



CARTE L'ESCALE - DÉJEUNER

Du 8 mai au 11 octobre 2024 – de 12h30 à 15h

ENTRÉES

Couteaux en persillade	12 €
Friture de supions	12 €
Sardines grillées sauce vierge	12 €
✓ Bruschetta, compotée de tomates cerises, roquette et stracciatella	12 €
✓ Salade croquante - fenouil, radis, oignon rouge, coeur de frisée, parmesan	17 €
Ceviche de loup - fraise, coco, basilic, thé matcha	20 €
Tartare de daurade - poivrons, cébette, olive, sarriette	20 €
Tartare de thon - mangue, coriandre, gingembre, cébette	20 €

PLATS

Moules marinières, frites fraîches maison	20 €
✓ Aioli de légumes	20 €
✓ Salade fraîcheur - pastèque, fêta, artichaut	22 €
✓ Tomate burrata - roquette, tartufata	24 €
Rigatoni alle vongole	26 €
Aïoli tradition, cabillaud et fruits de mer	28 €
Suprême de volaille grillé, crème de maïs, maïs poêlé, sauce chimichurri	25 €
Pièce de bœuf, frites fraîches maison et beurre maître d'hôtel	28 €
Le grand cru : les 2 tartares et le ceviche	27 €
Filet de loup au barbecue, légumes grillés, sauce vierge	29 €

DESSERTS

Fromage de chèvre du Var	10 €
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10 €
Tarte du jour	11 €
Tiramisu	12 €
Entremet chocolat croustillant noisette	12 €
Fruits frais de saison	14 €

MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans)

Sirop + plat (rigatoni à la bolognese OU filet de poisson OU nuggets) + 1 boule de glace	15 €
--	------



CARTE L'ESCALE - DINER

Du 15 juin au 14 septembre 2024 – de 19h30 à 22h

ENTRÉES

Couteaux en persillade	12 €
✓ Tartelette crème d'artichaut et légumes du moment	14 €
Maquereau gravlax, pomme à l'huile et pickles de légumes	20 €
Ceviche de loup - fraise, coco, basilic, thé matcha	20 €
Tartare de daurade - poivrons, cébette, olive, sarriette	20 €
Tartare de thon - mangue, coriandre, gingembre, cébette	20 €
Vitello tonnato	24 €
Salade de homard - agrumes, avocat, vinaigrette crustacés	33 €

PLATS

✓ Panier de légumes vapeur, sauce au choix : aïoli, rouille, crème de feta aux olives vertes	22 €
✓ Rigatoni à la crème de parmesan et au citron	22 €
Suprême de volaille grillé, crème de maïs, maïs poêlé, sauce chimichurri	25 €
Pièce de bœuf, frites fraîches maison et beurre maître d'hôtel	28 €
Le grand cru : les 2 tartares et le ceviche	27 €
Poulpe grillé, pommes de terre rôties, cromesquis aux épices, sauce rouille	30 €
Marmite du pêcheur façon bouillabaisse	30 €
Pavé de maigre, fenouil, pesto anchois estragon	30 €
Gamberonis crème de feta aux olives vertes, poêlée de légumes d'été en brunoise	38 €
Poisson grillé	42 €
Homard	
Langouste	

DESSERTS

Fromage de chèvre du Var	10 €
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10 €
Tarte du jour	11 €
Tiramisu	12 €
Entremet chocolat croustillant noisette	12 €
Fruits frais de saison	14 €

MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans)

Sirop + plat (rigatoni à la bolognese OU filet de poisson OU nuggets) + 1 boule de glace	15 €
--	------