

Notre Carte

Chaque produit ci-dessous entre dans la composition du Menu Gourmet à 34.50 €

*Supplément pour menu

Les Entrées

Pavé de saumon fumé par nos soins à la ficelle crème glacée à l'huile d'olive	12.30 €
L'os à moelle, fleur de sel, chips de jambon fumé	12.00 €
Finger de foie gras pané, infusé à la fève de Tonka	12.50 €

Les Incontournables de l'Escale

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

Nos Plats

Souris d'agneau en Tajine, abricots moelleux et amandes	21.00 €
Filet mignon de porc cuisson basse température, mariné au jus de cèpes, farce de veau et champignons	16.80 €
Suprême de volaille farci veau et champignons et son jus de cuisson	15.50 €
Ravioles à la truffe blanche crémé de parmesan 18 mois	18.50 €
Pot au feu d'été (Croquettes de paleron, de moelle, de queue de bœuf, de légumes du bouillon servi avec son jus corsé monté au beurre salé)	17.80 €

Supplément menu

2.00 €

Les Poissons

Le poisson du jour	<i>Selon arrivage*</i>	
Dos de lieu crème de cerfeuil sur lit de lentilles corail	16.50 €	
Pot au feu de la mer au lait de coco, sel noir d'Hawaï et combava	21.50 €	2.00 €



*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...

Notre Carte d'Été



La volaillère Pilons de poulet et œuf dur sur Méli-mélo de salade au vinaigre balsamique	11.50 €
La perle marine Salade de perle marine, crevettes décortiquées marinées à l'Aneth pointe d'asperge verte glace basilic	14.90 €
La salade océane Finger de poisson, saumon fumé et quenelle de rillettes de maquereau sur son mesclun	14.90 €
La salade de croquette maison Croquette de crevettes grises et croquette de moules sur salade fraîcheur	15.90 €
Le Gauf burger de l'Escale Double steak haché de 140g cheddar, oignons caramélisé, poivron et fromage fondu entouré de gaufres de Bruxelles salées	18.50 €
Planche du terroir Croustillant Maroilles, émincé de langue fumée, potjevleesch, rillettes de maquereau et sa crème à la pastille du Mineur et sa frite	18.90 €
Carpaccio de bœuf Viande à Race, capperi et gressin	14.50 €



L'Escale



**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 1 eau pétillante, ou 1 verre de coca-cola, ou 1 verre de jus d'orange, ou ¼ vin blanc, rosé ou rouge,

»»»»»

La volaillère

Pilons de poulet et œuf dur sur Méli-mélo de salade au vinaigre balsamique

» 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

Tatin de champignons des bois au Maroilles

» Ou »

Terrine maison selon l'envie du chef et son confit

» Ou »

Pancake façon croque Monsieur sur roquette et copeaux de parmesan

» Ou »

Œuf poché sur son yaourt à la grecque ciboulette, bâtonnet de Granny Smith

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

»»»»»

Pilons de poulet

» Ou »

Steak haché

» Ou »

Finger de poisson

»»»»»

Mousse chocolat

» Ou »

Boule de glace

Plat au Choix

Pièce de viande à race selon le marché

» Ou »

Linguini aux crevettes, jus de crustacé et paprika fumé

» Ou »

Risotto de volaille fermière aux asperges vertes croquantes cuites au bouillon

» Ou »

Le plat du jour

Dessert au Choix

Le café gourmand de l'Escale (mi-cuit, mousse maison, mini crème brûlée)

» Ou »

La crème brûlée du moment

» Ou »

La mousse chocolat noisette sur marmelade de mangue aux éclats de toberone

» Ou »

Les glaces sans alcool

» Ou »

Le dessert du jour



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

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

Escale

Nos Menus



Menu de L'Escale

Ou 19.50 € entrée plat ou plat dessert
Servi le week-end : entrée + plat + dessert à 29.50 €

23.50 €

Entrée au Choix

Tatin de champignons des bois au Maroilles

» Ou »

Terrine maison selon l'envie du chef et son confit

» Ou »

Pancake façon croque Monsieur sur roquette et copeaux de parmesan

» Ou »

Œuf poché sur son yaourt à la grecque ciboulette,
bâtonnet de Granny Smith

Plat au Choix

Pièce de viande à race selon le marché

» Ou »

Linguini aux crevettes, jus de crustacé et paprika fumé

» Ou »

Risotto de volaille fermière aux asperges vertes croquantes
cuites au bouillon

» Ou »

Le plat du jour

Dessert au Choix

Le café gourmand de l'Escale
(mi-cuit, mousse maison, mini crème brûlée)

» Ou »

La crème brûlée du moment

» Ou »

La mousse chocolat noisette sur marmelade de mangue
aux éclats de toberone

» Ou »

Les glaces sans alcool

» Ou »

Le dessert du jour



*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

Fromages et Desserts

Fromages

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

Desserts au Choix

7.90 €

Choux craquelin à la pistache cœur Amarena et sa boule givrée à la griotte

» Ou »

Le dôme Ruby mousse mascarpone vanille bourbon et ses éclats de nougatine

» Ou »

Fraisier de l'escale déstructuré

» Ou »

Tulipe de langue de chat, sorbet et ses fruits frais

» 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, pomme, fraise, passion, citron, cassis

1 boule 3.00 €

2 boules 4.00 €

3 boules 6.00 €

Les coupes alcoolisées

Colonel 7.90 €

La lait frais 7.90 €

Crème glacé fromage blanc, yaourt et mascarpone arrosé de gin Exotica

L'escale

