

Notre Carte

Si vous choisissez une entrée, un plat, un dessert sur notre carte, nous vous proposons le Menu à 34.50 €, plus supplément selon Carte.

Les Entrées

Croquettes de moules et crevettes grise	11.50 €
Crème brûlée au brie de Meaux	11.50 €
Pavé de saumon fumé maison à la ficelle	12.30 €
La poêlée de 12 escargots de bourgogne en coque d'oignon	13.20 €

Les Incontournables de l'Escale

Filet américain de l'Escale	14.50 €
Pavé de bœuf sauce au choix	18.00 €

Nos Plats

		Supplément menu
La souris d'agneau confit à l'ail noir	20.50 €	2.00 €
Le mijoté de joue de bœuf sauce chasseur	15.50 €	
La noix d'entrecôte de veau aux morilles	20.50 €	2.00 €
La cassolette de rognons de lapin et cœur de canard à la moutarde de Meaux et pignons de pin	16.50 €	
Le suprême de volaille fermier (label rouge) cuisson basse température 65°C crème de bacon	16.50 €	
Le gaufburger de l'escale (double steak haché de 120g cheddar et fromage fondu entouré de gaufres de bruxelles salées)	18.00 €	

Les Poissons

	Selon le cours
Le poisson du jour, selon arrivage	
Filet d'aile de raie à la grenobloise	14.50 €
Poêlée de Gambas à l'ail	16.50 €



*Cuisine faite Maison à partir de produits bruts et frais au rythme des saisons.
Ici on désosse, écaille, épluche, on cuisine, ça mijote... Du frais, du Vrai...

Nos Menus

Menu Express

Servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

14.50 €

Plat + ¼ de boisson au choix

1 Jupiler 25cl, ou ¼ eau plate, ou eau pétillante, ou ¼ vin blanc, rosé ou rouge, ou 1 verre de coca-cola ou 1 verre de jus d'orange

»»»»»

Jambon aux 3 noix grillé

» Ou »

Plat du jour

»»»»»

Café

Menu Petit L'Escale

Servi tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

19.50 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Entrée au Choix

Les 6 escargots au beurre d'ail

» Ou »

Terrine maison selon saison et son confit

» Ou »

Craquant aux Maroilles et pommes de l'avesnois

» Ou »

Velouté de champignons des bois et ses perles truffées

» Ou »

Œuf cocotte sur lit de fèves et butternut

Le Menu de Ch'Tiot Quinquin

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.

10.00 €

Au verre pour coca-cola, jus d'orange ou jus de pomme ou ¼ eau minérale

»»»»»

Finger de cabillaud

» Ou »

Le steak haché accompagné de frites ou pâtes

»»»»»

La glace Enfant

Plat au Choix

Pièce de boucher selon le marché sauce choron

» Ou »

Joues de porc confit sur effiloché de perle du Nord

» Ou »

Boudin de la mer au safran sur Risotto au parmesan

» Ou »

Gigolettes de lapin moutarde à l'ancienne

» Ou »

Le Plat du Jour

Dessert au Choix

Le café gourmand de l'escale

» Ou »

Les profiteroles glacés sauce chocolat chaud

» Ou »

La pomme rôtie à la vergeoise et son sorbet granny Smith

» Ou »

Le brownies noix de pécan sur crème anglaise

» Ou »

Dessert du jour

» Ou »

Les glaces sans alcool



*Cuisine faite Maison à partir de produits bruts et frais au rythme des saisons.

Ici on désosse, écaille, épluche, on cuisine, ça mijote.... Du frais, du Vrai...

L'Escale

Nos Menus



Menu de L'Escale

Ou 19.50 € entrée plat ou plat dessert

Servi le midi du lundi au vendredi et vendredi soir hors jours férié

23.50 €

Entrée au Choix

Les 6 escargots au beurre d'ail

» Ou »

Terrine maison selon saison et son confit

» Ou »

Craquant aux Maroilles et pommes de l'avesnois

» Ou »

Velouté de champignons des bois et ses perles truffées

» Ou »

Œuf cocotte sur lit de fèves et butternut

Plat au Choix

Pièce de boucher selon le marché sauce choron

» Ou »

Joues de porc confit sur effiloché de perle du Nord

» Ou »

Boudin de la mer au safran sur Risotto au parmesan

» Ou »

Gigolettes de lapin moutarde à l'ancienne

» Ou »

Le Plat du Jour

Dessert au Choix

Le café gourmand de l'escale

» Ou »

Les profiteroles glacés sauce chocolat chaud

» Ou »

La pomme rôtie à la vergeoise et son sorbet granny Smith

» Ou »

Le brownies noix de pécan sur crème anglaise

» Ou »

Dessert du jour

» Ou »

Les glaces sans alcool



*Cuisine faite Maison à partir de produits bruts et frais au rythme des saisons.

Ici on désosse, écaille, épluche, on cuisine, ça mijote.... Du frais, du Vrai...

Fromages et Desserts

Fromages

Assiette de fromages de nos régions et d'ailleurs 6.00 €

Desserts au Choix

7.90 €

La tatin à l'ancienne

„ Ou „

Le mi-cuit chocolat au cœur praliné

„ Ou „

Le Mac éclair cacahuète

„ Ou „

La crêpe suzette

„ Ou „

La banane flambée au rhum et sa boule de glace

„ Ou „

Le baba au rhum (spécialité du chef)

„ Ou „

Le café gourmand

Nos Glaces Artisanales

Les coupes sans alcool 7.00 €

Café liégeois, Chocolat liégeois, Dame blanche, Caramel liégeois

Les glaces et sorbets parfum au choix

Chocolat, café, vanille bourbon, caramel salé, barbe à papa, pistache, poire, fraise, citron, pomme, passion, cassis

1 boule 3.00 €

2 boules 4.00 €

3 boules 6.00 €

Les coupes alcoolisées 7.90 €

Colonel

Poire

Le Verger

Sorbet cidre, sorbet pomme et calvados

Lescale

