

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 🐟	15,00
CREVETTES TEMPURA Prawns tempura 🍤🍤🍤🍤	15,00
SOUPE DE POISSON Fish soup, croutons, cheese, rust sauce 🐟🍷🍷	17,00
TOAST SAUMON FUMÉ, AVOCAT Smoked salmon, avocado toast 🐟	23,00
AVOCAT CREVETTES Avocado & prawns 🍤	21,00
MOULES FARCIES Stuffed mussels with butter, garlic, parsley 🍷🍤🍤🍤🍷	15,00
CARPACCIO DE BŒUF, GRANA PADANO Beef carpaccio with Grana Padano cheese 🍷	17,50
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	19,50
SALADE CESAR, POULET, TOMATES, OEUF, GRANA PADANO 🍷🍷🍷🍷🍷 Iceberg salad, chicken, tomatoes, hardboiled egg, Grana Padano cheese	19,50
SALADE NIÇOISE Tomatoes, oignons, thon, œuf dur, poivrons, anchois, olives 🍷🍷 Tomatoes, onions, hardboiled egg, sweet peppers, anchovies, olives	19,00
SALADE BELLE MER 🐟🍷🍷 Saumon fumé, crevettes, noix de Saint-Jacques, poulpe, saumon frais, tomates Smoked salmon, prawns, scallops, tomatoes, octopus, saumon frais	24,00
SALADE DE POULPE Poulpe, tomates, poivrons, oignons, citron 🍷 Octopus, tomatoes, sweet peppers, onions, lemon	24,00

SPAGHETTI & PENNE

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

CARBONARA Sauce crème, grana padano, lardons, œuf    	16,00
Cream sauce, grana padano, lardons, egg	
SALMONE Sauce crème, grana padano, saumon frais ou fumé     	16,00
Cream sauce, grana padano, fresh or smoked salmon	
BOLOGNAISE Sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic   	16,00
Tomato sauce, minced beef, basil	
ALL'ARRABBIATA Sauce tomate, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive    	16,00
Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil	
PINK SAUCE Sauce tomate, crème, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive	16,00
Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil	
CREVETTES, PIMENT, AIL Sauce tomate, basilic, olives, piment, pignons, huile d'olive	17,00
Tomato sauce, basil, olives, hot pepper, pine nuts, olive oil	

RAVIOLI & GNOCCHI

NAPOLITAINE Sauce tomate, basilic, olives    	16,00
Tomato sauce, basil, olives	
L'ESCALE Sauce crème, grana padano    	16,00
Cream sauce & grana padano cheese	

RISOTTO

GAMBAS SNACKÉES, PIMENT, AIL, PERSIL  	29,00
SAUMON  	23,00
POULET & GRANA PADANO 	26,00

PÂTES AU FOUR

LASAGNE AU FOUR    	17,00
--	-------

SPECIALITÉS DU CHEF

PAËLLA AUX FRUITS DE MER POUR 2 (40 min de préparation)	  	65,00
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER	      	30,00

MOULES / MUSSELS

MARINIÈRES	White wine & parsley sauce served with french fries 	18,00
ALL' ARRABBIATA	Arrabbiata sauce served with french fries 	18,00
POULETTE	Cream sauce, white wine & parsley sauce served with french fries  	18,00
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

PAVÉ DE SAUMON	Grilled salmon 	24,00
LOUP GRILLÉ / DAURADE GRILLÉE	 Grilled sea bass or sea bream	35,00
GAMBAS À LA PROVENÇALE OU GRILLÉES	 Grilled or provençal king prawns	32,00
ENCORNETS À LA PLANCHA	Grilled squids a la plancha, garlic, parsley 	29,00
NOIX DE SAINT JACQUES, CREME SAFRANÉE	  Scallops with saffron cream sauce	33,00
TARTARE DE SAUMON	Salmon tartare 	23,00
PETITE FRITURE DE LA MER	Crispy fried smelt fish 	18,50
BEIGNET DE CALAMARS	Crispy fried calamari, salad       	18,50
FRITTO MISTO ROYAL	      	34,00
Deep fried seafood: king prawns, smelt fish, calamari, salmon, scallops, mussels		
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE	  Grilled or meunière sole	42,00

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 **Fillet of duck breast** 🌾 🍷 🍴 25,00

BROCHETTES DE BOEUF **Beef brochettes** 21,50

ENTRECÔTE **Ribeye** 25,00

PAVÉ DE BOEUF **Grilled thick steak** 18,50

BAVETTE À L'ÉCHALOTE **Grilled flank steak with scallions** 21,00

CÔTE DE BŒUF **Prime rib of beef** 34,00

MIXED GRILL 22,00

Brochette de bœuf, côte d'agneau, aiguillettes de poulet grillé

Beef brochettes, grilled lamb chops, grilled chicken

STEAK TARTARE **Beef tartare** 🍴 🍷 21,00

ROGNON DE VEAU AU MADÈRE **Veal kidney with madeira sauce** 🍷 22,00

ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME 🍷 🌾 🍷 🍴 24,50

Veal escalope topped with cream sauce

ESCALOPE MILANAISE **Breaded and fried veal cutlet** 🌾 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷 24,50

CÔTE D'AGNEAU **Grilled lamb chops** 23,00

FILET DE BŒUF GRILLÉ **Tenderloin steak** 🍷 🌾 🍷 🍴 30,00

SAUCE Poivre, Gorgonzola, Crème-champignons, Échalote

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Frites - **French fries**

Légumes sautés - **Vegetables**

Haricots verts - **Green beans**

Pâtes - **Pasta**

* Gnocchi ou ravioli est un supplément

Riz- **Rice**

Écrasé de pommes de terre - **Mashed potato**

Salade verte - **Green salad**

Gnocchi ou ravioli * 7,00

Supplément accompagnement / **Additional side dish** 4,00

Supplément sauce / **Additional sauce** 3,00

PIZZAS

MARGUERITE	Sauce tomate, fromage Tomato sauce & mozzarella	   	12,00
NAPOLITAINE	Sauce tomate, mozzarella, olives, filet d'anchois, origan Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano	    	13,50
NEPTUNE	Sauce tomate, thon, Mozzarella, olives Tomato sauce, tuna, Mozzarella, olives	    	14,50
REINE	Sauce tomate, jambon, champignons, Mozzarella, olives, origan Tomato sauce, ham, mushrooms, Mozzarella, olives, oregano	   	15,50
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, ciboulette Cream sauce, salmon, onions, mozzarella, chive	    	17,00
QUATRE FROMAGES	Sauce tomate, chèvre, gorgonzola, mozzarella, emmental Tomato sauce, goat cheese, gorgonzola, mozzarella, Emmental	   	15,00
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 cerises, roquette Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, cherry tomatoes, aragula	   	20,50
QUATRE SAISONS	Sauce tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, tomates fraîches Tomato sauce, mozzarella, artichoke, sweet peppers, mushrooms, fresh tomatoes	   	15,00
CANNIBALE	Sauce tomate, mozzarella, oignons, aromates, steak haché Tomato sauce, mozzarella, onion, aromatics, minced beef	   	15,50
ORIENTALE	Sauce tomate, mozzarella, merguez, œuf Tomato sauce, mozzarella, onion, aromatics, chorizo, egg	   	15,00
L'ESCALE	Sauce tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, œuf Tomato sauce, mozzarella, eggplant, sweet peppers, egg	   	14,50
TRUFFE	Sauce crème, mozzarella, carpaccio de truffe, huile de truffe Cream sauce, mozzarella, truffle carpaccio, truffle oil	   	22,00
BOISÉE	Sauce crème, champignons, poulet, fromage, sauce gruyère    		17,50
SUPPLÉMENT			2,00

MENU ENFANTS / KIDS MENU 15,00

PLATS / MAIN COURSES

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

COQUILLETES AU JAMBON 🌾🍷🍳

NUGGETS DE POULET, FRITES 🌾🍷🍳

MINI PIZZA 🌾🍷🥛🍳

FISH AND CHIPS

DESSERT

1 BOULE DE GLACE 🌾🍷🍳🥛🍴

NOS GOURMANDISES

ASSIETTE DE FROMAGE 🥛 13,00

DEMI ANANAS 12,00

CRÈME CARAMEL 🥛🍳 9,50

MOUSSE AU CHOCOLAT 🥛🍳 9,50

PROFITEROLES Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly 🌾🍷🥛🍳 12,00

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

PÂTISSERIE DU JOUR 🌾🍷🥛🍳🍴 12,00

POIRE BELLE HÉLÈNE 🍴 11,00

SALADE DE FRUITS DE SAISON 13,00

COUPE DE FRAISE 13,00

SUPPLÉMENT CHANTILLY 🥛 1,00

NOS GLACES



1 boule : 3,50

2 boules : 7,00

3 boules : 9,00

GLACES

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

SORBETS

Citron, Fraise,
Fruits exotiques, framboise,
Pomme, Poire

NOS DESSERTS GLACÉS

Dame blanche Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</i>	9,50
Bounty Glace coco, sauce chocolat, chantilly <i>Coconut ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</i>	9,50
Chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly <i>Chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly cream</i>	9,50
Café liégeois Glace café, expresso, chantilly <i>Coffee ice cream, expresso, chantilly cream</i>	9,50
Mont blanc Glace vanille, crème de marron, chantilly <i>Vanilla, chestnut cream, chantilly cream</i>	9,50
Melba Glace vanille, fruits de saison, chantilly <i>Vanilla ice cream, seasonal fresh fruits, chantilly cream</i>	11,00

NOS DESSERTS ALCOOLISÉS

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

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne (12cl)	12,00
Kir Royal (12cl) Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	10,00
Kir (12cl) Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	7,00
Martini, Suze, Campari (6cl)	7,00
Porto Tawny, Blanc (6cl)	7,00
Americano maison (8cl)	10,00
Ricard, Pastis (2cl)	6,00

LES BIÈRES

Heineken (33cl)	7,00
Desperados (33cl)	7,00
Corona (33cl)	7,00
Bière Pression (25cl)	5,00
Bière Pression (50cl)	8,00
Bière sans alcool	6,50

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Fanta (25cl)	5,00
Sprite (25cl)	5,00
Fuzetea (25cl)	5,00
Coca, Coca zéro (33cl)	5,00
Red bull (25cl)	6,00
Fever Tree (25cl)	5,00
Indian Tonic, Méditerranéen Tonic, Elderflower Tonic, Ginger Ale	
Badoit ou Vals (33cl)	5,00
Jus de fruits Bio (25cl)	7,00
Pomme, Poire, Pomme/Fraise, Pomme/Framboise, Pomme/Cassis	
Sirop à l'eau	4,00
Orgeat, Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche	
Orange pressée	8,00
Citron pressé	6,50
Supplément sirop	1,00
Eau minérale (75cl) Evian	6,00
Eau pétillante (75cl) Badoit	6,00

LES COCKTAILS CHAMPAGNE

Mojito Royal	13,50
Rhum, Menthe, Sucre, Citron vert, Champagne	
Cocktail de l'escale	13,00
Vodka, Multifruits, Champagne, Sirop de fraise	
Sparkling rose	13,50
Sirop de rose, Sirop de litchi, Purée de framboise, Champagne	

Bellini	13,00
Crème de pêche, Purée de pêche, Champagne	
Rossini	13,00
Crème de fraise, Purée de fraise, Champagne	
Pornstar	13,00
Passion, Vanille, Vodka, Champagne	

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito Classic	Rhum, Menthe, Sucre, Citron vert, Eau gazeuse	12,00
Mojito Fraise	Rhum, Menthe, Sucre, Citron vert, Purée de fraise, Eau pétillante	12,50
Mojito Coco	Rhum, Menthe fraîche, Sucre, Citron vert, Purée de coco, Eau pétillante	12,50
Mojito Passion	Rhum, Menthe fraîche, Sucre, Citron vert, Purée passion, Eau pétillante	12,50
Caïpirina	Citron vert, Sucre, Cachaça	12,00
Sex on the beach	Vodka, Crème de pêche, Orange, Cranberry	12,00
Tequila Sunrise	Tequila, Jus d'orange, Grenadine	12,00
Pina Colada	Rhum, Crème de coco, Ananas	12,00
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, Sour mix, Cranberry	12,00
Dry Martini	Gin, Martini dry	12,00
Margarita	Tequila, Cointreau, Citron vert	12,00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Limonade	12,50
Saint Germain Spritz	Prosecco, St Germain, Citron vert, Limonade	12,50
Expresso Martini	Kahlua, Café, Sucre de canne, Vodka	12,50

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Classic	10,00
Menthe, Sucre, Citron vert, Limonade	
Virgin Pina Colada	10,00
Crème de coco, Ananas	

Soleil levant	10,00
Purée passion, purée de pêche, coco, Multifruits	
Kanumera	10,00
Lait de coco, Banane, Vanille	
Virgin Tonic	10,00
Limonade, Menthe, Basilic, Concombre	

prix nets - service compris / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS BLANCS

CÔTES DE PROVENCE

Château Arnaude Cuvée Château Premium

Château Minuty Minuty Prestige

Château Minuty Minuty Blanc & Or

Verre (12cl)

8,00

Bouteille (50cl)

28,50

Bouteille (75cl)

33,00

43,00

60,00

RHÔNE

Châteauneuf du Pape Domaine des Pères de l'Église - Le Calice de Saint Pierre

Bouteille (75cl)

75,00

PAYS D'OC

Chardonnay Domaine Romarion - Extrait de Romarion

Verre (12cl)

8,50

Bouteille (75cl)

39,00

BOURGOGNE

Chablis AOP La Chablisienne - Petit Chablis 

Verre (12cl)

8,50

Bouteille (75cl)

42,50

VAL DE LOIRE

AOP Sancerre Pascal Jolivet

Sauvignon Blanc Florian Mollet

Verre (12cl)

9,50

8,50

Bouteille (75cl)

48,00

38,50

CÔTES DE GASCogne

Domaine de Joy St André

Domaine Tariquet Premières grives

Verre (12cl)

8,50

8,00

Bouteille (75cl)

33,00

45,00

LES VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE & PROVENCE

	Verre (12cl)	Bouteille (50cl)	Bouteille (75cl)
Château Arnaude Cuvée Château Premium	8,00		33,00
Château Minuty Minuty M*	8,00		33,00
Château Minuty Minuty Prestige		28,50	43,00
Château d'Esclans Whispering Angel			53,00
Château Minuty Minuty Rose & Or			60,00
Château Saint-Maur Excellence AOP Côtes de Provence Cru et Classé			55,00
Château Minuty Minuty 281 AOP Côtes de Provence			120,00
Château d'Esclans Garrus			200,00

* Edition limitée disponible uniquement en période estivale

prix nets - service compris / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS ROUGES

CÔTES DE PROVENCE

	Verre (12cl)	Bouteille (50cl)	Bouteille (75cl)
Château Arnaud Cuvée Château Premium	8,00		32,00
Château Minuty Minuty Prestige		28,50	43,00
AOP Côtes de Provence Cru Classé Château Saint-Maur Excellence			59,00
Château Minuty Minuty Or & Rouge			60,00

RHÔNE

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
Côtes du Rhône Domaine Cellier des Terres Banches - Institution	8,00	39,00
Côtes du Rhône Maison Arnoux - Vieux Clocher	8,00	39,00
Crozes Hermitage Domaine Ogier - L'Orientale	9,00	45,00
Saint Joseph Domaine Ogier - Les Marches de Granit	9,50	49,00
Châteauneuf du Pape Domaine des Pères de l'Église - La Calice de Saint Pierre		75,00

BORDEAUX

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
AOP Bordeaux Château Malbec	8,00	39,00
Saint Emilion Grand Cru Château La Croix Montlabert		70,00

ITALIE

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
DOC Lambrusco Regiano Dolce Medici Ermete		21,50
Nero d'Avola Domaine Cesari - Adesso		26,00

LES VINS À BULLES & CHAMPAGNES

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
Prosecco	8,00	32,00
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	14,00	100,00
Veuve Clicquot Rosé		110,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs		200,00
Ruinart Brut Rosé		210,00
Dom Pérignon		300,00
LES MAGNUMS		Bouteille (75cl)
Veuve Clicquot		190,00



prix nets - service compris / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES DIGESTIFS

EAU DE VIE

LIMONCELLO

GET27, GET31

COINTREAU

AMARETTO DISARONNO

GENEPI

BAILEYS

ARMAGNAC

CALVADOS

VODKA

ERISTOFF - SOBIESKI

BELVEDERE

GREY GOOSE

ABSOLUT ELIX

CYSTRAL HEAD

GIN

GORDON'S

BOMBAY SAPPHIRE

TANQUERAY

HENDRICK'S

Verre (4cl)

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

7,50

Verre (4cl)

7,50

10,00

12,00

15,00

15,00

Verre (4cl)

7,50

10,00

11,00

12,00

Bouteille (70cl)

100,00

120,00

WHISKY & BOURBON

	Verre (4cl)	Bouteille (70cl)
J&B	7,50	
MAKER'S MARK	7,50	
J. WALKER RED LABEL	7,50	
JACK DANIEL'S	8,00	110,00
BALLANTINE'S	8,50	
BULLEIT BOURBON	9,00	
J. WALKER BLACK LABEL	12,00	
THE NAKED GROUSE	15,00	
CHIVAS REGAL 12 ANS	14,00	210,00
CHIVAS REGAL 18 ANS	20,00	
CHIVAS REGAL EXTRA	22,00	
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 ANS	17,00	
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 15 ANS	23,00	
J. WALKER BLUE LABEL	35,00	
J. WALKER & SONS - ODYSSEY	130,00	



RHUM

	Verre (4cl)
BACARDI BLANC	7,50
SAINT JAMES BLANC	7,50
CAPTAIN MORGAN	7,50
DIPLOMATICO	12,00
ZACAPA SOLERA 23 ANS	20,00
J. BALLY 7 ANS	25,00
KUNA DAVIDOFF OF GENEVA CIGAR CASK FINISH	30,00
HAVANA CLUB 15 ANOS	35,00
ZACAPA ROYAL	40,00
CHIVAS REGAL 18 ANS	20,00
CHIVAS REGAL EXTRA	22,00

TÉQUILA

	Verre (4cl)
SAN JOSE	7,50
DON JULIO BLANCO	14,50
DON JULIO REPOSADO	13,00

COGNAC

	Verre (4cl)
HENNESSY VERY SPECIAL	8,00
HENNESSY X.O	15,00
MARTELL CORDON BLEU	20,00
CAMUS X.O ELEGANCE	30,00

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50
Espresso Décaféiné	2,80
Café au Ginseng	2,50
Café allongé	3,00
Café allongé Décaféiné	3,20
Double espresso	4,50
Double espresso Décaféiné	4,70
Noisette	3,00
Noisette décaféiné	3,20
Café crème	4,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiatto	8,00
Chocolat chaud	6,00
Thé & Infusion	5,00
Thé vert - Thé vert à la menthe - Thé vert Jasmin Ceylan - Earl Grey - English Breakfast Verveine - Camomille	
Pot de lait chaud	2,00
Supplément chantilly	1,00