



# L'ESCALE

## RESTAURANT - CAP FERRET

CHEF DE CUISINE : CHRISTOPHE NAVARD

### Les Entrées

<b>Soupe de poisson</b> (croûtons, rouille, fromage)	12,50 €
<b>Les œufs "mayo" de l'Escale</b>	9,50 €
<b>Salade César</b> (salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, gressin, huile d'olive, jus de citron, sauce César aux anchois)	18,50 €
<b>Salade landaise au magret fumé et aux gésiers confits</b> (salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons)	18,50 €
..... <b>Supplément foie gras</b> .....	8,50 €
<b>Taboulé libanais</b> (boulgour, menthe, tomate, citron, échalote, oignon, houmous)	18,50 €
..... <b>Supplément saumon gravlax</b> .....	8,50 €
<b>Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan</b>	16,50 €
<b>Saumon gravlax, condiment cébette et coriandre, gel citron</b>	16,00 €
<b>Ceviche de mulot, citron confit, huile de noisette et amande</b>	16,00 €
<b>Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole</b>	16,50 €
<b>Terrine de foie gras de canard Maison, compotée de mangue</b>	19,50 €

### Les Fruits de Mer

<b>Les Huîtres de Julien Brizard (Cap-Ferret N°3)</b>	
● 6 huîtres	14,50 €
● 9 huîtres	20,50 €
● 12 huîtres	26,50 €
.....	
Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée	
.....	
<b>Rosace de belles crevettes mayonnaise</b>	17,50 €
<b>Bulots aioli (selon saison)</b>	15,50 €

**VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE**  
Jours fériés et vacances scolaires

<b>Plateau de fruits de mer (1 personne)</b> (6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes grises, langoustines)	52,00 €
<b>Assiette de la mer</b> (4 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes grises et roses)	34,50 €
<b>Assiette de fruits de mer "tout cuit"</b> (langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)	40,00 €
<b>Assiette de langoustines, mayonnaise</b>	28,50 €

### Les Poissons

<b>Poisson du moment</b>	(voir au tableau)
<b>Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)</b>	19,50 €
<b>Pavé de cabillaud grillé, aioli</b>	25,50 €
<b>Pavé de saumon grillé, laque vanille, panais en deux textures</b>	25,50 €
<b>Saint-Jacques snackées, mousseline de potiron, jus de canard infusé au café</b>	28,50 €
<b>Belle Sole grillée ou Meunière</b>	40,00 €
<b>Penne rigate aux gambas et serrano</b>	29,00 €

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

### Les Viandes

<b>Entrecôte grillée, échalotes confites</b>	28,00 €
<b>Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes confites</b>	24,50 €
<b>Souris d'agneau confite au miel et épices, carottes rôties</b>	29,00 €
<b>Confit de canard, pommes de terre grenaille à la graisse de canard</b>	25,00 €
<b>Magret de canard grillé escalopé sauce poivre</b>	27,00 €
..... <b>Supplément foie poêlé</b> .....	8,50 €
<b>Carpaccio de bœuf, frites fraîches</b> (fines tranches de bœuf crues, huile d'olive, basilic et aromates)	22,00 €
<b>Tartare de bœuf (cru ou légèrement poêlé, frites fraîches)</b>	23,00 €
<b>Assiette de frites fraîches</b>	6,00 €
<b>Salade verte</b>	3,50 €

**Le Véritable Burger de l'Escale** 20,50 €  
Sauce et steak maison, pommes frites fraîches

### Fromages et Desserts Maison

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat "Valrhona"

<b>Assiette d'Ossau Iraty AOP et sa confiture de griotte</b>	9,50 €
<b>Barre tout chocolat</b>	10,00 €
<b>Tiramisu</b>	9,00 €
<b>Tarte au citron meringuée</b>	9,00 €
<b>Mousse au chocolat</b>	8,00 €
<b>Chou glacé chantilly</b>	8,00 €
<b>Baba au rhum, fruits de saison et chantilly</b>	9,00 €
<b>Profiteroles au chocolat</b>	11,00 €
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>	8,00 €
<b>Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille</b>	8,00 €
<b>Café ou Thé gourmand</b>	12,00 €
<b>Irish Coffee (Jameson)</b>	11,00 €

### Glaces ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER

<b>Coupe deux parfums au choix</b> (Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, noisette, cassis, citron vert, framboise, passion, yaourt, coco, menthe/chocolat, caramel beurre salé, stracciatella)	5,50 €
<b>Coupe trois parfums au choix</b>	6,50 €
<b>Supplément chantilly ou chocolat chaud</b>	2,00 €
<b>Colonel</b> (Sorbet citron vert, arrosé de vodka)	9,00 €
<b>Café ou Chocolat liégeois</b>	9,50 €
<b>Profiteroles au chocolat</b>	11,00 €
<b>Chou glacé chantilly</b>	8,00 €

### Cocktails

<b>Américano Maison</b> (Le meilleur du monde 18 cl)	9,00 €
<b>Spritz Apérol</b> (15 cl)	9,00 €
<b>Spritz Campari</b> (15 cl)	10,00 €
<b>Lillet tonic</b>	8,50 €
<b>Mojito</b> (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse)	9,00 €
<b>Cancha</b> (Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse)	12,00 €
<b>Caïpirinha</b> (Cachaça, citron vert, sucre roux)	8,50 €
<b>Ti-Punch</b> (Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne)	8,50 €
<b>Daïquiri</b> (Havana, citron vert, sucre roux)	8,50 €
<b>Grand Collins</b> (Grand Marnier, jus de citron, eau gazeuse, zeste d'orange)	9,00 €
<b>Piña Colada</b> (Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas)	9,00 €
<b>Margarita</b> (Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne)	9,00 €
<b>Aurore</b> (Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse)	7,50 €
<b>Pilotis</b> (Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise)	7,50 €

### Apéritifs

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

### Eaux minérales

<b>Abatilles Minérale</b> (la demie) 4,00 € (le litre) 5,00 €	
<b>Abatilles Pétillante</b> (la demie) 4,00 € (le litre) 5,00 €	
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"	
<b>Perrier</b> (33 cl) 4,00 €	
<b>Vittel</b> (25 cl) 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>	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €
<b>Chocolat chaud</b>	4,00 €
<b>Chocolat viennois</b>	4,50 €
<b>Irish coffee</b> (Jameson)	11,00 €
<b>Café créole</b> (Rhum)	11,00 €
<b>French Coffee</b> (Cognac)	11,00 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

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

RESTAURANT BÉLISAIRESUR LES BORDS DU BASSIN.



## Menu à 37.50 €

### 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, condiment cébette et coriandre, gel citron
- 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 grillé, laque vanille, panais en deux textures
- 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
- Magret de canard grillé escalopé, sauce poivre
- Tartare de bœuf
- Carpaccio de bœuf

### Dessert au choix

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

Café ou Thé gourmand ou Irish Coffee + 4.00 €

Tout changement de dessert à la carte : supplément 2.00 €

## Formule du Midi à 22.00 € (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

Sauce et steak maison, pommes frites fraîches

20.50 €

## 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  
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)		26,50 €	
MOUTON CADET Cuvée Héritage (Bordeaux)		28,00 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronsac)		36,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	15,50 €	27,00 €	
CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes de Castillon)		40,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)	20,00 €	40,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		55,00 €	
CHÂTEAU MEJEAN (Graves)		40,00 €	
CHÂTEAU LA GARDE (Pessac-Léognan)		49,00 €	
CHÂTEAU BROWN (Pessac-Léognan)		55,00 €	
CHÂTEAU DE VILLAMBIS (Haut-Médoc)		36,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	29,50 €	56,00 €	125,00 €
MADemoiselle L (De LA LAGUNE) (Haut-Médoc)		35,00 €	
CHÂTEAU TOUR HAUT CAUSSAN (Médoc 2010)		40,00 €	
TINTO ITURRIA (Toro, Espagne)		34,00 €	
RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac)		70,00 €	145,00 €
CHÂTEAU FONREAUD (Listrac)		38,00 €	
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru)		37,50 €	
CHÂTEAU BARET 2015 (Pessac-Leognan)		38,00 €	
CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2015 (Pessac-Leognan)		42,00 €	
Pichet de Sangria (1 litre)		21,00 €	

## Champagnes & Vins effervescents

	la coupe (8cl.)	
CHAMPAGNE IRROY (Brut)	8,00 €	
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve)	65,00 €	
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT	75,00 €	
CHAMPAGNE RUINART (Blanc de Blancs)	110,00 €	
NEIRANO - PROSECCO DOC	28,50 €	
CHANDON GARDEN SPRITZ	42,00 €	

## Vins blancs

DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)		23,00 €	48,00 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €	
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	15,00 €	27,50 €	58,00 €
CHÂTEAU DE LANDIRAS (Graves)	15,50 €	29,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac-Léognan)		40,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac-Léognan)		56,00 €	
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Grives		27,00 €	58,00 €
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)		38,00 €	
BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR MEURSAULT "GOUTTE D'OR"		90,00 €	

## 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)	15,00 €	27,00 €	58,00 €
WHISPERING ANGEL (Côtes de Provence - Caves d'Esclans)		42,00 €	88,00 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)		48,00 €	

## Vins au verre

	12 cl
MADemoiselle L (De LA LAGUNE) (Haut-Médoc)	6,00 €
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion grand cru)	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	4,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Grives	5,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	5,50 €
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	5,50 €
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	6,50 €

## Digestifs

	4 cl
COGNAC	
HENNESSY XO	18,00 €
HENNESSY VS	9,00 €
ARMAGNAC	
TARIQUET BAS ARMAGNAC	9,00 €
TARIQUET BAS ARMAGNAC "LE LEGENDAIRE"	13,00 €
POIRE	
POIRE BRANA	15,00 €
RHUM	
VIEUX CLÉMENT (Martinique)	15,00 €
PACTONAVIO (Cuba)	13,50 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €
DIPLOMATICO	15,00 €