



L'ESCALE

RESTAURANT - CAP FERRET

CHEF DE CUISINE : CHRISTOPHE NAVARD

Les Entrées

Soupe de poisson (croûtons, rouille, fromage)	11,00 €
Les Œufs "Mayo" de l'Escale	7,00 €
Salade Terroir (mâche, Roquefort, cerneaux de noix)	7,50 €
Salade César (salade, poulet, oeuf dur, tomate, parmesan, croûtons, sauce césar)	13,00 €
Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits (salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers de canard confits, maïs, croûtons)	13,50 €
Supplément Foie gras	6,50 €
Camembert rôti, salade et tomate séchée	14,50 €
Risotto aux asperges vertes, crème de foie gras, copeaux de Parmesan	13,50 €
Saumon mariné, échalote, mousseline Wasabi	13,00 €
Tartare de Mulet du Bassin	14,00 €
Petits calamars (chipirons) grillés à l'espagnole	13,00 €
Belles seiches à l'encre	13,00 €
Fricassée de grosses crevettes, tomate, salade et pignons de pin	13,50 €
Terrine de foie gras de canard Maison, compotée de mangue	18,50 €

Les Fruits de Mer

Les Huîtres de Julien Brizard	
• 6 huîtres Cap-Ferret N° 3	10,50 €
• 9 huîtres Cap-Ferret N° 3	15,00 €
• 12 huîtres Cap-Ferret N° 3	19,00 €
Servies avec : pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée	
Rosace de belles crevettes mayonnaise	12,50 €
Bulots Aioli (selon saison)	11,00 €

ET LE WEEK-END UNIQUEMENT

Plateau de fruits de mer (1 personne)	39,00 €
6 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes "bouquet" et crevettes, langoustines	
Assiette de la mer	25,00 €
(4 huîtres, bulots, coquillages, bigorneaux, crevettes grises et roses)	
Assiette de langoustines, mayonnaise	23,00 €

Les Poissons (grillés à la plancha)

Poisson du jour (voir au tableau)	
Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)	13,50 €
Pavé de cabillaud grillé sauce aioli	20,00 €
Mulet du bassin grillé "sauce verte"	18,50 €
Escalope de saumon au curcuma, petits légumes	19,00 €
Brochette de lotte au chorizo, risotto aux champignons noirs	24,00 €
Noix de St Jacques rôties au lard, épinards	27,50 €
Pavé de Merlu à l'espagnole	21,00 €
Belle Sole grillée ou Meunière	32,00 €
Penne Rigate aux gambas et serrano	24,00 €
La parillada de poissons grillés (selon marché)	26,00 €

Moules façon Escale à la Plancha (selon saison) frites fraîches 17,50 €

Les Viandes

Entrecôte grillée aux échalotes confites	23,00 €
Pièce du Boucher, sauce poivre ou échalotes	20,00 €
Souris d'agneau confite au miel et épices	25,00 €
Cuisse de canard confite	17,00 €
Magret de canard grillé escalopé "sauce poivre"	20,00 €
Supplément Foie poêlé	6,50 €
Carpaccio de bœuf, frites fraîches (fines tranches de bœuf cru, huile d'olive, basilic et aromates)	17,00 €
Tartare de boeuf (cru ou légèrement poêlé, frites fraîches)	18,50 €
Assiette de frites fraîches	6,00 €
Salade verte	3,50 €

Toutes les viandes sont garnies de pommes frites fraîches

Le Véritable Burger de l'Escale 19,50 €
Sauce et steak "maison", pommes frites fraîches

Fromages et Desserts

Assiette de fromage AOP Ossau Irraty, confiture cerise	8,00 €
Barre tout chocolat	9,00 €
Lingot chocolat blanc et cacahuètes	7,00 €
Tarte au citron meringuée	7,00 €
Tiramisu	7,00 €
Tarte Tatin	7,00 €
Chou glacé chantilly	7,00 €
Crème brûlée à la cassonade	7,00 €
Carpaccio d'ananas frais, boule de glace vanille	7,00 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
Irish Coffee (Jameson)	9,00 €

Glaces

Coupe deux parfums au choix (Vanille, fraise, chocolat, café, rhum/raisin, pistache, noisette, cassis, citron, framboise, passion, coco, banane, menthe/chocolat)	5,00 €
Coupe trois parfums au choix (supplément chantilly ou chocolat chaud)	6,00 €
Colonel (Sorbet citron, arrosé de vodka)	8,50 €
Café ou Chocolat liégeois	8,00 €
Profiteroles au chocolat	8,00 €

Cocktails

Américano Maison (18 cl) "le meilleur du monde"	8,50 €
Mojito (Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse)	7,50 €
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre roux)	7,50 €
Ti-Punch (Rhum Trois Rivières, citron vert, sucre de Canne)	7,50 €
Daïquiri (Havana, citron vert, jus de fruits, sucre roux)	8,00 €
Piña Colada (Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas)	8,50 €
Margarita (Téquila, citron vert, Cointreau, sucre de Canne)	8,00 €
Aurore (orange, ananas, pamplemousse, eau gazeuse)	7,50 €
Pilotis (coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise)	7,50 €

Apéritifs

Américano Maison (18 cl) "le meilleur du monde"	8,50 €
Lillet blanc/rouge/rosé (apéritif bordelais) (8 cl)	5,00 €
Verre de Sauternes (12 cl)	6,50 €
Coupe de Champagne (8 cl)	6,50 €
Kir Royal (8 cl)	7,00 €
Verre de Sangria (10 cl)	4,50 €
kir (8 cl)	4,00 €
Whisky, Gin, Vodka (4 cl)	7,00 €
Jack Daniel's (4 cl)	8,00 €
Suze, Martini (4 cl)	4,50 €
Martini Gin (6 cl)	7,00 €
Pineau, Porto (8 cl)	4,50 €
Muscat (6 cl)	4,50 €
Ricard (2 cl)	3,00 €

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"
Badoit Rouge (33 cl) 3,50 €

Boissons Chaudes

Expresso	2,30 €
Expresso décaféiné	2,30 €
Thé / Infusion	3,50 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Chocolat viennois	4,00 €
Irish coffee (Jameson)	9,00 €
Café créole (Rhum)	9,00 €
French Coffee (Cognac)	9,00 €

Prix nets service compris

Menu à 30.00 €

Entrée au choix

- Soupe de poisson (rouille, croûtons, fromage)
- 6 huîtres du Cap-Ferret n° 3 (vinaigre, échalotes, citron, beurre et la traditionnelle saucisse grillée)
- Fricassée de grosses crevettes (tomate, salade, pignons de pin)
- Rosace de belles crevettes mayonnaise
- Les Œufs "mayo" de l'Escale
- Petits calamars "chipirons" grillés à l'Espagnole
- Risotto d'asperges vertes, crème de foie gras, parmesan
- Saumon mariné, échalote, mousseline Wasabi
- Bulots sauce aïoli (selon saison)
- Belles seiches à l'encre
- Tartare de mulot du bassin
- Salade Landaise au magret fumé et aux gésiers confits

Plat au choix

- Poissons du jour : voir au tableau
- Pavé de cabillaud grillé sauce aïoli
- Escalope de saumon au curcuma, petits légumes
- Mulet du bassin grillé "sauce verte"
- Moules façon Escale à la Plancha, frites fraîches (selon saison)
- Sardines grillées au gros sel de Guérande (selon saison)
- Pièce du boucher sauce poivre ou échalotes
- Magret de canard grillé escalopé "sauce poivre"
- Cuisse de canard confite
- Tartare de boeuf, frites fraîches
- Carpaccio de boeuf, frites fraîches

Dessert au choix

- Assiette de fromage AOP Ossau Irraty
- Barre tout chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Tiramisu
- Lingot chocolat blanc et cacahuètes
- Glace ou sorbet (2 boules)
- Chou glacé chantilly
- Crème brûlée à la cassonade
- Carpaccio d'ananas frais, glace vanille
- Tarte Tatin

Café ou Thé gourmand + 3.00 €

Tout changement de dessert à la carte : supplément 2.00 €

Formule du Midi à 19.90 € (jusqu'à 15h00)

Entrée

- Soupe de poissons (croûtons, rouille, fromage)
- Belles seiches à l'encre
- Oeufs "mayo" de l'Escale

Plat

- Cuisse de Canard confite
- Mulet du bassin
- Moules "Façon Escale", Pommes frites (selon saison)

Dessert

- Glace (2 Boules)
- Chou glacé chantilly
- Crème brûlée à la cassonade

Au Choix

1 Entrée + 1 Plat

OU

1 Entrée + 1 Dessert

OU

1 Plat + 1 Dessert

Le Véritable Burger de l'Escale 19,50 €

Sauce et steak "maison", pommes frites fraîches

Menu Enfants
- 10 ans

11.00 €

Steak haché "maison"
ou Escalope de saumon

Pommes frites,
ou légumes à l'eau

2 boules de glace

Surprise

Moules frites
Supplément 2,50 €

Vins rouges

	75 cl	37,5 cl
CHÂTEAU DE MARSAN (1ères Côtes de Bordeaux - Vignobles Gonfrier)	20,00 €	12,50 €
CHÂTEAU LA PIERRIERE (Côtes de Bordeaux)	20,00 €	12,50 €
CHÂTEAU TOUR DE RODET (Graves)	23,50 €	
CHÂTEAU HAUT FRANCARNEY (Canon Fronssac)	31,00 €	
CHÂTEAU DAVID (Médoc)	26,00 €	15,00 €
CHÂTEAU JOANIN BECOT (Côtes de Castillon)	32,00 €	
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac Léognan)	33,00 €	18,00 €
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac Léognan)	45,00 €	
CHÂTEAU BROWN (Pessac Léognan)	45,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)	50,00 €	28,00 €
MADEMOISELLE L (De LA LAGUNE) (Haut Medoc)	33,00 €	
TINTO ITURRIA (Toro, Espagne)	30,00 €	
CHÂTEAU DE PEZ (Saint-Estèphe)MAGNUM	105,00 €	
RÉSERVE DE LA COMTESSE (Pauillac)	50,00 €	
CHÂTEAU MAUCAILLOU (Moulis) 2000	50,00 €	

Pichet de vin blanc, rosé, rouge (VDTF 40 cl) 7,00 €

Pichet de Sangria (1 litre) 18,00 €

CRÉMANT DE BORDEAUX
CALVET ROSÉ la coupe (12cl.) 5,00 € 28,00 €

CHAMPAGNE IRROY (Brut) la coupe (8cl.) 6,50 €
CHAMPAGNE TAITTINGER (Brut Réserve) 60,00 €
CHAMPAGNE TAITTINGER COMTE DE CHAMPAGNE 150,00 €
CHAMPAGNE PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE 150,00 €

Vins blancs

CHÂTEAU DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	20,00 €	
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Blanc - Vignobles Gonfrier)	20,00 €	12,50 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (Entre deux mers)	23,00 €	14,00 €
CHÂTEAU ST ROBERT (Graves)	24,00 €	14,50 €
CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU (Graves)	24,00 €	14,50 €
CHÂTEAU LAGRAVE MARTILLAC (Pessac Léognan)	33,00 €	
CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC (Pessac Léognan)	48,00 €	
CHÂTEAU DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Grives	24,00 €	
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	38,00 €	

BOURGOGNE - MAISON LOUIS LATOUR
PULIGNY MONTRACHET 73,00 €
MEURSAULT "GOUTTE D'OR" 79,00 €
CORTON CHARLEMAGNE 92,00 €

Vins rosés

CLAIRET CAVE DE QUINSAC (Bordeaux Clairet)	19,00 €	12,50 €
CHÂTEAU DE MARSAN (Bordeaux Rosé - Vignobles Gonfrier)	20,00 €	12,50 €
PRESTIGE DE ROSELINE (Côtes de Provence)	23,00 €	13,50 €
DOMAINE D'OTT (Bandol)	38,00 €	

Vins au verre

	12 cl
MADEMOISELLE L (De LA LAGUNE) (Haut Medoc)	6,00 €
CHÂTEAU DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne)	4,00 €
CHÂTEAU DU TARIQUET (Vin de Pays des Côtes de Gascogne) 1ères Grives	4,50 €
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU (entre deux mers)	4,50 €
PRESTIGE DE ROSELINE (Côtes de Provence)	4,50 €
CHÂTEAU HAUT PICK (Sauternes)	6,50 €

Digestifs

	4 cl
COGNAC	
XO HENNESSY	18,00 €
ARMAGNAC	
TARIQUET BAS ARMAGNAC	15,00 €
TARIQUET LE LEGENDAIRE	18,00 €
POIRE	
POIRE BRANA	15,00 €
RHUM	
ZACAPA 23 ANS AMBRÉ	15,00 €

Les chèques restaurants et chèques vacances ne sont pas acceptés

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