

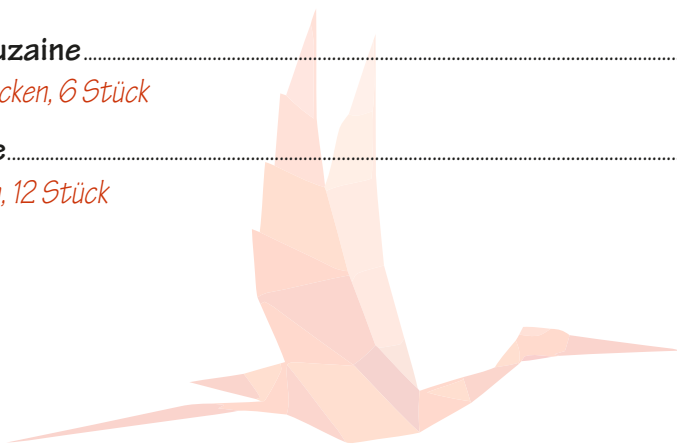


L'Escale
Restaurant - Bar & Tapas

Menu

Salades et Entrées *Starters/Vorspeisen*

Salade Veggi (Assortiment de crudités)	11,50 €
<i>Plate of fresh vegetables/ Rohkostsalatteller</i>	
Salade de chèvre chaud (salade, toasts fromage de chèvre, croûtons, pignons de pin)	13,50 €
<i>Warm goat cheese salad (salad, toasts with goat cheese, croutons, pine nuts)</i> <i>Salat mit warmem Ziegenkäse (Salat, Toastbrot mit Ziegenkäse, Croûtons, Pinienkerne)</i>	
Salade de blanc de poulet (salade, blanc de poulet, croûtons)	13,50 €
<i>Chicken breast salad (salad, chicken breast, croutons)</i> <i>Salat mit Hähnchenbrust (Salat, Hähnchenbrust, Croûtons)</i>	
Salade grecque (salade, Feta, tomate, olive, concombre)	13,50 €
<i>Salad, feta cheese, tomatoes, olives, cucumber / Salat, Fetakäse, Tomaten, Oliven, Gurke</i>	
Escargots la demi douzaine	8,50 €
<i>Snails (half a dozen)/ Schnecken, 6 Stück</i>	
Escargots la douzaine	16,50 €
<i>Snails (a dozen)/ Schnecken, 12 Stück</i>	



Pâtes *Pasta*

Raviolis au saumon	14,50 €
<i>Salmon ravioli/Ravioli mit Lachs</i>	
Penne aux fruits de mer (noix de St jacques, crevettes, moules, calamar, poulpe)	15,00 €
<i>Penne with seafood (scallops, shrimp, mussels, squid, octopus)</i> <i>Penne mit Meeresfrüchten (Jakobsmuscheln, Garnelen, Miesmuscheln, Kalmar, Krake)</i>	
Linguine aux légumes (selon les légumes du moment) plat végétarien	11,50 €
<i>Linguine with vegetables (vegetables depending on the season) vegetarian plate</i> <i>Linguine mit Gemüse (je nach Marktgemüse) vegetarisches Gericht</i>	
Linguine Bolognese	13,50 €
<i>Linguine Bolognese/ Penne Bolognese</i>	
Linguine carbonara	12,50 €
<i>Linguine carbonara / Linguinecarbonara</i>	

Viandes *Meat/Fleischgerichte*

Escalope Viennoise (veau)	21,00 €
<i>Wiener schnitzel (veal)/ Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)</i>	
Escalope à la crème (veau)	21,00 €
<i>Escalope with cream (veal) / Schnitzel in Sahnesoße (Kalb)</i>	
Cordon bleu nature (veau)	23,00 €
<i>Cordon bleu with no sauce (veal)/ Cordon bleu nature (Kalbfleisch)</i>	
Cordon bleu crème (veau)	24,00 €
<i>Cordon bleu with cream (veal)/ Cordon bleu in Sahnesoße (Kalbfleisch)</i>	
Cordon bleu au munster (veau)	25,00 €
<i>Cordon bleu with Munster (veal)/ Cordon bleu mit Munster (Kalbfleisch)</i>	
Cordon bleu au munster à la crème (veau)	26,00 €
<i>Cordon bleu with Munster with cream (veal)/ Cordon bleu mit Munster in Sahnesoße (Kalbfleisch)</i>	
Emincé de poulet à la crème	14,50 €
<i>Sliced chicken with cream / Hähnchengeschnitzeltes in Sahnesoße</i>	
Faux filet au four (ail, huile d'olive, parmesan)	19,50 €
<i>Rib steack with persley, oil and parmesan cheese/Ribeye mit petersilie und parmesan käse</i>	
Entrecôte nature (bœuf)	21,00 €
<i>Rib steak with no sauce (Beef)/ Entrecôte nature (Rindfleisch)</i>	
Entrecôte beurre maitre d'hôtel (bœuf)	22,00 €
<i>Rib steak with parsley butter (Beef)/ Entrecôte mit Kräuterbutter (Rindfleisch)</i>	
Entrecôte sauce au poivre vert (bœuf)	23,00 €
<i>Rib steak with green pepper (Beef)/ Entrecôte mit grüner Pfeffersoße (Rindfleisch)</i>	
Entrecôte sauce aux girolles (bœuf)	25,00 €
<i>Rib-eye steak with girolle mushroom sauce (Beef)/ Entrecôte mit Pfifferlingen (Rindfleisch)</i>	
Carpaccio de bœuf, frites (plat)	15,50 €
<i>Beef carpaccio, French fries/ Rindercarpaccio, Pommes frites</i>	

Toutes nos viandes sont servies avec frites, spätzle, légumes ou pâtes

All our meats are served with French fries, spaetzle, vegetables or pasta

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Pommes frites, Spätzle, Gemüse oder Nudeln serviert

Pizzas

Marguerita (tomate, mozzarella, olives) <i>Plat végétarien</i>	9,50 €
<i>Mozzarella, Olives/Mozzarella Oliven</i>	
Reine (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	11,00 €
<i>Mozzarella, Ham, Muschrooms/Mozzarella, Shinken, Pilzen und Oliven</i>	
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, olives)	11,00 €
<i>Mozzarella, Anchovies and Olives/Mozzarella, Sardellen und Oliven</i>	
4 fromages (tomate, mozzarella, emmental, chèvre, gorgonzola).....	13,50 €
<i>Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Emmental Cheese, Goat Cheese</i>	
Capricieuse (tomate, mozzarella, merguez, oeuf).....	13,50 €
<i>Mozzarella, Merguez und Egg/Mozzarella, Merguez und Ei</i>	
Aux fruits de mer (crevettes, moule, calamar, poulpe).....	13,50 €
<i>Shrimp, mussels, squid, octopus / Garnelen, Miesmuscheln, Kalmar, Krake</i>	
Parma (roquette, mozzarella, jambon de parme).....	14,50 €
<i>Arugula, Mozzarella, Parma ham / Rucola, Mozzarella, Parmaschinken</i>	

Tapas

Planchette 1 personne	13,50 €
Planchette 2 personnes (à partager)	24,50 €
<i>(de charcuterie, fromage et assortiments du moment)/ (cold meats, cheese and assortments of the moment)/ (Aufschnitt, Käse und sortimente des Augenblicks)</i>	

Menu enfant *Child's Menu/Kindermenü*

Plat + Glace (1 boule).....	9,00 €
<i>Main course + Ice cream (1 ball) / Hauptgericht + Eisbecher (1 Kugel)</i>	

N'hésitez pas à demander notre carte des allergènes
Don't hesitate to ask for our allergen menu / Fragen Sie nach unserer Allergenliste

Côte Alsace *Alsace specialities/ Elsässische Spezialitäten*

Choucroute aux 5 viandes 18,00 €
Sauerkraut with 5 meats / Sauerkraut mit 5 Fleischsorten

Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce Riesling 19,00 €
Pike perch fillet with Riesling wine sauce / Barsch in Riesling auf Sauerkraut

Jarret doré au miel 18,00 €
Browned pork / Hachse Goldbraun gebraten

Gratin de spätzle aux lardons et crème, salade verte 13,50 €
Spaetzles gratin with lardons and cream, green salad
Spätzlegratin mit Speck und Sahne, grüner Salat

Gratin de spätzle aux lardons, crème et munster, salade verte 14,50 €
Spaetzles gratin with lardons, cream and munster, green salad
Spätzlegratin mit Speck, Sahne und Munster, grüner Salat

Tartes flambées *Thin wood-fire oven pizzas/ Flammkuchen*

Nature (fromage blanc, lardons, oignons) 9,50 €
Without cheese (white fresh cheese, lardons, onions) / Nature (Quark, Speckwürfel, Zwiebeln)

Gratinée (fromage blanc, lardons, oignons, emmental) 10,50 €
With cheese (white fresh cheese, lardons, onions, Emmental cheese) / Gratiniert (Quark, Speckwürfel, Zwiebeln, Emmentaler)

Au munster (fromage blanc, lardons, oignons, munster) 12,50 €
With Munster (white fresh cheese, lardons, onions, Munster, Emmental cheese)
Munster (Quark, Speckwürfel, Zwiebeln, Munster, Emmentaler)

Forestière (fromage blanc, lardons, oignons, champignons, emmental) 11,50 €
With mushrooms (white fresh cheese, lardons, onions, mushrooms)
Pilze (Quark, Speckwürfel, Zwiebeln, Pilze)

Végétarienne (Fromage blanc, oignons, roquette, tomates séchées, parmesan) 11,50 €
Vegetarian (white fresh cheese, onions, arugula, dried tomatoes, Parmesan)
Vegetarisch (Quark, Zwiebeln, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan)

Chèvre et miel (fromage blanc, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel) 12,50 €
Goat cheese and honey (white fresh cheese, onions, lardons, goat cheese, honey)
Ziegenkäse und Honig (Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, Ziegenkäse, Honig)

PRIX NETS
NET PRICE/ NETTOPREISE

Toute modification entraîne un supplément de 2 €
A 2€ surcharge will be billed for any change/ Für jede Änderung wird ein Aufpreis von 2€ berechnet

Desserts

Crème brûlée	6,50 €
<i>Crème brûlée/ Crème brûlée</i>	
Kougelhopf glacé	6,90 €
<i>Iced kougelhopf/ Geeister Gugelhupf</i>	
Chocolat Liégeois	7,00 €
<i>Chocolate Liégeois/ Eisschokolade</i>	
Café Liégeois	7,00 €
<i>Coffee Liégeois/ Eiskaffee</i>	
Meringue glacé Chantilly	7,50 €
<i>Meringue, whipped cream, ice cream/ Eis-Meringue mit Schlagsahne</i>	
Sorbet arrosé (vodka ou Marc de Gewurztraminer)	7,50 €
<i>Sorbet with a dash of vodka or Marc de Gewurztraminer/ Beschwipstes Sorbet (Wodka oder Marc de Gewurztraminer)</i>	
Tarte tatin (Tarte aux pommes tiède, glace vanille, crème anglaise)	7,50 €
<i>Tarte Tatin (warm apple tart, vanilla ice cream, custard)/ Tarte Tatin (lauwarmer Apfelkuchen, Vanilleeis, Vanillesoße)</i>	
Moelleux au chocolat (moelleux au chocolat, crème anglaise)	7,50 €
<i>Chocolate cake (chocolate cake and custard) / Schokoladenkuchen (Schokoladenkuchen, Englische Sahne)</i>	
Coupe glacée (vanille, fraise, chocolat, café, citron, passion, yahourt, pistache, menthe chocolat, melon framboise)	
<i>Ice cream sundae (vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, passion fruit, yogurt, pistachio, mint chocolate, melon raspberry)</i>	
<i>Eisbecher (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Passionsfrucht, Joghurt, Pistazie, Minze-Schokolade, Melone-Himbeere)</i>	
1 boule 1 ball / 1 Kugel	2,00 €
2 boules 2 balls / 2 Kugeln	3,80 €
3 boules 3 balls / 3 Kugeln	5,50 €
Supplément Chantilly <i>Additional whipped cream/ Aufpreis für Schlagsahne</i>	0,50 €

PRIX NETS

NET PRICE/ NETTOPREISE

Toute modification entraîne un supplément de 2 €

A 2€ surcharge will be billed for any change/ Für jede Änderung wird ein Aufpreis von 2€ berechnet

Soirée à thème

Themed evenings / Themenabende

Anniversaires

Birthdays / Geburtstage

Fêtes de famille

Family occasions / Familienfeiern

Consultez notre page Facebook !

Check out our facebook page !

Besuchen Sie unsere Facebook-Seite !



**L'Escale**
Restaurant - Bar & Tapas

42 Grand Rue, 68000 Colmar - 03 89 24 39 73