

# *ALLERGÈNES / ALLERGENS*



**Aliments contenant de la moutarde / Food containing mustard**



**Aliments contenant des noix / Food containing nuts**



**Aliments contenant des mollusques / Food containing molluscs**



**Aliments contenant des oeufs / Food containing eggs**



**Aliments contenant du poisson / Food containing fish**



**Aliments contenant des crustacés / Food containing crustaceans**



**Aliments contenant du celeri / Food containing celery**



**Aliments contenant des graines / Food containing grains**



**Aliments contenant des céréales pouvant contenir du blé / cereals containing wheat**



**Aliments contenant des produits laitiers / Food containing dairy products**



**Aliments contenant du soja / Food containing soya**



**Aliments contenant du sesame / Food containing sesame**



**Aliments contenant du sulfite / Food containing Sulphur dioxide**

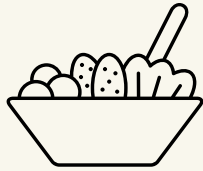


**Aliments contenant du lupin / Food containing lupin**



## ENTRÉES / STARTERS

LES PETITES SARDINES LA BRUJULA		14,00
CREVETTES TEMPURA <i>Prawns tempura</i>	   	12,50
SOUPE DE POISSON <i>Fish soup, croutons, cheese, rust sauce</i>	  	16,50
TOAST SAUMON FUMÉ, AVOCAT <i>Smoked salmon, avocado toast</i>		22,00
AVOCAT CREVETTES <i>Avocado &amp; prawns</i>		20,00
MOULES FARCIES <i>Stuffed mussels with butter, garlic, parsley</i>	   	15,00
CARPACCIO DE BŒUF, GRANA PADANO <i>Beef carpaccio with Grana Padano cheese</i>		17,00
POIVRONS RÔTIS MARINÉS À L'AIL, BURATTA, <i>Parma Ham</i>		19,50
ASSIETTE DE MELON JAMBON CRU (en saison) <i>Melon &amp; Parma ham</i>		21,00
LES 6 ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONE <i>Snails cooked with garlic and parsley butter</i>		12,00



## SALADES / SALADS

---

**BURRATA, TOMATES, BASILIC, HUILE D'OLIVE**



18,50

*Burrata cream cheese with tomatoes, basil, olive oil*

**SALADE CESAR**



19,00

*Poulet, tomates, oeuf, granapadana*

*Iceberg salad, chicken, tomatoes, hardboiled egg, Grana Padano cheese*

**SALADE NIÇOISE**



18,50

*Tomates, oignons, thon, œuf dur, poivrons, anchois, olives*

*Tomatoes, onions, hardboiled egg, sweet peppers, anchovies, olives*

**SALADE BELLE MER**



22,00

*Saumon fumé, crevettes, noix de Saint-Jacques, tomates*

*Smoked salmon, prawns, scallops, tomatoes*

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD**



15,00

*Salade verte, tomates, fromage de chèvre, noix*

*Green salad, tomatoes, goat cheese with toasts, nuts*

**SALADE DE POULPE**



21,00

*Poulpe, tomates, poivrons, oignons, citron*

*Octopus, tomatoes, sweet peppers, onions, lemon*



# SPAGHETTI & PENNE

*Pâtes sans gluten disponible sur demande / gluten free pasta available*

## CARBONARA



16,00

*Sauce crème, grana padano, lardons, œuf*

*Cream sauce, grana padano, lardons, egg*

## SALMONE



16,00

*Sauce crème, grana padano, saumon frais ou fumé*

*Cream sauce, grana padano, fresh or smoked salmon*

## BOLOGNAISE



16,00

*Sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic*

*Tomato sauce, minced beef, basil*

## ALL'ARRABBIATA



16,00

*Sauce tomate, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive*

*Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil*

## PINK SAUCE

16,00

*Sauce tomate, crème, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive*

*Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil*

## CREVETTES, PIMENT, AIL

16,00

*Sauce tomate, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive*

*Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil*



## RAVIOLI & GNOCCHI

---

### NAPOLITAINE

*Sauce tomate, basilic, olives*

*Tomato sauce, basil, olives*



16,00

### L'ESCALE

*Sauce crème, grana padano*

*Cream sauce & grana padano cheese*



16,00

---

## RISOTTO

---

GAMBAS SNACKÉES, PIMENT, AIL, PERSIL



28,00

SAUMON



22,00

POULET & GRANA PADANO



25,00

---

## PÂTES AU FOUR

---

LASAGNE AU FOUR



17,00



## SPECIALITÉS DU CHEF

**PAËLLA AUX FRUITS DE MER POUR 2**  
*(40 min de préparation)*



**75,00**

**SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER**



**30,00**

## MOULES / MUSSELS

**MARINIÈRES**

*White wine & parsley sauce served with french fries*



**17,00**

**ALL' ARRABBIATA**

*Arrabbiata sauce served with french fries*



**17,00**

**POULETTE**

*Cream sauce, white wine & parsley sauce served with french fries*



**17,00**

**ROQUEFORT**

*Cream sauce, Roquefort cheese, white wine & parsley sauce served with french fries*










**18,00**



# POISSONS / FISHES

*Prix incluant une garniture au choix - Price including one side dish to choose*

<b>PAVÉ DE SAUMON</b> <i>Grilled salmon</i>		<b>22,00</b>
<b>LOUP GRILLÉ / DAURADE GRILLÉE</b> <i>Grilled sea bass or sea bream</i>		<b>30,00</b>
<b>GAMBAS À LA PROVENÇALE OU GRILLÉES</b> <i>Grilled or Provençal king prawns s</i>		<b>30,00</b>
<b>ENCORNETS À LA PLANCHA</b> <i>Grilled squids a la plancha, garlic, parsley</i>		<b>29,00</b>
<b>NOIX DE SAINT JACQUES, CREME SAFFRANÉE</b> <i>Scallops with saffron cream sauce</i>	 	<b>31,00</b>
<b>TARTARE DE SAUMON</b> <i>Salmon tartare</i>		<b>22,00</b>
<b>PETITE FRITURE DE LA MER</b> <i>Crispy fried smelt fish</i>		<b>17,50</b>
<b>BEIGNET DE CALAMARS</b> <i>Crispy fried calamari, salad</i>	      	<b>17,50</b>
<b>FRITTO MISTO ROYAL</b> <i>Deep fried seafood: king prawns, smelt fish, calamari, salmon, scallops, mussels</i>	      	<b>32,00</b>
<b>SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE</b> <i>Grilled or meunière sole</i>	 	<b>40,00</b>



## VIANDES / MEATS

---

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

MAGRET DE CANARD, SAUCE AIGRE DOUCE / POIVRE <i>Fillet of duck breast</i>	  	24,50
BROCHETTES DE BOEUF <i>Beef brochettes</i>		20,50
ENTRECÔTE <i>Ribeye</i>		22,00
PAVÉ DE BOEUF <i>Grilled thick steak</i>		18,50
BAVETTE À L'ÉCHALOTE <i>Grilled flank steak with scallions</i>		20,00
CÔTE DE BŒUF <i>Prime rib of beef</i>		32,50
MIXED GRILL <i>Brochette de bœuf, Cote d'agneau, Aiguillettes de poulet grillé</i> <i>Beef brochettes, grilled lamb chops, grilled chicken</i>		21,00
STEAK TARTARE <i>Beef tartare</i>	 	19,50



**ROGNON DE VEAU AU MADÈRE**

*Veal kidney with madeira sauce*



**21,50**

**ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME**

*Veal escalope topped with cream sauce*



**24,50**

**ESCALOPE MILANAISE**

*Breaded and fried veal cutlet*



**21,50**

**CÔTE D'AGNEAU**

*Grilled lamb chops*

**22,00**

**FILET DE BŒUF GRILLÉ**

*Tenderloin steak*

**28,00**

**SAUCES**



*Poivre, Gorgonzola, Crème-champignons, échalote*

## **LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES**

*Frites - French fries*

*Légumes sautés- Vegetables*

*Haricots verts - Green beans*

*Pâtes - Pasta*

*Riz - Rice*

*Écrasé de pommes de terre - mashed potato*

*Salade verte - Green salad*






































*Gnocchi ou ravioli*

*Supplément accompagnement - Additional side dish 4,00€*

*Supplément sauce - Additional sauce 3,00*



# PIZZAS

	SUPPLÉMENT	2,00
<b>MARGUERITE</b> <i>Sauce tomate, fromage // Tomato sauce &amp; mozzarella</i>	   	12,00
<b>NAPOLITAINE</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, olives, filet d'anchois, origan Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano</i>	    	13,00
<b>NEPTUNE</b> <i>Sauce tomate, thon, Mozzarella, olives // Tomato sauce, tuna, Mozzarella, olives</i>	    	14,00
<b>REINE</b> <i>Sauce tomate, jambon, champignons, Mozzarella, olives, origan Tomato sauce, ham, mushrooms, Mozzarella, olives, oregano</i>	   	15,00
<b>PESCATORE</b> <i>Sauce tomate, fruits de mer, mozzarella, persillade Tomato sauce, seafood, cheese, chopped parsley</i>	     	15,00
<b>CALZONE</b> <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan, champignons Tomato sauce, mozzarella, ham, eggs, oregano, mushrooms</i>	   	15,50
<b>NORVÉGIENNE</b> <i>Crème, saumon, oignons, mozzarella, ciboulette Cream sauce, salmon, onions, mozzarella, chive</i>	    	16,00
<b>QUATRE FROMAGES</b> <i>Sauce tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental Tomato sauce, goat cheese, gorgonzola, mozzarella, Emmental</i>	   	15,00

## ESPAGNOLETTE



14,50

*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, œuf*

*Tomato sauce, mozzarella, chorizo, sweet peppers, egg*

## VILLA DE PARME



20,50

*Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, burrata, tomates cerises,*

*rocket // Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, cherry tomatoes, aragula*

## QUATRE SAISONS



13,00

*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, tomates fraîches*

*Tomato sauce, mozzarella, artichoke, sweet peppers, mushrooms, fresh tomatoes*

## CANNIBALE



15,50

*Sauce tomate, mozzarella, oignons, aromates, steak haché*

*Tomato sauce, mozzarella, onion, aromatics, minced beef*

## ORIENTALE



15,00

*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, œuf*

*Tomato sauce, mozzarella, onion, aromatics, chorizo, egg*

## L'ESCALE



14,00

*Sauce tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, œuf*

*Tomato sauce, mozzarella, eggplant, sweet peppers, egg*

## TRUFFE



22,00

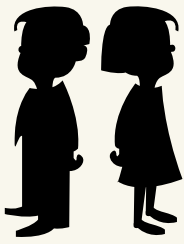
*Sauce crème, mozzarella, carpaccio de truffe, huile de truffe*

*Cream sauce, mozzarella, truffle carpaccio, truffle oil*

## BOISÉE

17,00

*Sauce crème, champignons, poulet, fromage, sauce gruyère*



# *MENU ENFANTS / KIDS MENU*

## **PLATS / MAIN COURSES**

STEACK HACHÉ, FRITES / Minced beef, french fries

COQUILLETTES AU JAMBON



NUGGETS DE POULET, FRITES



MINI PIZZA



## **DESSERT**

1 BOULE DE GLACE



**12€**



# NOS GOURMANDISES

---

ASSIETTE DE FROMAGE



12,00

DEMI ANANAS

12,00

CRÈME CARAMEL



9,50

MOUSSE AU CHOCOLAT



9,50

PROFITEROLES



12,00

*Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

CRÈME BRÛLÉE



9,50

TIRAMISU



10,00

FONDANT AU CHOCOLAT



10,00

ILE FLOTTANTE



9,50

*Œuf à la neige accompagné d'une crème anglaise, nappe de caramel et ses amandes grillées*

CAFÉ GOURMAND



13,00

*Café accompagné d'un assortiment de douceurs sucrées*

TARTE DU JOUR



10,50

POIRE BELLE HÉLÈNE

10,50

SALADE DE FRUITS DE SAISON

12,00

COUPE DE FRAISE

12,00

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,00



## NOS GLACES

---



**1 BOULE : 3,00€**

**2 BOULES : 6,00€**

**3 BOULES : 8,50€**

### GLACES

*Vanille, Chocolat,  
Pistache, Café, Malaga, Coco,  
Caramel au beurre salé*

### SORBETS

*Citron, Fraise, Fruits exotiques,  
Framboise, Pomme, Poire*



# NOS DESSERTS GLACÉS

---



<b>DAME BLANCHE</b>	<b>9,50</b>
<i>Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</i>	
<b>BOUNTY</b>	<b>9,50</b>
<i>Glace coco, sauce chocolat, chantilly</i>	
<i>Coconut ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</i>	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	<b>9,50</b>
<i>Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
<i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</i>	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	<b>9,50</b>
<i>Glace café, expresso, chantilly</i>	
<i>Coffee ice cream, expresso, chantilly cream</i>	
<b>MONT BLANC</b>	<b>9,50</b>
<i>Glace vanille, crème de marron, chantilly</i>	
<i>Vanilla, chestnut cream, chantilly cream</i>	
<b>MELBA</b>	<b>11,00</b>
<i>Glace vanille, fruits de saison, chantilly</i>	
<i>Vanilla ice cream, seasonal fresh fruits, chantilly cream</i>	

# NOS DESSERTS ALCOOLISÉS

---



<b>Colonel</b>	<i>Glace citron, vodka</i>	<b>12,00</b>
<b>Général</b>	<i>Glace vanille, whisky</i>	<b>12,00</b>
<b>Trou normand</b>	<i>Glace pomme, calvados</i>	<b>12,00</b>
<b>Irish coffee</b>	<i>Sucre de canne, whisky, café, chantilly</i>	<b>12,00</b>