50 €
Supplément saumon mariné	9,50 €
Camembert rôti, confit d'oignons au cidre, pan de cristal à l'ail	17,50 €
Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan	16,50 €
Saumon gravlax à l'orange et aneth, condiment gingembre, wasabi	17,50 €
Ceviche de mullet, citron confit, huile de noisette et amande	17,50 €
Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole	16,50 €
Terrine de foie gras de canard, granola maison, confiture de figue et pain muesli (selon arrivage)	21,50 €

Plat végétarien au gré du Chef 19,50 €

Les Fruits de Mer

Les Huîtres de Julien Brizard (Cap-Ferret N°3)

- 6 huîtres 14,50 €
- 9 huîtres 20,50 €
- 12 huîtres 26,50 €

Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle sauce grillée

Rosace de belles crevettes mayonnaise	18,50 €
Bulots aioli (selon saison)	17,00 €

VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE  
 Jours fériés et vacances scolaires

Plateau de fruits de mer (1 personne) (6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes, langoustines)	54,00 €
Assiette de la mer (4 huîtres, bulots, crevettes grises et roses, coquillages, bigorneaux)	37,50 €
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, aioli	26,00 €
Pavé de saumon grillé, risotto aux fruits de mer, crème curry coco	27,50 €
Belle Sole grillée, nature ou meunière, légumes de saison rôtis au beurre de sauge	40,00 €
Penne Rigate aux gambas et Serrano	29,00 €
Saint-Jacques snackées, écrasé de pomme de terre, chorizo ibérique et huile pimentée	29,50 €

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

Les Viandes

Entrecôte grillée, échalotes confites	28,50 €
Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites	25,50 €
Souris d'agneau confite, laqué au miel et romarin, polenta crémeuse au parmesan	30,50 €
Magret de canard grillé escalopé, sauce poivre (Supplément foie gras poêlé (selon arrivage).....)	28,50 € 9,50 €
Carpaccio de bœuf (fines tranches de bœuf crues, huile d'olive, basilic et aromates, parmesan)	22,00 €
Tartare de bœuf (cru ou légèrement poêlé)	23,00 €
Assiette de frites fraîches	6,00 €
Salade verte	3,50 €

Le Véritable Burger de l'Escale 20,50 €  
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	9,50 €
Baba au Rhum, mangue, ananas et chantilly	9,50 €
Chou glacé chantilly	8,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,50 €
Mousse au chocolat	8,50 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	8,50 €
Profiteroles au chocolat	11,50 €
Café ou Thé gourmand	12,50 €
Irish Coffee (Jameson)	12,00 €
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, straciatella, menthe/chocolat, citron vert, caramel beurre salé)	5,50 €
Coupe trois parfums au choix	6,50 €
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

Americano Maison (Le meilleur du monde 18 cl)	9,50 €
Spritz Apérol 15 cl	9,50 €
Spritz Campari 15 cl	10,50 €
Lillet tonic	8,50 €
Mojito (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse)	9,50 €
Cancha (Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse)	12,50 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre roux)	9,00 €
Ti-Punch (Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne)	9,00 €
Daïquiri (Havana, citron vert, sucre roux)	9,00 €
Grand Collins (Grand Marnier, jus de citron, eau gazeuse, zeste d'orange)	9,50 €
Piña Colada (Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas)	9,50 €
Margarita (Tequila, citron vert, coingreau, sucre de Canne)	9,50 €
<i>Sans alcool</i>	
Crodino Virgin Spritz 175 cl (Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices)	6,00 €
Aurore (Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse)	8,00 €
Pilotis (Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise)	8,00 €

Apéritifs

Americano Maison 18 cl ("Le meilleur du monde")	9,50 €
Spritz Apérol 15 cl	9,50 €
Spritz Campari 15 cl	10,50 €
Lillet tonic	8,50 €
Lillet blanc/rouge/rosé - Apéritif bordelais 8 cl	6,00 €
Verre de Sauternes 12 cl	6,50 €
Coupe de Champagne 12 cl	11,00 €
Kir Royal 12 cl	11,50 €
Verre de Sangria 10 cl	5,00 €
Kir 8 cl	5,50 €
Whisky, Gin, Vodka 4 cl	8,00 €
Jack Daniel's 4 cl	8,00 €
Suze, Martini 8 cl	6,00 €
Martini Gin 8 cl	9,00 €
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 5,00 €
Abatilles Pétillante la demie	4,00 €	le litre 5,00 €
*Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925*		
Perrier (33 cl)	4,50 €	
Vittel (25 cl)	4,00 €	

Boissons Chaudes

Expresso	2,70 €
Expresso décaféiné	2,70 €
Thé / Infusion	4,00 €
Café crème	4,50 €
Cappuccino	5,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,00 €
Irish coffee (Jameson)	12,00 €
Café créole (Rhum)	12,00 €
French coffee (Cognac)	12,00 €

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 sauce 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 à l'orange et aneth, condiment gingembre, wasabi	
Bulots aioli (selon saison)	
Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits	

Plat au choix

Poisson du moment : voir au tableau	
Pavé de saumon grillé, risotto aux fruits de mer, crème curry coco	
Pavé de cabillaud grillé, aioli	
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)	Glace ou sorbet (2 boules)
Tiramisu	Chou glacé chantilly
Barre tout chocolat	Crème brûlée à la vanille Bourbon
Tarte au citron meringuée	Mousse au chocolat

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 4.00 €

Tout changement de dessert à la carte : supplément 2.00 €

Formule du Midi à 22.50 € (jusqu'à 15h00)

Entrée

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	
Œufs "mayo" de l'Escale	
Bulots aioli (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 20,50 €

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 €	
MOUJON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux)		28,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fransac)		39,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	15,50 €	27,00 €	
CHÂTEAU JOANNIN 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 €	
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)			21,00 €

Champagnes & Vin effervescent

CHAMPAGNE IRROY (Brut)	la coupe - 12cl.	11,00 €
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)		65,00 €
CHAMPAGNE PERRIER JOUTÉ GRAND BRUT		80,00 €
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)		115,00 €

AGRICOLA ALBA - PROSECCO DOC le verre - 12cl. 6,50 € 30,00 €

Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	24,00 €	48,00 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Graves	28,00 €	58,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	15,00 €	27,50 €
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)	12,50 €	22,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	16,00 €	28,00 €
WHISPERING ANGEL (Côtes de Provence - Caves d'Esclans)		45,00 €
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)	5,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Graves	6,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	6,00 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	6,00 €
CHÂTEAU ROUMIEU HAUT-PLACEY (Sauternes)	6,50 €

Digestifs

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

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -