



Le Menu Découverte

18 €

Servi du Lundi au Vendredi uniquement au déjeuner

Assortiment de 3 petites Entrées

Plat de Viande

Ou

Plat de Poisson (+ 2 €)

Ou

Végétarien



Le Menu Table d'Hôte 33 €

Servi uniquement le soir + le week-end midi et soir

Huitre N°3 x 4

Citron, granité de vinaigre

Saumon cuit au sel et au sucre

Mangue, aneth, sorbet passion- piment

Brochette du Charcutier

Roquette , glace moutarde de Meaux

Dos de Cabillaud Mousse Chorizo

Légumes , Pomme de terre Grenailles ou Frites / Salade

Pintade Rôtie aux Herbes

Légumes , Pomme de terre Grenailles ou Frites / Salade

Rouleau d'Aubergines , Ricotta , Basilic

100/100 chocolat

Noir, Lait et Blanc

Profiterole Fraise

Chocolat Blanc et Basilic

Nage du Jardinier

Mûres, Petits pois , Groseille , Glace au Thym

Accord Vins et Boissons + 12 €

(comprend 2 verres de vin , ½ plancoët et 1 café)



Les Entrées

Huitre N° 3 - Les 6 /12€ - les 9 /18€

Citron , pomelos

Saveur Nordique 13€

Crevettes , Saumon, Légumes croquants, chantilly à la Vodka

Gasacho de Petits Pois – Menthe 10€

Glace à l huile d'olive

Les Plats

Dos de Cabillaud au Chorizo 23€

Cochon Mignon Espuma de Lard 21 € €

Papillote de Merlu au beurre de Homard 24€

Pavé de Bœuf sauce au Vin Rouge 26€

Légumes de Saison - Aioli 17€

Salade des Embruns 18€

Crevettes, Saumon, radis , tomate, maïs, salade

Garniture

Légumes - Pomme de Terre Grenailles ou Frites / Salade

MENU NOUVELLE GÉNÉRATION -13 ans 11€

Poulet croustillant frites ou Pizza Mousse au chocolat ou coupe glacée



l'Escale
Gourmande
RESTAURANT
Cuisine Créative

La Carte des Pizzas

NAPOLI 14€

Tomate, mozzarella, basilic frais

PISSALADIÈRE 15.50€

Oignons confits, anchois, olives

REGINA 16.50€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon

TONNO 18€

Tomate, mozzarella, thon, pesto, olives

DI PARMA 18€

Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, olives

QUATTRO FORMAGGI 18€

Tomate, ricotta, mozzarella, gorgonzola, parmesan

VIVALDI 16.50€

Mozzarella, poivrons, artichauts, champignons

BUFALA CAMPANA 18€

Crème , Champignons , Lard , Buffala, Miel



Les Douceurs

Planche de fromages 7€

« Accord fromage et Whisky » +6€

Tiramisu Vénitien 8€

Pipette Amaretto, sorbet Arabica

Choux à la Fraise 8€

Sorbet Basilic , Chocolat blanc

Crème brûlée Cacao 8€

Glace Piment -Vanille

Les Coupes Glacées

Chocolat Liégeois 9€

Chocolat noir et blanc, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 9€

Café arabica, caramel moka, espresso, chantilly

Demoiselle Blanche 9€

Vanille, chocolat chaud, gel vanille, chantilly

Colonel 10€

Citron , crème citron, Vodka, basilic

Breizh 9€

Pomme, Cidre, palet Breton, caramel salé, chantilly

Fruits rouges 9€

Framboise, cassis, cerise, jus fraises, chantilly

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Façon Kir (framboise, pêche, mûre)	4€	12cl
Pétillant Vouvray E.Laurence	6€	12cl
Porto Blanc et Rouge Messias	5€	6cl
Ricard de Marseille	5€	6cl
Ty Jaune Breton	6€	6cl
Américano	7€	6cl
Martini Rouge et Blanc	5€	4cl
Gin Bio France	7€	4cl
Glenfiddich 12 ans d'âge	8€	4cl
J.B Scotch Whisky	6€	4cl
Jack Daniel's	7€	4cl
Jack Daniel's « Barrel select »	8€	4cl
Cidre « Les Embruns » Bio	4€	25cl

BIÈRES PRESSION

WARSTEINER ALLEMANDE	4€ Demi	7€ Pinte
NONNE GRATA	4€ Demi	7€ Pinte

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne	12€	10cl
GERMAR BRETON Brut	58€	75cl
CHARLES MIGNON 1er Cru Brut	70€	75cl

COCKTAILS

Maison « P'TIT ZEF	6€	12cl
COCKTAIL du moment	7€	16cl
MOJITO	9€	33cl
SPRITZ	9€	33cl
BASILIC GIN	9€	16cl

DIGESTIFS

Calvados	7€
Cognac	7€
Poire Williams	7€
Rhum Kraken	8€
Whisky Arlette	9€
Irish Coffée	8€
Get 27	7€
Bailey's	7€

SANS ALCOOL

Limonade « Houll »	3,50€	33cl
Orangina	3,50€	25cl
Breizh Cola, Zéro	3,50€	33cl
Téa « Houll »	3,50€	33cl
Jus de Pommes	3,50€	25cl
1/4 Perrier	3,50€	33cl
Sirop Monin	1€	3cl
Jus GRANINI	3,50€	25cl
« Ananas, A.C.E		
Oranges, tomate »		

EAUX MINÉRALES

Pétillante:

Plancoët Bretagne	5€	100cl
Plancoët Bretagne	3€	50cl
Chateldon	6€	70cl

Plate:

Plancoët Bretagne	5€	100cl
Plancoët Bretagne	3€	50cl

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Double café	3,80€
Cappuccino	2,80€
Décaféiné	2€
Thé	3€
Infusions	3€

CARTE DES VINS

VIN BLANC

Les Enfants Rebelles Sauvignon Notes d'agrumes, exotiques, sec, vif	Vallée de la Loire	2023	23€	75 cl
A Grands Pas Chardonnay Bio Ample sur des saveurs pomme, poire	Languedoc	2024	25€	75 cl
Belote et Rebelote Pays d'Oc Bio Rafraichissant et aromatique, belle longueur en bouche	Languedoc	2023	19€	75 cl
Les Dimanches Côtes du Rhône Bio Délicat et onctueux, sur des notes d'anis	Vallée du Rhône	2024	28€	75 cl
Venus Domaine Pinchinat Pays du Var Bio Vivacité, Minérale, Fraicheur	Provence	2023	26€	75 cl
Domaine Minchin Menetou-Salon Bio Floral, note d'agrumes, Minérale, Délicat	Vallée de la Loire	2023	42€	75 cl
Domaine de Clayou Côteaux du Layon Moelleux Jolie longueur sur les arômes fleurs blanches	Vallée de la Loire	2023	32€	75 cl

VIN ROSÉ

Belote et Rebelote Pays d'Oc Bio Riche, et Fruité, Beaucoup de fraîcheur	Languedoc	2023	19€	75 cl
Domaine Vetriccic Ile de Beauté Bio Framboise, Cassis, Tanins soyeux	Corse	2023	24€	75 cl
Venus Domaine Pinchinat Pays du Var Bio Fruits jaunes, melon, pêche	Provence	2023	26€	75 cl

VIN ROUGE

Alliance Côte du Rhône Équilibré et rondeur sur les fruits rouges	Vallée du Rhône	2023	22€	75 cl
Belote et Rebelote Pays d'Oc Bio Rond et Gourmand, Beaucoup de fruits	Languedoc	2023	20€	75 cl
Bois de Montlobre Languedoc Bio Poudré, sur des arômes d'olives noires	Languedoc	2023	25€	75 cl
Domaine Gariguettes Côtes du Rhône Bio Élégant, note d'épices et de Garrigue	Vallée du Rhône	2023	26€	75 cl
Montepulciano Piandimare Abruzzes Notes d'agrumes, exotiques, sec, vif	Italie	2022	32€	75 cl
Idem Saint Nicolas de Bourgueil Bio Souple et fruité, Tanins fondus	Languedoc	2023	29€	75 cl
La Cordée Pic Saint Loup Bio Complexe, Élégant, Fraicheur et griottes	Vallée du Rhône	2020	41€	75 cl

VINS AU VERRE

Belote et Rebelote Pays d'Oc Bio / Blanc, Rosé, Rouge	2020	5€	14cl
A Grands Pas Chardonnay Bio / Blanc	2020	6€	14cl
Alliance Côte du Rhône / Rouge	2020	5€	14cl

TVA 20%

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ