



# 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, maïs, 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

<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

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

**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, langoustines)	54,00 €
<b>Assiette de la mer</b> (4 huîtres, bulots, crevettes grises et roses, coquillages, bigorneaux)	37,50 €
<b>Assiette de fruits de mer "tout cuit"</b> langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)	41,50 €
<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, aïoli	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	28,50 €
.....Supplément foie gras poêlé..... (selon arrivage).....	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	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, 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> 18 cl Le meilleur du monde	9,50 €
<b>Spritz Apérol</b> 15 cl	9,50 €
<b>Spritz Campari</b> 15 cl	10,50 €
<b>Lillet tonic</b>	8,50 €
<b>Mojito</b> Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	9,50 €
<b>Cancha</b> Havana 7 ans, miel, citron vert, eau gazeuse	12,50 €
<b>Caïpirinha</b> Cachaça, citron vert, sucre roux	9,00 €
<b>Ti-Punch</b> Rhum Clément, citron vert, sucre de Canne	9,00 €
<b>Daïquiri</b> Havana, citron vert, sucre roux	9,00 €
<b>Grand Collins</b> Grand Marnier, jus de citron, eau gazeuse, zeste d'orange	9,50 €
<b>Piña Colada</b> Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas	9,50 €
<b>Margarita</b> Téquila, citron vert, cointreau, sucre de Canne	9,50 €

### Sans alcool

<b>Crodino Virgin Spritz</b> 17,5 cl Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices	6,00 €
<b>Aurore</b> Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse	8,00 €
<b>Pilotis</b> Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise	8,00 €

## Apéritifs

<b>Américano Maison</b> 18 cl "Le meilleur du monde"	9,50 €
<b>Spritz Apérol</b> 15 cl	9,50 €
<b>Spritz Campari</b> 15 cl	10,50 €
<b>Lillet tonic</b>	8,50 €
<b>Lillet blanc/rouge/rosé - Apéritif bordelais</b> 8 cl	6,00 €
<b>Verre de Sauternes</b> 12 cl	6,50 €
<b>Coupe de Champagne</b> 12 cl	11,00 €
<b>Kir Royal</b> 12 cl	11,50 €
<b>Verre de Sangria</b> 10 cl	5,00 €
<b>Kir</b> 8 cl	5,50 €
<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)	4,50 €
<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>	4,50 €
<b>Cappuccino</b>	5,00 €
<b>Chocolat chaud</b>	4,50 €
<b>Chocolat viennois</b>	5,00 €
<b>Irish coffee</b> (Jameson)	12,00 €
<b>Café créole</b> (Rhum)	12,00 €
<b>French coffee</b> (Cognac)	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 -**





## 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 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, risotto aux fruits de mer, crème curry coco
- 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)
- 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 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 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 €	
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 €	
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 JOUËT 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 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 €	58,00 €
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)	12,50 €	22,00 €	
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	13,00 €	22,00 €	
ESTANDON HERITAGE (Côtes de Provence)	16,00 €	28,00 €	58,00 €
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)	5,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères 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 €

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





# 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 noix 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 saucisse 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	28,50 €
Supplément foie gras poêlé (selon arrivage)	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, 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

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, cointreau, sucre de Canne)	9,50 €
<b>Sans alcool</b>	
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 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 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 €	
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 €	
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 FERRIER JOUËT 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

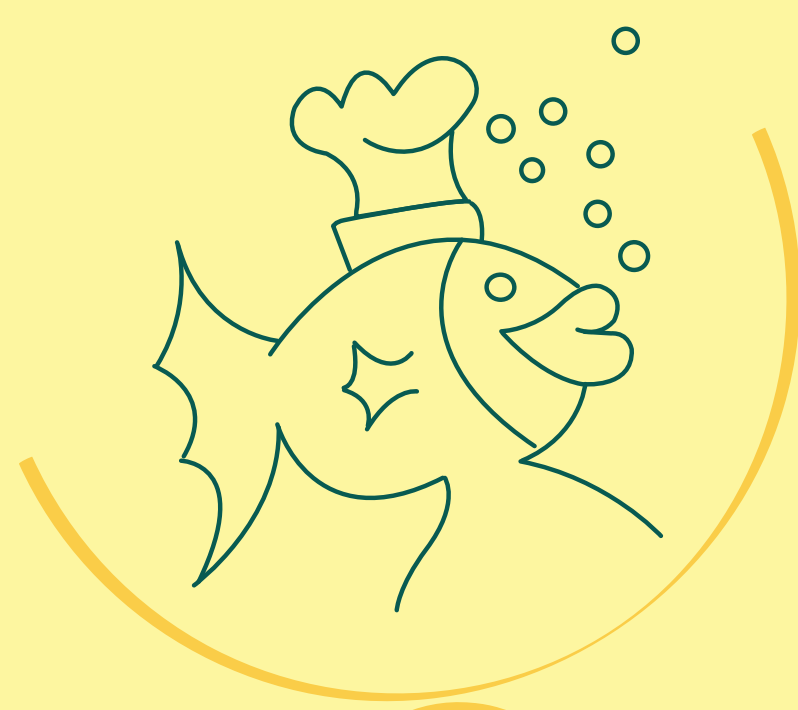
	12 cl
L'INSTINCT D'AGASSAC (Haut-Médoc)	6,50 €
ESPRIT DE JEAN VOISIN (Saint-Emilion Grand Cru)	6,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	5,50 €
DOMAINE DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Graves	6,00 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre-deux-mers)	6,00 €
ESTANDON 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 €
EMINENTE (Cuba)	15,00 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €
DIPLOMATICO	15,00 €

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





# 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, maïs, 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 Huitres de Julien Brizard (Cap-Ferret N°3)	
• 6 huitres	14,50 €
• 9 huitres	20,50 €
• 12 huitres	26,50 €

Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse 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)	54,00 €
---------------------------------------	---------

(6 huitres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes, langoustines)

Assiette de la mer	37,50 €
--------------------	---------

(4 huitres, bulots, crevettes grises et roses, coquillages, bigorneaux)

Assiette de fruits de mer "tout cuit"	41,50 €
---------------------------------------	---------

langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux)

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	28,50 €
Supplément foie gras poêlé (selon arrivage)	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, 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

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

Sans alcool	
Crodino Virgin Spritz 17,5 cl	6,00 €
Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices	
Aurore	8,00 €
Orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse	
Pilotis	8,00 €
Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise	

## Apéritifs

Américano Maison 18 cl	9,50 €
"Le meilleur du monde"	
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 huitres 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 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 (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)		36,50 €	
L'INSTINCT D'AGASSAC (Haut-Médoc)	32,00 €	60,00 €	130,00 €
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)		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 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) 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)		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 €
EMINENT (Cuba)	15,00 €
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €
DIPLOMATICO	15,00 €

Prix nets service compris - Liste des allergènes disponible sur demande