

LES APÉRITIFS

RESTAURANT L'ESCALE



Nos Cocktails



Nos Bulles



LE COCKTAIL DU JOUR 9,00€
selon l'inspiration de Pascal !



L'ESCALIBUR 9,00€
Jus d'orange, grenadine, mélange sanguine,
saveur amer 14cl



LE TY'POM 9,00€
Sirop d'orgeat, rhum ambré, jus de citron jaune,
Cidre (avec ou sans alcool)

LE COCKTAIL DE L'ESCALE 9,00€
notre planteur amélioré 14cl

L'AMÉRICANO 9,50€
amertume & gourmandise 14cl

LE SPRITZ 9,50€
comme à Rome, Apérol, bulles & orange 14cl

LE TI PUNCH 9,50€
Rhum blanc, sucre de canne, & citron vert 7cl

LE TOURMENTIN 9,50€
Crème de Framboise, vodka, cidre

L'APPLE BREIZH 8,20€
Crème de fraises, chouchen, cidre 14cl

LE ROSÉ PAMPLEMOUSSE 20cl 5,00€

LE COCKTAIL SANS ALCOOL 7,50€
Mélange de Jus de Fruits 14cl

Nos Classiques

KIR ROYAL 10CL 10,00€

KIR PÉTILLANT 10CL 7,20€

KIR 10CL 4,70€

KIR BRETON 10CL 4,70€

POMMEAU 5CL 5,60€

CHOUCHEN 5CL 5,60€

RICARD - PASTIS 2CL 4,60€

PORTO BLANC/ROUGE 5CL 6,00€

MARTINI BLANC/ROUGE 7CL 5,00€

LA SUZE 7CL 5,00€



LE POM'POL 5CL 5,00€

LA COUPE DE CHAMPAGNE 11,00€

Haton Brut AOP 10cl

LA COUPE DE PÉTILLANT 7,40€

Méthode traditionnelle Brut 10cl

1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 35,00€
Haton Brut AOP 37,5cl

LA BOUTEILLE DE PÉTILLANT 33,00€
"Méthode Traditionnelle" 75cl

Nos Whiskies

LE GLANN AR MOR 11,00€

Breton, vieilli en fût de sauternes 4cl

LE KORNOG 11,00€

Breton, tourbé 4cl

LE GWALARN 9,00€

Breton, premier Blend Celtic 4cl

LE WHYTE & MACKAY 9,00€

Breton, écossais 4cl



Nos Cidres

LA BOLEE DE PAIMPOL
Cidrerie Guillou - Le Marec

BRUT La Bolée 25cl 5.00€

Pichet 50cl 10.00€

Bouteille 75cl 15.00€

DOUX Bouteille 75cl 15.00€

BLANC Bouteille 75cl 16.00€

ROSE Bouteille 75cl 16.00€



PRESTIGE Bouteille 75cl 21.00€

HOP CIDER Bouteille 75cl 15.00€

CIDRERIE PRAT ROUZ PENVENAN

BRUT Bouteille 75cl 16.00€

JUS DE POMME Bouteille 75cl 13.00€

LES BOISSONS

RESTAURANT L'ESCALE



Nos Bières Pression



Nos Bières Bouteille

DEMI PHILOMENN BLONDE 25cl	4,50€
DEMI PHILOMENN ROUSSE 25cl	4,60€
PINTE PHILOMENN BLONDE 50cl	8,90€
PINTE PHILOMENN ROUSSE 50cl	8,90€

LA BONNE HUMEUR BLONDE 5,60€	
BIO, Blonde, Artisanale de Paimpol 33cl	
LA PHILOMENN BLANCHE 5,60€	
5.6° Artisanale de Tréguier 33cl	
LA PHILOMENN TOURBÉE 5,60€	
Artisanale de Tréguier	



HOP CIDER - CIDRERIE GUILLOU - LE MAREC 33cl 5,60€
NOUVEAU ! Le Cidre Houblonné **IPA** est élaboré à partir de notre cidre Brut Bio. Avec des notes fraîches et intenses de houblon et de pommes, la légère amertume du houblon est harmonieusement contrebalancée par la rondeur du cidre. Idéal pour vos apéritifs !

Nos Softs

COCA COLA 33CL	4,50€
COCA COLA ZÉRO 33CL	4,50€
BREIZH AGRUM 25CL	4,50€
BREIZH TEA 25CL	4,50€
ORANGINA 25CL	4,50€
PERRIER 33CL	4,50€
SCHWEPES TONIC 25CL	4,50€
LES JUS DE FRUITS 25CL	4,50€

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Poire, Tomate, Fraise ou Pamplemousse

Nos Eaux

PLANCOËT PLATE 1 Litre	5,90€
PLANCOËT PLATE 1/2 Litre	4,50€
PLANCOËT À BULLE 1 Litre	5,90€
PLANCOËT À BULLE 1/2 Litre	4,50€

Nos Digestifs

IRISH COFFEE MAISON	10,00€
EAUX DE VIE 4CL	9,00€
COGNAC VSOP 4CL	9,00€
CALVADOS VSOP 4CL	9,00€
VODKA 4CL	9,00€
FINE DE BRETAGNE 4CL	9,70€
LIQUEURS 4CL	9,00€
BAILEY'S 4CL	9,00€
GRAND MARNIER 4CL	9,00€
COINTREAU 4CL	9,00€
GET 27 OU 31 4CL	9,00€

Nos Boissons chaudes

CAFÉ OU DÉCA	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
NOISETTE	2,50€
THÉ - INFUSION	3,60€
CHOCOLAT MAISON	4,50€
CAFÉ VIENNOIS	5,80€
CHOCOLAT VIENNOIS	6,00€
CAPPUCCINO	5,70€

NOS TAPAS



“Le Bonheur est la seule chose qui se double si on le partage.”

ALBERT SCHWEITZER



Nos Planches à partager



NOS MAKIS BRETONS

16,00€

Assortiment de roulés de galette au :

- saumon fumé, emmental, crème ciboulette citronnée
- chèvre, caviar d'aubergine, tomate confites & coriandre
- houmous de pois chiche, cumin & tomate

LA PLANCHE DUO

19,00€

Assortiment de charcuterie :

- jambon sec serrano
- rosette
- jambon blanc
- andouille bretonne

Assortiment de fromages :

- chèvre
- reblochon
- camembert

NOTRE COUP DE 

POUR ACCOMPAGNER NOS PLANCHES :
LE **“HOP CIDER”** DE LA BOLEE DE PAIMPOL
(CIDRE HOUBLONNÉ IPA)

33CL : 5.60 €

75CL : 15 €

Prix net en € TTC, service compris

LA CARTE

RESTAURANT L'ESCALE



Galettes Cuisinées



GALETTE DU MOMENT

Voir
Ardoise

NEW YORK NEW YORK

16,00€

Bœuf haché cuisiné, œuf au plat, confit d'oignons, cheddar, sucrose snackée.

GUILBEN

18,00€

Saint Jacques, saumon snacké, fondue de poireaux, aneth, crème, zestes de citron & gomasio.

PAIMPOL

16,00€

Saucisse grillée, lard fumé, confit d'oignons, emmental, condiment moutarde & miel

VEG'ITALIENNE

15,00€

Burrata entière, tomates cerise, oignons confits, pickles d'oignon rouge, mesclun, crème de vinaigre balsamique et huile d'olive.

+ jambon sec Serrano

+ 3,00€

FORESTIERE

16,00€

Andouille, lardons, champignons à la crème, emmental, oignons confits et mesclun

BIQUETTE

16,00€

Chèvre, jambon sec Serrano, pop corn, miel, tomates confites et mesclun.

CLASSIQUE

9,50€

Œuf miroir, jambon cuit, emmental.

SUPPLÉMENTS



Salade Gourmande

3,70€

Frites fraîches

3,70€

Au choix : confit d'oignons, champignons à la crème, emmental, œuf, tomates, cheddar

2,50€



Nos Moules

MOULES MARINIÈRE

17,50€

MOULES À LA CRÈME

18,00€

MOULES À LA PAIMPOLAISE

18,50€

soupe de poisson

MOULES ROQUEFORT

18,50€

MOULES A LA BRETONNE

18,50€

cidre & lardons



Crêpes Gourmandes



CRÊPE DU MOMENT CONFITURE MAISON

Voir
Ardoise

FÉE DE L'AULNE

10,50€

Pommes rôties, caramel au beurre salé maison, glace vanille, chantilly & spéculoos

CITRON MERINGUÉE

11,00€

Crème citron, crumble, sorbet citron vert, meringue

CHOCOLAT LIÉGEOIS

10,50€

Crumble choco, glace vanille, glace chocolat, chantilly, sauce chocolat maison

VACHERIN FRUITS ROUGES

10,90€

Marmelade fruits rouges, sorbet framboise, fruits frais, chantilly, meringue

SNICKERS

10,50€

Crumble cacao, glace snickers, sauce chocolat maison & caramel au beurre salé maison, cacahuètes "chouchous"

100% SARRASIN

9,50€

Galette, glace & pop corn sarrasin, caramel au beurre salé maison & chantilly

ZENA

10,00€

Pêche rôtie, glace vanille, crumble nature, coulis fruits rouges et chantilly.

LA NUTELLA

6,00€

LA BEURRE SUCRE

4,00€

LA CHOCOLAT MAISON

6,00€

LA CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

6,00€

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT

2,50€

Au choix : chantilly, chocolat maison, caramel au beurre salé maison, miel, citron, pomme.



Nos Plats

PIECE DU BOUCHER

22,00€

Frites, salade & sauce au choix : roquefort ou poivre.

JAMBON GRILLÉ

18,00€

Accompagné de frites fraîches & sauce au choix : roquefort ou poivre.



LA CAVE

DE PASCAL



Nos Vins Blancs

AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

"La Griffe"

AOP Touraine Sauvignon

"Les Caillots"

AOP Chardonnay

"La Cave des Neuf Clés"

AOP Coteaux de L'Aubance

Verre
12.5cl

Pichet
25cl

Pichet
50cl

Bouteille
75cl

5.70€ 10.00€ 18.00€ 25.00€

5.70€ 10.00€ 18.00€ 25.00€

5.70€ 10.00€ 18.00€ 25.00€

7.00€ 14.00€ 26.00€ 32.00€

Nos Vins Rosés

AOP Val de Loire

AOP Côtes de Provence

"Château Montaud"

✓ Rosé Corse - IGP Île de Beauté

"Lavenenza"

5.70€ 10.00€ 18.00€ 25.00€

5.70€ 10.00€ 18.00€ 25.00€

6.00€ 11.00€ 20.00€ 28.00€

Nos Vins Rouges

AOP Saumur Champigny

"Domaine Des Elettes"

"AOP Côtes Du Rhône

"Cuvée Des Templiers"

6.80€ 13.00€ 24.00€ 31.00€

6.00€ 11.00€ 20.00€ 28.00€

Nos Vins en Pichet

Blanc, Rosé ou Rouge

5.00€ 9.00€ 15.00€



Prix net en € TTC, service compris

Menu

RESTAURANT L'ESCALE



Menu Moussaillon 13€

Jusqu'à 12 ans

1 Verre de Jus de fruits
Ou Limonade



Moules marinières
Ou Steak Haché
Accompagné de frites



Crêpe beurre sucre
Ou chocolat maison
Ou caramel
Ou 2 boules de glace

Les Coupes Glacées

DE NOTRE GLACIER ADAM



NOS PARFUMS DE CRÈMES GLACÉES

CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, COCO, RHUM-RAISIN

NOS PARFUMS DE SORBETS

FRAMBOISE, FRAISE, CASSIS, CITRON VERT

COUPE 2 BOULES	5,00€
COUPE 3 BOULES	6,00€
BANANA SPLIT	9,80€
POIRE BELLE-HÉLÈNE	9,80€
CAFÉ LIÉGEOIS	9,80€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,80€
COLONEL	10,00€

LA MAUDEZ 10,00€
Cassis, Framboise & Fraise, coulis fruits rouges,
amandes grillées, chantilly

LA SAINT RIOM 10,00€
Chocolat, Rhum-Raisin & Noix de coco, nappage
chocolat maison, amandes grillées, chantilly

DAME BLANCHE 10,00€
3 boules Vanille, coulis de chocolat maison, Chantilly

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00€

Prix net en € TTC, service compris