

L'ESCALE

A PARTAGER – SOMETHING TO SHARE

Antipasti : jambon de Parme, mozzarella, pesto, artichaut mariné <i>Antipasti : Parma ham, mozzarella, pesto, marinated artichokes</i>	17€
Wrap poulet façon club sandwich <i>Chicken wrap, club sandwich style</i>	17€

LES VITAMINES – VITAMINS

Salade fraîcheur (tomate, concombre, mesclun, carotte, oignon rouge) <i>Mixed salad (tomatoe, cucumber, mixed greens, carrot, red onion)</i>	16€
Soupe de melon au Beauges de Venise, brousse <i>Melon soup with cottage cheese and « Beauges de Venise »</i>	18€
Salade aux trois tomates, roquette et burrata <i>Arugula and tomato salad with burrata</i>	18€
Aïoli de légumes <i>Steamed vegetables with garlic sauce</i>	22€

LE CRU – RAW

Tartare de daurade, basilic, grenade, balsamique <i>Sea bream tartare</i>	20€
Ceviche de loup <i>Sea bass « ceviche »</i>	20€
Duo de tartare et ceviche <i>Duo of sea bass «ceviche» and sea bream tartare</i>	20€

LE RETOUR DE PECHE – FROM THE FISHERMAN

Linguini alle vongole	26€
Aïoli tradition, légumes, cabillaud et fruits de mer <i>Traditional aioli with cod, steamed vegetables and seafood</i>	24€
Seiche grillée en persillade* <i>Cuttlefish grilled with parsley and garlic butter*</i>	26€
Notre soupe de poissons de roche incontournable <i>Homemade Mediterranean fish soup</i>	20€
Poisson de méditerranée grillé selon pêche locale* <i>Grilled local mediterranean fish*</i>	35€
Homard grillé / Grilled lobster* les 100 gr	12€
Langouste grillée / Grilled spiny lobster* « sur commande 24h à l'avance / To order 24 hours in advance » les 100 gr	15€

* Garniture au choix : poêlée de légumes, riz, pâtes ou frites.
* Served with a choice of: vegetables, rice, pasta

LES PROTEINES – PROTEINS

Le Beach Bowl au quinoa, crevettes, agrumes et avocat <i>Bowl with quinoa, shrimps, citrus and avocado</i> Supplément homard / extra lobster : +6€	26€
Pad thaï aux crevettes et poulet <i>Pad thaï with shrimps and chicken</i>	24€
Suprême de volaille grillé, caviar de courgette, jus de volaille aux olives noires* <i>Chicken breast with zucchini and poultry gravy seasoned with olives*</i>	22€
Pièce de bœuf du jour grillée* (beurre au choix : maître d'hôtel, anchois/basilic ou olives/romarin) <i>Grilled daily cut of beef*</i> (Butter sauce : Maître d'hôtel, anchovy/basil or olive/rosemary)	25€

* Garniture au choix : poêlée de légumes, riz, pâtes ou frites.
* Served with a choice of: vegetables, rice, pasta or french fries.

ET... LES GOURMANDISES

Fromage de chèvre du Var <i>Local goat cheese</i>	9€
Tartelette chocolat noisette cœur coulant <i>Chocolat and nuts tart</i>	10€
Soufflé champagne, cœur coulant framboise <i>Soufflé champagne and raspberry</i>	10€
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix et fruits frais) <i>Selection of ice-cream and sherbet (3 scoops of ice cream and fresh fruits)</i>	10€
Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits salad</i>	12€
Le café ou le thé gourmand de l'Escale <i>L'Escale's gourmet coffee or tea</i>	12€
Le Champagne gourmand <i>Gourmet Champagne</i>	22€

MENU ENFANT (plat+ une boule de glace + sirop) 12€
Children's menu (dish + one scoop of ice cream + syrup)
Steak haché, nuggets de poulet, filet de poisson ou pâtes bolognaise
Beef burger, chicken nuggets, fish fillet or spaghetti Bolognese



Une petite-carte est disponible tous les jours de 15h à 17h au restaurant L'Escale
A small menu is available every day from 3 to 5 pm at l'Escale

Prix nets et service compris. Liste des allergènes disponible au bar. Toutes nos viandes viennent de l'Union Européenne.
Rates are net and include the service. The list of allergens is at your disposal at the bar. Our meat comes from the European Union



Ouvert du 5 mai au 30 septembre 2018
de 12h30 à 15h.
Ouvert du 15 juin au 31 août
de 19h30 à 22h
Réservation : 04.98.04.47.90