

LEscale
restaurant
TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

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

87 LEscale

restaurant
TRAITEUR

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

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras maison Compoté de pomme et pain d'épices	19 €
Croustillant de chèvre Au miel	13 €
Carpaccio de bœuf charolais Huile de truffe fleur de sel et parmesan	18 €
Œuf parfait crémeux d 'asperges Et asperges verte	14 €
Bouchée d 'escargots Et sa crème d 'ail	17 €
Melon gelée de porto rouge Jambon serrano	15 €
Ravioles aux cèpes Sauce aux morilles	18 €
Tomate côtelée Fleur de sel, parmesan et roquette	16 €
Profiteroles glace tomate basilic Sauce chèvre	14 €
Tartare de St Jacques Aux agrumes	18 €

87
LEscale

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 bœuf Sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à la crème de truffe	30 €
Tataki de thon mi-cuit Yakitori sésame . légumes	25 €
Suprême de poulet jaune Sauce Poivre et polenta rôtie	23 €
Tartare de bœuf à ma façon Frites maison	32 €
Côte de cochon à la française Crème moutarde à l'ancienne et gratin dauphinois	23 €
Pluma de porc Jus au thym et purée de carottes	21 €
Filet empereur Crème d'ail et légumes	28 €
Brochette de bœuf (poire) Sauce maroilles et frites maison	25 €
Onglet de veau Sauce roquefort et son gratin dauphinois	27 €
Risotto de homard Et sa bisque	38 €

GARNITURES ET SAUCES

Garniture en supplément	3.5 €
Sauce en supplément Morilles, poivre, crème d'ail, Brie, chèvre , maroilles	2 €

87
LEscale

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 (Supplément 1 €)

Crème brûlée 8 €

À la vanille de Madagascar

Moelleux au chocolat 58 % 8 €

Glace spéculoos et chantilly

Profiteroles 8 €

Glace vanille sauce chocolat

Crumble d'ananas au speculoos 8 €

Glace fraise

Panna cotta 8 €

Coulis de fruits rouges

Financier framboise 8 €

Crème à la pistache

Fraise melba 8 €

Coulis de fruit rouge et fraise

Tiramisu 8 €

Mascarpone et marsala

Brioche perdue 8 €

Glace rhum raisin chantilly, caramel beurre salé

87 LEscale

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
Compoté de pomme et pain d'épices

Bouchée d'escargots
Et sa crème d'ail

Raviole aux cèpes
Aux morilles

Carpaccio de bœuf charolais
Parmesan fleur sel et huile de truffe

Tartare de Saint-Jacques
Aux agrumes

PLATS (1 AU CHOIX)

Filet de bœuf
Sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à la crème de truffe

Filet d'empereur
Crème d'ail et caviar d'aubergines

Onglet de veau
Sauce roquefort et gratin dauphinois

Tartare de bœuf à ma façon
Frites maison

Risoto de homard
Et sa bisque (supplément 9 €)

DESSERTS (1 AU CHOIX)

Café gourmand (4 mini desserts)
Sélection du chef, Thé (Supp 1€)

Crème brûlée
À la vanille de Madagascar

Moelleux au chocolat 58 %
Glace spéculoos, chantilly

Pana cotta
Coulis de Fruit rouge

Financier framboise
Crème à la pistache

Profiteroles
Glace vanille sauce chocolat

Fraise melba
Coulis de fruit rouge et fraise

Crumble d'ananas spéculoos
Glace fraise

Tiramisu
Mascarpone et marsala

Brioche perdue
Glaces rhum raisin, 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.

87 LEscale

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)

Œuf parfait crémeux d'asperges

Et asperges verte

Croustillant de chèvre

Au miel

Profiteroles glace tomate basilic

Sauce chèvre

Melon gelée de porto rouge

Jambon serrano

Tomate côtelée

Fleur de sel, parmesan et roquette

PLATS (1 AU CHOIX)

Pluma de porc

Jus au thym et purée de carottes

Tataki de thon mi-cuit

Yakitori sésame et légumes

Côte de cochon à la française

Gratin dauphinois crème de moutarde à l'ancienne

Brochette de bœuf (poire)

Sauce au maroilles et frites maison

Suprême de poulet jaune

Sauce au poivre et polenta rôtie

DESSERTS (1 AU CHOIX)

Café gourmand (4 mini desserts)

Sélection du chef Thé (Supplément 1€)

Crème brûlée

À la vanille de Madagascar

Moelleux au chocolat 58 %

Glace spéculoos et chantilly

Financier framboise

Crème à la pistache

Fraise melba

Coulis de fruit rouge et fraise

Profiteroles

Glace vanille sauce chocolat

Pana cotta

Coulis de fruit rouge

Crumble d'ananas au spéculoos

Glace fraise

Tiramisu

Crème, mascarpone et marsala

Brioche perdue

Glace rhum raisin 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.

87 LEscale

RESTAURANT TRAITEUR

Prix net TTC en euros – service compris

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