

L'ESCALE RESTAURANT

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE

À PARTAGER

Malakoff – 12.50

Spécialité à base de gruyère suisse.

Pizetta – 13.50

Crème de truffe, tomates cerises, roquette, huile d'olive, carpaccio de truffe.

Planche de charcuterie – 14.00

Coppa, jambon blanc, jambon cru, pancetta, rosette.

Planche de viande bovine & de volaille – 14.00

Viande de bœuf séché, jambon de dinde, bacon de volaille.

Planche de fromages – 13.50

Sélection de fromages du moment.

Planche mixte – 15.00

Sélection de charcuterie et de fromages.

NOS ENTRÉES

Assiette de truite en gravelax – 16.00

Pickles de radis, caramel de soja, gel aux deux citrons, nori.

Tomme Vaudoise panée – 14.00

Tomme Vaudoise, roquette, tomates cerises, crème balsamique.

Potage du moment – 8.00

Légumes de saison, croûtons.

Pomme rôtie au chèvre chaud – 9.50

Pomme rôtie, chèvre chaud, salade verte, tomates cerises, crème de balsamique, miel.

Camembert rôti – 14.00

Camembert de Normandie, ail des ours, pommes de terre, salade verte, tomates cerises.

NOS SALADES

Salade César – Petite 11.50 Grande 17.50

Salade romaine, tomates cerises, œuf mollet, croûtons, sauce César, poulet croustillant maison, copeaux de parmesan.

Salade de chèvre chaud – Petite 11.50 Grande 17.50

Salade verte, pain de campagne toasté avec chèvres chauds, tomates cerises, lardons, vinaigrette au miel.

Salade végétarienne – Petite 11.50 Grande 17.50

Salade mêlée, aubergines, poivrons et courgettes grillés, tomates cerises, portobello, pignons de pin, tomates séchées, vinaigrette à la betterave.

PRIX NET & SERVICE COMPRIS

L'ESCALE RESTAURANT

BURGERS

Le montagnard – 21.00

Rösti, steak haché du boucher, raclette, bacon, tomate, oignons confits, pickles, salade iceberg, sauce à l'ail des ours.

Le smash Burger – 17.50

Double steak "smash", double bacon, double fromage, sauce BBQ maison, oignons croustillants, pickles, tomates, salade iceberg.

Le chicken – 19.00

Cuisse de poulet désossée marinée cuite à basse température, oignons rings, sauce cocktail, fromages, tomates, salade iceberg.

LES GRATINÉS

Tartiflette – 19.00

Pommes de terre, reblochon, lardons, salade verte.

Croziflette – 19.00

Crozets, reblochons, lardons, salade verte.

RACLETTE

Raclette AOP 24.00

Raclette de Savoie, pommes de terre, assortiment de charcuterie.

Morbier – 25.00

Morbier, pommes de terre, assortiment de charcuterie.

Raclette de chèvre – 26.00

Raclette de chèvre, pommes de terre, assortiment de charcuterie.

LES INCONTOURNABLES

Filet de perche – 24.00

Filets panés au panko, julienne de légumes, sauce au beurre blanc au yuzu, frites maison.

Entrecôte – 24.90

Entrecôte, julienne de légumes, frites, sauce de l'Escale.

Filet de canard à l'orange – 28.90

Filet de canard, navets boule d'or, carottes little fingers, purée de carottes aux noisettes.

Coquillettes onctueuses suisses – 22.00

Coquillettes, vacherin, gruyère suisse, lardons, écume de parmesan.

FONDUE SUISSE (minimum 2 personnes)

Fondue moitié-moitié - 24.00

Gruyère suisse et vacherin fribourgeois.

Fondue au vacherin – 25.00

Vacherin fribourgeois.

Fondue au Champagne – 31.00

Gruyère suisse, vacherin fribourgeois & Champagne

Fondue aux cèpes – 26.00

Gruyère suisse, vacherin fribourgeois, cèpes.

SUPPLÉMENTS

Frites - 4.00

Julienne de légumes - 4.00

Foie gras poêlé - 5.00

Cornichons - 3.00

PRIX NET & SERVICE COMPRIS

L'ESCALE RESTAURANT

MENU ENFANT 12.50€ (-10 ANS)

PLATS

NUGGETS MAISON OU STEAK HACHÉ DU BOUCHER

Servis avec frites ou julienne de légumes.

OU

TARTIFLETTE BAMBINO

Pommes de terre, reblochon, lardons.

DESSERTS

UNE BOULE DE GLACE OU DEMI-COULANT AU CHOCOLAT

BOISSONS

SIROP À L'EAU

Pêche, grenadine, citron, menthe verte, myrtille, violette.

PRIX NET & SERVICE COMPRIS

L'ESCALE RESTAURANT

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat – 9.00

Cœur coulant au chocolat, accompagné d'une boule de glace à la vanille de Madagascar.

Crème brûlée au génépi – 9.50

Une crème onctueuse délicatement parfumée au génépi.

Tarte aux myrtilles – 8.50

Accompagnée de sa boule de glace à la vanille de Madagascar.

End of meals in purple – 11.50

Açail, glace à la violette, crumble aux noisettes, fruits frais, coulis de fruits rouges.

Café gourmand – 13.00

Café avec trilogie de desserts.

Instant pétillant – 16.00

Coupe avec trilogie de desserts.

Duo de fromages en deux façons – 10.50

Servi avec une boule de glace au chèvre sur un crumble de noisettes.

LES COUPES DE GLACES

Forest Purple – 8.50

Glace figue, violette, myrtille, chantilly, coulis de fruit rouge, cigarette russe.

Caranoisella – 8.50

Glace straciatella, caramel, noisette, chantilly, coulis chocolat, amandes effilées, cigarette russe.

Green Mountain – 8.50

Glace chartreuse, thé matcha, liqueur de chartreuse, chantilly, cigarette russe.

La Coupe liégeoise – 9,00

Glace au yaourt, cappuccino, chocolat, vanille, chantilly, cigarettes russes.

Sun Ice – 9.00

Glace à la Mûre, yuzu, melon, limoncello, cigarette russe.

LES GLACES

UNE BOULE DE GLACE – 3.00

DEUX BOULES DE GLACES – 5.00

TROIS BOULES DE GLACES – 7.00

“ PARFUM ”

GLACES
NOISETTE
CAPPUCCINO
CAMEL
CHOCOLAT DU PÉROU
YAOURT
STRACCIATELLA
VANILLE DE MADAGASCAR
MACARON FRAMBOISE
LIQUEUR DE CHARTREUSE
VIOLETTE
THÉ MATCHA



SORBETS
MELON
MYRTILLE
MURE
FIGUE
CACTUS - CITRON VERT
YUZU - CITRON
POMME CIDRÉE

PRIX NET & SERVICE COMPRIS



L'ESCALE BAR

COCKTAILS

MOJITO	10,00€
CAIPIRINHA	9,00€
PINACOLADA	11,00€
COCKTAIL DE L'ESCALE	13,00€
BLEU LAGON	11,00€
SPRITZ	10,00€
CUBALIBRE	10,50€
COSMOPOLITAIN	12,00€

APÉRITIFS

KIR	6,00€
PORTO ROUGE	6CL 6,00€
PORTO BLANC	6CL 6,00€
MARTINI ROUGE	6CL 6,00€
MARTINI BLANC	6CL 6,00€
GIN TONIC	6CL 9,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	12CL 12,00€
COUPE DE PROSCECO	12CL 7,00€

LES PÉTILLANTS

CHAMPAGNE MUMM	70CL	70,00€
CHAMPAGNE RUINART BRUT	70CL	122,00€
CRÉMANT DE SAVOIE	70CL	32,00€

ALCOOL FORT

JACK DANIEL	4CL	8,50€
CHIVAS	4CL	12,00€
DIPLOMATICO	4CL	12,00€
DONPAPA	4CL	12,00€
ABSOLUT	4CL	7,00€
1 SHOT	3CL	5,00€
1 METRE SHOT	10CL	30,00€

COIN DE SAVOIE

GÉNÉPI	4CL	5,50€
CHARTEUSE VERTE	4CL	5,50€
MARC DE SAVOIE	4CL	5,50€

SOFT

JUS D'ORANGE / POMME	5,00€
ANANAS / MANGUE / LITCHI	
COCA	5,00€
COCA ZERO	5,00€
ICE TEA	5,00€
ORANGINA	5,00€
PERRIER	5,00€
REDBULL	5,00€
EVIAN	4,00€
SIROP+EVIAN	5,50€
(PÊCHE, GRENADINE, CITRON, VIOLETTE, MENTHE, MYRTILLE)	

PRIX NET & SERVICE COMPRIS



L'ESCALE BAR



VINS ROUGES

PINOT NOIR AOP DE SAVOIE 12CL 7€ 70CL 28€

MONDEUSE ROUGE AOP DE SAVOIE 12CL 8€ 70CL 30€

CÔTE DU RHONE AOP 12CL 6€ 70CL 24€

VINS BLANCS

GASCOGNE GROS MANSENG IGP BLANC 12CL 7€ 70CL 28€

ROUSETTE DE SAVOIE AOP BLANC AUTHENTIQUE 12CL 8€ 70CL 30€

APREMONT BILLARD DE SAVOIE 12CL 6€ 70CL 24€

ROSÉS

ROSÉ SAVOIE BILLARD 12CL 6€ 70CL 24€

CÔTE DE PROVENCE GASSIER 12CL 7€ 70CL 28€

DIGESTIF

GET 27 / GET31 6CL 6,50€

LIMONCELLO 6CL 6,50€

AMARETTO 6CL 6,50€

COGNAC 6CL 11,00€

ARMAGNAC 6CL 9,00€

BIÈRES

BIÈRE DU MOMENT 25CL 4.50€ 50CL 8.50€ 3L 45€

BLONDE LICORNE 25CL 3.80€ 50CL 7.00€ 3L 35€

SLASH MANGO 25CL 4.50€ 50CL 8.50€ 3L 45€

MORT SUBITE 25CL 4.50€

DESPERADOS 25CL 4.50€

TRIPLE KARMELITE 25CL 4.80€

BLANCHE DE BRUXELLES 25CL 3.80€

LE COIN BARISTA

EXPRESSO 2.20€

DOUBLE EXPRESSO 4.40€

EXPRESSO GOUTE DE GENEPIE 3.80€

DÉCA 2.20€

CAPPUCICINO 6.00€

THÉ 4.00€

INFUSION / ROSE / JASMIN 4.00€

CHOCOLAT CHAUD 4.50€

VIN CHAUD 4.50€



PRIX NET & SERVICE COMPRIS

 NEWLIFEGROUPE  NEWLIFEGROUPES@GMAIL.COM  04.57.17.91.65





L'ESCALE RESTAURANT
UNIQUEMENT LES DIMANCHES DE 11H À 16H



BRUNCH MENU



LES SALÉS

Pancake façon œuf bénédicte (pancakes, tombée d'épinards, œuf poché, sauce hollandaise)	18.00€
Assiette de bacon de dinde ou porc	8.00€
Tartine norvégienne (pain toasté, œuf parfait, saumon fumé)	19.00€
Tartine avocado (pain toasté, guacamole, avocats, œuf parfait)	16.00€
Tartine aux œufs brouillés (pain toasté, avocat, guacamole, œufs brouillés)	16.50€
Oeufs au plat bacons	9.50€



LES SUCRÉS

Assiette de fruits (assortiment de fruits frais du moment)	9.50€
Mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)	5.50€
Pancakes de l'Escale (pancakes, sirop d'érable, assortiment de fruits frais)	13.50€
Fromage blanc de l'Escale (fromage blanc, miel, muesli, fruits frais)	9.50€
Açaïl bowl (açaïl, miel, muesli, fruits frais)	12.50€
Coulant chocolat (accompagné de sa glace Madagascar)	9.00€
Pain perdu	8.50€



MENU GOURMAND 29€



Une boisson chaude & Une boisson froide
Viennoiseries & Assiette de fruits
avec
Tartine avocado
ou
Tartine aux œufs brouillés
Pain perdu
ou
Fromage blanc de l'Escale



MENU EXTRA GOURMAND 36€



Une boisson chaude & Une boisson froide
Viennoiseries & Assiette de fruits
Assiette de charcuteries / fromages
avec
Tartine norvégienne
ou
Pancake façon œuf bénédicte
Açaïl bowl
ou
Coulant chocolat