

LEscale
restaurant
TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

87 L'Escale

restaurant
TRAITEUR

LUNDI :	FERMÉ
MARDI :	FERMÉ
MERCREDI :	12:00-14:00
JEUDI :	12:00-14:00
VENDREDI :	12:00-14:00 19:00-21:30
SAMEDI :	12:00-14:00 19:00-21:30
DIMANCHE :	12:00-14:00

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras maison Chutney de figues et pain d'épices	18 €
Bonbons de brie Au miel	14€
Bouchée d'escargots Crème d'ail	17€
Oeuf parfait Sauce au chorizo	13€
Salade perigourdine Foie gras, magrets gravlax, gésiers de canard	16€
Tartare de Saint-Jacques Aux agrumes	18€
Profiteroles glace citron basilic Sauce chèvre	13€
Tataki de thon au sésame Pesto et ananas	15€
Tataki de filet de boeuf Marinade soja sucrée, huile de sésame, oignons, frits	19€

87
L'Escale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LA CARTE

NOS PLATS

Filet de boeuf	28 €
Sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à la crème de truffe	
Cabillaud	24€
Sauce vierge et riz noir	
Paleron de veau	25 €
Sauce au poivre, gratin dauphinois	
St Jacques rôties	29 €
Purée de céleri, bisque d'homard	
Sauté de canard, au miel et romarin	23 €
Purée de carottes	
Hampe de boeuf Angus	24 €
Sauce roquefort, frites maison	
Raviole aux cèpes et truffe d'été	22 €
Sauce aux morilles	
Filet de bar	26€
Fondue de chou rouge , crème d'ail	

GARNITURES ET SAUCES

Garniture en supplément	3.5€
Sauce en supplément	2€
<i>Morilles, poivre, gorgonzola, ail, roquefort</i>	

87
L'Escale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LA CARTE

NOS FROMAGES 9 €

Trilogie de fromages

Sélection du chef

NOS DESSERTS

Café gourmand (4 mini desserts) 9 €

Sélection du chef, Thé (Supp 1€)

Crème brûlée 8 €

À la vanille de Tahiti

Moelleux au chocolat 58 % 8 €

Glace vanille, chantilly

Profiteroles 8 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Charlotte aux fraises 8 €

Crème diplomate et coulis de fraises

Mousse au chocolat noir 58 % 8 €

Brisure de cookies

Compotée de poire et spéculoos 8 €

Glace spéculoos

Mille feuille 8 €

Crème diplomate

Tiramisu 8 €

Crème, mascarpone et marsala

Brioche perdue 8 €

Glace spéculoos, chantilly, caramel beurre salé

87 L'Escale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU PLAISIR

ENTRÉES (1 AU CHOIX)

Foie gras maison

Chutney de figues et pain d'épices

Tartare de Saint jacques

Aux agrumes

Salade périgourdine

Foie gras, magret gravlax et gésiers de canard

Bouchée d'escargots

Crème d'ail

Tataki de boeuf (Supp 3.5€)

Marinade soja sucrée, huile de sésame, oignons frits

PLATS (1 AU CHOIX)

Filet de boeuf

Sauce au morilles, écrasé de pommes de terre à la crème de truffes

Filet de bar

Fondue de chou rouge, crème d'ail

Paleron de veau

Sauce au poivre, gratin dauphinois

St Jacques rôties

Purée de céleri, bisque d'homard

DESSERTS (1 AU CHOIX)

Café gourmand (4 mini desserts)

Sélection du chef, Thé (Supp 1€)

Crème brûlée

À la vanille de Tahiti

Moelleux au chocolat 58 %

Glace vanille, chantilly

Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Charlotte aux fraises

Crème diplomate et coulis de fraises

Mousse au chocolat noir 58 %

Brisure de cookies

Compotée de poire et spéculoos

Glace spéculoos

Mille feuille

Crème diplomate

Tiramisu

Crème, mascarpone et marsala

Brioche perdue

Glace spéculoos, chantilly, caramel beurre salé

FROMAGES

Trilogie de fromages

Sélection du chef

TARIFS

Semaine

44 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage OU dessert

Week-end (vendredi soir, samedi, dimanche)

50 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage OU dessert

Garniture comprise. Tout supplément ou modifications peut entraîner un supplément.

L87Escale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU GOURMAND

ENTRÉES (1 AU CHOIX)

Oeuf parfait

Sauce au chorizo

Bonbons de brie

Au miel

Tataki de thon au sésame

Pesto et ananas

Profiteroles glace citron basilic

Sauce au chèvre

PLATS (1 AU CHOIX)

Raviole aux cèpes et truffe d'été

Sauce aux morilles

Cabillaud

Sauce vierge et riz noir

Sauté de canard au miel et romarin

Purée de carottes

Hampe de boeuf Angus

Sauce roquefort, frites maison

DESSERTS (1 AU CHOIX)

Café gourmand (4 mini desserts)

Sélection du chef, Thé (Supp 1€)

Crème brûlée

À la vanille de Tahiti

Moelleux au chocolat 58 %

Glace vanille, chantilly

Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Charlotte aux fraises

Crème diplomate et coulis de fraises

Mousse au chocolat noir 58 %

Brisure de cookies

Compotée de poire et spéculoos

Glace spéculoos

Mille feuille

Crème diplomate

Tiramisu

Crème, mascarpone et marsala

Brioche perdue

Glace spéculoos, chantilly, caramel beurre salé

FROMAGES

Trilogie de fromages

Sélection du chef

TARIFS

Semaine

33 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage OU dessert

Week-end (vendredi soir, samedi, dimanche)

39 €

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage OU dessert

Garniture comprise . Tout supplément ou modifications peut entrainer un supplément.

L87 Escale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération