



HIVER 2024

Carte du Restaurant



RESTAURANT BAR L'ESCALE



RESTAURANTBARLESCALE



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ



Bienvenue au
RESTAURANT L'ESCALE

Depuis 3 générations,
le Restaurant L'Escale ne cesse de vous
accueillir chaleureusement au pied
du grand site Cap Blanc Nez

Aujourd'hui, le Chef Vincent Brignoli et
son équipe vous invitent à découvrir
une cuisine locale, sincère et généreuse

Tous nos plats sont faits maison et
sont soigneusement élaborés
sur place à partir de produits frais

Nous vous souhaitons un
agréable moment et une bonne dégustation





Entrées

L'ASSIETTE DE 12 CREVETTES ROSES, MAYONNAISE ET SALADE 10 €

The plate of 12 pink shrimps, mayonnaise, salad

LE 1/2 CRABE FROID, MAYONNAISE ET SALADE 16 €

The half cold crab, mayonnaise, salad

L'ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER 20 €

2 huîtres, 2 langoustines, crevettes roses, bulots, moules
2 oysters, 2 norway lobsters, pink shrimps, whelks, mussels

LES HUÎTRES N°3 • 6 : 15 € • 9 : 22 € • 12 : 27 €

The n°3 oysters

LE CAPPUCINO DE POTIMARRON   10,50 €

The red curry squash cappucino

LA SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE 12,50 €

The fishes soup with its garnish

LA TERRINE DU CHEF PORC ET VOLAILLE  12,50 €

The chicken and pork terrine of the chef

LA CASSOLETTE DE NOIX DE ST-JACQUES GRATINÉES 16,50 €

The scallops casserole au gratin

FORMULE MIDI E+P+D 28 € 
FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 € 
PLAT VÉGÉTARIEN / VEGAN FOOD 



Plats



LE MÉDAILLONS DE LOTTE À L'ARMORICAINE, RIZ, LÉGUMES 25 €

The Armorican style monkfish medallions, rice, vegetables

LE RISOTTO DE NOIX DE ST-JACQUES, CHAMPIGNONS ET BACON 29 €

The scallops mushrooms and bacon risotto

LE DOS DE LIEU NOIR, PDT, LÉGUMES, CRÈME DE CREVETTES € 17,50 €

The back of saithe, potatoes, vegetables, shrimps cream

LES MOULES MARINIÈRES, FRITES 16 €
CRÈME OU MAROILLES OU FONDUE DE POIREAUX + 2 €

Mariniere mussels with fries, extra sauce : cream or local cheese or leek fondue

LE MAGRET DE CANARD, FRITES, LÉGUMES, SAUCE AU CHOIX 26 €

The duck breast, fries, vegetables, sauce

LE JAMBON À L'OS GRILLÉ, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX € 17,50 €

The grilled ham, fries, salad, sauce

LA CARBONNADE DU CHEF, FRITES 18 €

The carbonnade of the chef, fries

LE RISOTTO AUX LÉGUMES DU MOMENT  16 €

The risotto with vegetables of the moment

FORMULE MIDI E+P+D 28 € €
FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 € €
PLAT VÉGÉTARIEN / VEGAN FOOD 





Fruits de Mer

LE RIVAGE

28 €

3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

L'HUÎTRIÈRE

41 €

9 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
9 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE CRABE

44 €

1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
1/2 Crab, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE HOMARD ***

59 €

1/2 Homard, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
1/2 Lobster, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

LE ROYAL ***

76 €

1/2 Homard, 1/2 Tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, moules
1/2 Lobster, 1/2 Crab, 3 oysters, 3 norway lobsters, pink shrimps, grey shrimps, whelks, mussels

TARIF PAR PERSONNE
ARRIVAGE ET PRIX VARIABLES SELON LES COURS
HOMARD SUR RÉSERVATION ***



Desserts



LA CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA € 7 €

The tonka bean crème brûlée

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR € 7 €

The dark chocolate mousse

LA TARTELETTE AMANDINE AUX POIRES 8 €

The pear almond little pie

LE CH'TIRAMISU AUX POMMES ET SPÉCULOOS 8 €

The ch'tiramisu with apples and speculoos

L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES LOCAUX 8 €

The plate of 4 local cheeses

FORMULE MIDI E+P+D 28 € €
FORMULE ENFANT -12 ANS E+P+D 14 € €





Glaces

BLANC NEZ

7 €

Vanille, pistache, menthe, chantilly, biscuit
Vanilla, pistachio, mint, chantilly, biscuit

CHOCABANA

7 €

Chocolat noir, noix de coco, banane, coulis chocolat, chantilly, biscuit
Dark chocolate, coconut, banana, chocolate sauce, chantilly, biscuit

FRUITS D'AUTOMNE



7 €

Pêche, pomme, poire, fruits frais, biscuit
Peach, apple, pear, fresh fruits, biscuit

CH'TITE GLACE

8 €

Café, genièvre de Houlle, biscuit
Coffee, Houlle genièvre, biscuit

KIR ROYAL GLACÉ



8 €

Cassis, champagne, biscuit
Blackcurrant, champagne, biscuit

MIJN SCHATJE

8 €

Vanille, crème de whisky belge Carolus, chantilly, biscuit
Vanilla, Carolus belgian whisky cream, chantilly, biscuit

VOTRE CRÉATION GLACÉE • 1 boule : 3,50 € • 2 boules : 6 € • 3 boules : 7 €

CHANTILLY OU COULIS CHOCO, CAMEL, CAFÉ, FRUITS + 0,50 €

Your ice cream with 1 or 2 or 3 scoops, extra : chantilly or chocolate, caramel, coffee, fruits sauce

Parfums :

Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Au Lait, Chocolat Blanc,
Caramel, Rhum Raisin, Noix, Pistache, Menthe, Fraise, Banane,
Noix de Coco, Cassis, Poire, Pomme, Pêche, Citron Jaune



Bonne dégustation



L'ESCALE
CAP BLANC NEZ

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets, TVA et Service compris