



# 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	19,50 €
<small>(salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, gressins, huile d'olive, jus de citron, sauce César aux anchois)</small>	
Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits	19,50 €
<small>(salade, somate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons)</small>	
Supplément foie gras (selon arrivage)	9,50 €
Taboulé libanais (bouillgour, 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 noix et amande	17,50 €
Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole	16,50 €
Tartine 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

<b>Les Huitres de Julien Brizard (Cap-Ferret N°3)</b>	
● 6 huitres	14,50 €
● 9 huitres	20,50 €
● 12 huitres	26,50 €
<small>Servies avec: pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle sauce grillée</small>	
Rosace de belles crevettes mayonnaise	18,50 €
Bulots aioli (selon saison)	17,00 €

VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE  
Jours fériés et vacances scolaires

<b>Plateau de fruits de mer (1 personne)</b>	54,00 €
<small>(6 huitres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes, langoustines)</small>	
<b>Assiette de la mer</b>	37,50 €
<small>(4 huitres, bulots, crevettes grises et roses, coquillages, bigorneaux)</small>	
<b>Assiette de fruits de mer "tout cuit"</b>	41,50 €
<small>(langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)</small>	
<b>Assiette de langoustines, mayonnaise</b>	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 Escalé" (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	28,50 €
<small>Supplément foie gras poêlé (selon arrivage)</small>	9,50 €
Carpaccio de boeuf	22,00 €
<small>(fines tranches de boeuf cru, huile d'olive, basilic et aromates, parmesan)</small>	
Tartare de boeuf (cru ou légèrement poêlé)	23,00 €
Assiette de frites fraîches	6,00 €
Salade verte	3,50 €

**Le V 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 groitte)	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, stracciatella, 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

<b>Américano Maison</b>	9,50 €
<small>Le meilleur du monde 18 cl</small>	
<b>Spritz Apérol 15 cl</b>	9,50 €
<b>Spritz Campari 15 cl</b>	10,50 €
<b>Lillet tonic</b>	8,50 €
<b>Mojito</b>	9,50 €
<small>Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse</small>	
<b>Cancha</b>	12,50 €
<small>Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse</small>	
<b>Caipirinha</b>	9,00 €
<small>Cachaça, citron vert, sucre roux</small>	
<b>TI-Punch</b>	9,00 €
<small>Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne</small>	
<b>Daquiri</b>	9,00 €
<small>Havana, citron vert, sucre roux</small>	
<b>Grand Collins</b>	9,50 €
<small>Grand Marnier, jus de citron, eau gazeuse, zeste d'orange</small>	
<b>Piña Colada</b>	9,50 €
<small>Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas</small>	
<b>Margarita</b>	9,50 €
<small>Téquila, citron vert, coïntreau, sucre de Canne</small>	

Sans alcool

<b>Crodino Virgin Spritz 175 cl</b>	6,00 €
<small>Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices</small>	
<b>Aurore</b>	8,00 €
<small>Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse</small>	
<b>Pilotis</b>	8,00 €
<small>Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise</small>	

### Apéritifs

<b>Américano Maison 18 cl</b>	9,50 €
<small>"Le meilleur du monde"</small>	
<b>Spritz Apérol 15 cl</b>	9,50 €
<b>Spritz Campari 15 cl</b>	10,50 €
<b>Lillet tonic</b>	8,50 €
<b>Lillet blanc/rouge/rosé - Apéritif bordelais 8 cl</b>	6,00 €
<b>Verre de Sauternes 12 cl</b>	6,50 €
<b>Coupe de Champagne 12 cl</b>	11,00 €
<b>Kir Royal 12 cl</b>	11,50 €
<b>Verre de Sangria 10 cl</b>	5,00 €
<b>Kir 8 cl</b>	5,50 €
<b>Whisky, Gin, Vodka 4 cl</b>	8,00 €
<b>Jack Daniel's 4 cl</b>	8,00 €
<b>Suze, Martini 8 cl</b>	6,00 €
<b>Martini Gin 8 cl</b>	9,00 €
<b>Pineau, Porto 8 cl</b>	6,00 €
<b>Muscato 6 cl</b>	6,00 €
<b>Ricard 2 cl</b>	4,00 €

### Eaux minérales

<b>Abatilles Minérale la demie</b>	4,00 €	le litre 5,00 €
<b>Abatilles Pétillante la demie</b>	4,00 €	le litre 5,00 €
<small>"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"</small>		
<b>Perrier (33 cl)</b>	4,50 €	
<b>Vittel (25 cl)</b>	4,00 €	

### Boissons Chaudes

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

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

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

RESTAURANT BELISAIRE SUR LES BORDS DU BASSIN.





## 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)
- Tiramisu
- Barre tout chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Chou glacé chantilly
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- 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 (Tères 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 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 (Paulliac)		85,00 €	175,00 €
CHÂTEAU FONREAUD (Llistrac)		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 JOUËT GRAND BRUT		80,00 €
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)		115,00 €

AGRICOLA ALBA - PROSECCO DOC la verre - 12cl. 8,50 € 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) 1 <sup>ères</sup> Grives	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)		92,00 €
		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) 1 <sup>ères</sup> Grives	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 €
EMINENTE (Cuba)	15,00 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €
DIPLOMATICO	15,00 €

(8609) CAP FÈRE - Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -

RESTAURANT BELISAIRE SUR LES BORDS DU BASSIN