

LES APÉRITIFS

RESTAURANT L'ESCALE



Nos Cocktails



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€



Nos Bulles

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€

CIDRERIE PRAT ROUZ PENVENAN

BRUT Bouteille 75cl 16.00€

JUS DE POMME Bouteille 75cl 13.00€

LES BOISSONS

RESTAURANT L'ESCALE



Nos Bières Pression



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

Nos Bières Bouteille

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€
SCHWEPPES 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

À PARTAGER



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

ALBERT SCHWEITZER



Nos Tapas



TARAMA BLANC

huile d'olive, pain pita

7,00€

CAVIAR D'AUBERGINES

tomaté, pain pita

7,00€

HOUMOUS FIN

Pois chiche & cumin, pain pita

7,00€

Pain pita supplémentaire : 2.00€

Nos Planches à partager

LA PLANCHE DE L'ESCALE

16,00€

Assortiment de tapas accompagnés de roulés de saumon fumé

LA PLANCHE DUO

19,00€

Assortiment de différentes variétés de fromages et de charcuterie



Prix net en € TTC, service compris

LA CARTE

RESTAURANT L'ESCALE



Galettes Cuisinées



Crêpes Gourmandes



GALETTE DU MOMENT

Voir
Ardoise

NEW YORK NEW YORK

15,00€

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

LOGUVIENNE

17,00€

Saint Jacques, crevettes, saumon, fondue de poireaux, aneth, sauce crème citronnée

PAIMPOL

14,00€

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

GENOVESE

13,00€

Mozzarella, pistou maison, parmesan, tomates, mache, confit d'oignon

TREGOROISE

15,00€

Andouille de Bretagne, lard fumé, confit d'oignon, chèvre, œuf miroir, pop corn sarrasin

4 FROMAGES

16,00€

Fromage fleuri local (Espelette ou Sarrasin), emmental, bleu d'Auvergne, reblochon, mache, sauce savora, tomate cerise

CLASSIQUE

9,00€

Œuf miroir, jambon cuit, emmental

SUPPLÉMENTS



Salade Gourmande

3,50€

Frites fraîches

3,50€

Au choix : confit d'oignon, champignon crème, emmental, œuf, tomates, cheddar 2,00€



CRÊPE DU MOMENT

Voir
Ardoise

FÉE DE L'AULNE

9,50€

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

CITRON MERINGUÉE

9,50€

Crèmeux citron, crumble, sorbet citron vert, meringue

CHOCOLAT LIÉGEOIS

9,50€

Crumble choco, glace vanille, glace chocolat, chantilly, sauce choco/noisette

VACHERIN FRUITS ROUGES

9,50€

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

SNICKERS

9,50€

Crumble cacao, glace snickers, sauce choco/noisette & caramel au beurre salé, cacahuètes "chouchous"

100% SARRASIN

9,50€

Galette, glace & pop corn SARRASIN, Caramel au beurre salé & chantilly

SUZ'ON

9,50€

Sorbet orange amère, segments d'orange, sorbet mandarine, sauce orange, pop corn sarrasin

LA NUTELLA

6,50€

LA BEURRE SUCRE

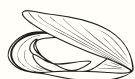
4,00€



SUPPLÉMENT INGRÉDIENT

2,00€

Au choix : chantilly, chocolat/noisette, caramel au beurre salé, miel, citron, pomme



Nos Moules

MOULES MARINIÈRES

16,50€

MOULES À LA CRÈME

16,50€

MOULES À LA PAIMPOLAISE

16,50€

soupe de poisson

MOULES ROQUEFORT

17,00€

MOULES BRETONNE

17,00€

cidre & lardon



Nos Plats

ENTRECÔTE

28,00€

Frites, sauce au poivre ou roquefort



LA CAVE

DE PASCAL



Nos Vins Blancs

	Verre 12.5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie				
"La Griffe"	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
AOP Touraine Sauvignon				
"Les Caillots"	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
AOP Chardonnay				
"La Cave des Neuf Clés"	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
AOP Coteaux de L'Aubance	7.00€	14.00€	26.00€	32.00€

Nos Vins Rosés

AOP Val de Loire	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
AOP Côtes de Provence				
"Château Montaud"	5.70€	10.00€	18.00€	25.00€
✓ Rosé Corse - IGP Île de Beauté				
"Lavenenza"	6.00€	11.00€	20.00€	28.00€

Nos Vins Rouges

AOP Saumur Champigny				
"Domaine Des Elettes"	6.80€	13.00€	24.00€	31.00€
AOP Bordeaux Supérieur				
"Château Landereau"	7.00€	14.00€	26.00€	32.00€
AOP Côtes Du Rhône				
"Cuvée Des Templiers"	6.00€	11.00€	20.00€	28.00€

Nos Vins en Pichet

Blanc, Rosé ou Rouge	5.00€	9.00€	15.00€
----------------------	-------	-------	--------



Menu

RESTAURANT L'ESCALE



Menu Moussailon 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 choco/noisette
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€	LA MAUDEZ	10,00€
COUPE 3 BOULES	6,00€	Cassis, Framboise & Fraise, coulis fruits rouges, amandes grillées, chantilly	
BANANA SPLIT	9,80€	LA SAINT RIOM	10,00€
POIRE BELLE-HÉLÈNE	9,80€	Chocolat, Rhum-Raisin & Noix de Coco, nappage choco/noisette, amandes grillées, chantilly	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,80€	DAME BLANCHE	10,00€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,80€	3 boules Vanille, coulis de choco/noisette, Chantilly	
COLONEL	10,00€		

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00€

Prix net en € TTC, service compris