

ENTRÉES /STARTERS

LES PETITES SARDINES LA BRUJULA 	15,00
CREVETTES TEMPURA Prawns tempura    	15,00
SOUPE DE POISSON Fish soup, croutons, cheese, rust sauce   	18,00
TOAST SAUMON FUMÉ, AVOCAT Smoked salmon, avocado toast  	27,00
AVOCAT CREVETTES Avocado & prawns  	22,00
MOULES FARCIES Stuffed mussels with butter, garlic, parsley    	15,00
CARPACCIO DE BŒUF, GRANA PADANO Beef carpaccio with Grana Padano cheese 	17,00
POIVRONS RÔTIS MARINÉS À L'AIL, BURRATA  Roasted peppers marinated with garlic, burrata	20,00
ASSIETTE DE MELON JAMBON CRU (en saison) Melon & Parma ham	22,00
LES 12 ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE Snails cooked with garlic and parsley butter 	22,00

SALADES

BURRATA, TOMATES, BASILIC, HUILE D'OLIVE  Burrata cream cheese with tomatoes, basil, olive oil	20,00
SALADE CESAR, POULET, TOMATES, OEUF, GRANA PADANO     Iceberg salad, chicken, tomatoes, hardboiled egg, Grana Padano cheese	20,00
SALADE NIÇOISE Tomatoes, oignons, thon, œuf dur, poivrons, anchois, olives   Tomatoes, onions, hardboiled egg, sweet peppers, anchovies, olives	20,00
SALADE BELLE MER    Saumon fumé, crevettes, noix de Saint-Jacques, poulpe, saumon frais, tomates Smoked salmon, prawns, scallops, tomatoes, octopus, saumon frais	29,00
SALADE DE POULPE  Octopus, tomatoes, sweet peppers, onions, lemon	26,00
SALADE DE CHÈVRE CHAUD   Octopus, tomatoes, sweet peppers, onions, lemon	22,00

LINGUINE & PENNE

Pâtes sans gluten disponibles sur demande / **Gluten free pasta available**

CARBONARA Sauce crème, grana padano, lardons, œuf  18,00
Cream sauce, grana padano, lardons, egg

BOLOGNAISE Sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic 19,00
Tomato sauce, minced beef, basil

SAUMON Sauce crème, grana padano, saumon frais ou fumé   20,00
Cream sauce, grana padano, fresh or smoked salmon

ARRABBIATA Sauce tomate, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive 17,00
Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil

CREVETTES, PIMENT, AIL Sauce tomate, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive 19,00
Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil

CRÈME TRUFFÉE, CHAMPIGNONS  25,00
Truffled cream sauce, mushrooms

LASAGNE AU FOUR 21,00

SUPPLÉMENT BURRATA 8,00

RAVIOLI & GNOCCHI

NAPOLITAINE Sauce tomate, basilic, olives 17,00
Tomato sauce, basil, olives

L'ESCALE Sauce crème, grana padano 17,00
Cream sauce & grana padano cheese

RISOTTO

GAMBAS, BRUNOISE DE LÉGUMES   31,00

POULET, CHAMPIGNONS & GRANA PADANO  26,00

VEGGIE  22,00

SPÉCIALITÉS

PAËLLA AUX FRUITS DE MER POUR 2 (40 MN DE PRÉPARATION) 65,00

LINGUINE AUX FRUITS DE MER    32,00

MOULES / MUSSELS

MARINIÈRES White wine & parsley sauce served with french fries	19,00
ALL' ARRABBIATA Arrabbiata sauce served with french fries	19,00
POULETTE Cream sauce, white wine & parsley sauce served with french fries 	19,00
ROQUEFORT Cream sauce, Roquefort cheese, white wine  & parsley sauce served with french fries	19,00

POISSONS / FISHES

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ Grilled salmon	30,00
LOUP GRILLÉ / DAURADE GRILLÉE Grilled sea bass or sea bream	39,00
GAMBAS À LA PROVENÇALE OU GRILLÉES  Grilled or provençal king prawns	37,00
ENCORNETS À LA PROVENÇALE Grilled squids a la plancha, garlic, parsley 	30,00
NOIX DE SAINT JACQUES, FONDUE DE POIREAU, JULIENNE DE LÉGUMES   Scallops, braised leek cream, julienne strips vegetables	37,00
TARTARE DE SAUMON Salmon tartare	30,00
PETITE FRITURE DE LA MER Crispy fried smelt fish	19,00
FRITTO MISTO ROYAL       Deep fried seafood: king prawns, smelt fish, calamari, salmon, scallops, mussels	39,00
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE Grilled or meunière sole	45,00

VIANDES / MEATS

Prix incluant une garniture et une sauce au choix / Price including one side dish to and on sauce to choose

MAGRET DE CANARD , SAUCE AIGRE DOUCE / POIVRE Duck breast	27,00
BROCHETTES DE BOEUF Beef brochettes	23,00
ENTRECÔTE Ribeye	28,00
PAVÉ DE BOEUF Grilled thick steak	20,00
BAVETTE À L'ÉCHALOTE Grilled flank steak with scallions sauce	26,00
CÔTE DE BŒUF Prime rib of beef	38,00
MIXED GRILL	27,00
Brochette de bœuf, côte d'agneau, aiguillettes de poulet grillé Beef brochettes, grilled lamb chops, grilled chicken	
STEAK TARTARE Beef tartare  	25,00
ROGNON DE VEAU AU MADÈRE Veal kidney with madeira sauce 	24,00
ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME    	30,00
Veal escalope topped with cream sauce	
ESCALOPE MILANAISE Breaded and fried veal cutlet      	30,00
CÔTE D'AGNEAU Grilled lamb chops	28,00
FILET DE BŒUF GRILLÉ Tenderloin steak	37,00

SAUCES

Supplément sauce / Additional sauce 3,00

Jus de viande - Gravy / Poivre - Pepper / Gorgonzola / Crème-champignons - Cream mushroom
Echalote - Scallions sauce / Béarnaise - Bernaise sauce

LES ACCOMPAGNEMENTS

Supplément accompagnement / Additional side dish 5,00

Frites / Légumes sautés / Haricots verts / Salade verte / Pâtes / Riz / Purée de pommes de terre
Fries / Vegetables / Green beans / Pâtes / Rice / Mashed potato

Gnocchi ou Ravioli l'Escale ou Napotiname 8,00

PIZZAS

MARGUERITE Sauce tomate, fromage, origan Tomato sauce & mozzarella, oregano	12,00
NAPOLITAINE Sauce tomate, mozzarella, olives, filet d'anchois, origan  Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano	14,00
NEPTUNE Sauce tomate, thon, mozzarella, olives  Tomato sauce, tuna, mozzarella, olives	16,00
REINE Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella, oregano	16,00
PESCATORE Sauce tomate, fruits de mer, mozzarella, persillade   Tomato sauce, seafood, cheese, chopped parsley	16,00
CALZONE Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan, champignons Tomato sauce, mozzarella, ham, eggs, oregano, mushrooms	16,00
NORVÉGIENNE Crème, saumon, oignons, mozzarella   Cream sauce, salmon, onions, mozzarella	19,00
QUATRE FROMAGES Sauce tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental Tomato sauce, goat cheese, gorgonzola, mozzarella, Emmental	16,00
ESPAGNOLETTE Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, œuf Tomato sauce, mozzarella, chorizo, sweet peppers, egg	15,00
VILLA DE PARME Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, burrata, tomates Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, cherry tomatoes	21,00
QUATRE SAISONS Sauce tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, tomates Tomato sauce, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, tomatoes	17,00
CANNIBALE Sauce tomate, mozzarella, oignons, aromates, steak haché Tomato sauce, mozzarella, onion, aromatics, minced beef	17,00
L'ESCALE Sauce tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, œuf Tomato sauce, mozzarella, eggplant, sweet peppers, egg	15,00
TRUFFE Sauce crème, mozzarella, carpaccio de truffe, huile de truffe Cream sauce, mozzarella, truffle carpaccio, truffle oil	24,00
BOISÉE Sauce crème, champignons, poulet, fromage, sauce gruyère Cream sauce, mushrooms, chicken, cheese sauce	19,00
NORVÉGIENNE Crème, saumon, oignons, mozzarella Cream sauce, salmon, onions, mozzarella	19,00
SUPPLÉMENT À PARTIR DE	2,00

MENU ENFANTS / KIDS MENU 15,00

PLATS / MAIN COURSES

STEACK HACHÉ, FRITES **Minced beef, french fries**

PÂTES AU JAMBON DE DINDE   

NUGGETS DE POULET, FRITES   

MINI PIZZA   

FISH AND CHIPS   

DESSERT

1 BOULE DE GLACE

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 	13,00
DEMI ANANAS	12,00
CRÈME CARAMEL  	10,00
MOUSSE AU CHOCOLAT  	10,00
PROFITEROLES Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly    	14,00
CRÈME BRÛLÉE  	10,00
TIRAMISU   	10,00
FONDANT AU CHOCOLAT    	13,00
ILE FLOTTANTE   	10,00
Œuf à la neige accompagné d'une crème anglaise, nappe de caramel et ses amandes grillées	
CAFÉ GOURMAND     	15,00
Café accompagné d'un assortiment de douceurs sucrées	
PÂTISSERIE DU JOUR     	12,00
POIRE BELLE HÉLÈNE 	12,00
SALADE DE FRUITS DE SAISON	15,00
COUPE DE FRAISE	14,00
SUPPLÉMENT CHANTILLY 	1,00

NOS GLACES



1 boule : 3,90

2 boules : 7,90

3 boules : 9,50

GLACES

Vanille, Chocolat, Café,
Pistache, Malaga, Coco,
Caramel au beurre salé, Bounty, Chocolat blanc,
Menthe-Chocolat

SORBETS

Citron, Fraise, Framboise,
Passion, Mangue,
Pomme, Poire

NOS DESSERTS GLACÉS

DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, chantilly Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream	12,00
BOUNTY Glace coco, sauce chocolat, chantilly Coconut ice cream, chocolate sauce, chantilly cream	12,00
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly Chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly cream	12,00
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, espresso, chantilly Coffee ice cream, espresso, chantilly cream	12,00
MONT BLANC Glace vanille, crème de marron, chantilly Vanilla, chestnut cream, chantilly cream	12,00
MELBA Glace vanille, fruits de saison, chantilly Vanilla ice cream, seasonal fresh fruits, chantilly cream	12,00

NOS DESSERTS ALCOOLISÉS

COLONEL Glace citron, vodka	13,00
GÉNÉRAL Glace vanille, whisky	13,00
TROU NORMAND Glace pomme, calvados	13,00
IRISH COFFEE Sucre de canne, whisky, café, chantilly	13,00