

# L'ESCALE MUSICALE

## ENTREE | STARTERS | INGRESSO

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES</b> Cold cuts and cheeses Salumi e formaggi	15,00 €
<b>ASSIETTE DE TAPAS ASSORTIMENT D'AMUSES-BOUCHES</b> Assortment of appetizers Assortimento di aperitivi	15,00 €
<b>FRITURE MIXTE</b> Fritto Misto Pieces of meat, fish or vegetables deep-fried	14,00 €
<b>TOMATE ET MOZZARELLA</b> Tomato and mozzarella Pomodoro e mozzarella	14,00 €
<b>SALADE NICOISE</b> Salad Niçoise Insalata nizzarda	16,00 €
<b>FOIE GRAS AU COGNAC MAISON</b> Homemade foie gras with cognac Foie gras con cognac fatto in cassa	25,00 €

# L'ESCALE MUSICALE

## VIANDES | MEAT | CARNE

<b>PAVE DE BOEUF</b> Accompagné de riz, frites ou légumes Piece of beef with rice, french fries or vegetables Bistecca di manzo con riso, patate fritte o verdure	<b>22,00 €</b>
<b>TARTARE DU BOUCHER ET SES FRITES</b> Raw meat and french fries Carne cruda and patate fritte	<b>17,00 €</b>
<b>HAMBURGER L'ESCALE MUSICALE</b>	<b>15,00 €</b>
<b>ENTRECOTE GRILLEE</b> Sauce forestiere, gorgonzola ou poivre Rib steak and sauce with mushrooms, gorgonzola cheese or pepper Pezzo di carne and salsa con funghi, gorgonzola o pepe	<b>22,00 €</b>
<b>RAVIOLI AUX TROIS FROMAGES</b> Ravioli with tree cheeses Ravioli ai tre fromaggi	<b>17,90 €</b>

# L'ESCALE MUSICALE

## POISSONS | PISCES | PESCI

<b>LOUP FRAIS GRILLE</b>	22,00 €
Sauce creme citron ou persillade   Accompagné de riz, frites ou légumes. Sauce lemon cream or parsley   With rice, french fries or vegetables Salsa crema di limone o prezzemolo   con riso, patate fritte o verdure	
<b>DAURADE ROYALE</b>	22,00 €
Accompagnée de riz, légumes ou frites. Sea bream with rice, french fries or vegetables Orata con riso, patate fritte o verdure	
<b>MOULES MARINIÈRES AU VIN BLANC ET FRITES</b>	16,00 €
Mussels and white wine with french fries Cozze a la marinera con vino bianco e patate fritte	
<b>TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER</b>	17,90 €
Pasta to seafood Pasta ai frutti di mare	
<b>PAELLA ROYALE AUX FRUITS DE MER</b>	21,00 €
Servie dans son poelon, avec ou sans chorizo Paella to seafood, in the small pan with or without chorizo Paella ai frutti di mare , dentro una piccola padella con o senza chorizo	
<b>ASSIETTE DE GAMBAS</b>	16,00 €
Les 4 pieces, calibre 16/20	
<b>ASSIETTE DE LA MER</b>	39,00 €
2 gambas, 4 huîtres Marennes Oléron, 1/2 tourteaux, 250gr de bulots	
<b>HUITRES MARENNES OLÉRON N 3</b>	Les 6   12
Plate of oysters	14,00€   28,00€

# L'ESCALE MUSICALE

## LES DESSERTS

AUX CHOIX | 8 EUROS

SALADE DE FRUITS FRAIS	8,00 €
TIRAMISU	8,00 €
BABA AU RHUM	8,00 €
TARTE AU CITRON MERINGUEE	8,00 €
TARTELETTE TATIN	8,00 €
CREME BRULEE	8,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8,00 €
COUPE ESCALE MUSICALE	8,00 €
CAFE GOURMAND	11,00 €

## MENU A 25€

Entrée | Plat | Dessert | Café

*entrée*

Tomate mozzarella

*ou*

Friture mixte

*plat*

Hamburger l'Escale Musicale

*ou*

Tagliatelles aux fruits de mer

*dessert*

Crème brûlée

*ou*

Tiramisu

*café*

## MENU ENFANT 9€

*plat*

Cordon bleu

*ou*

Pavé de saumon

*avec*

Riz, légumes

*ou*

Frites

*dessert*

Compote de pomme

*ou*

Boules de glace

# LES VINS

LA PROVENCE	75cl	Verre
IGP PAYS DU VAR	21,00 €	6,50 €
Bastide Saint-Antoine - Blanc, Rouge, Rosé		
COTE DE PROVENCE	29,00 €	9,00 €
Châtellerie de Mistral - Blanc, Rouge, Rosé		
Château Barthes - Rouge	38,00 €	11,50 €
Domaine Peirecedes - Rouge	50cl 19,00 €	
Domaine Peyrasol - Rosé	37,5cl 17,50 €	
COTE DE PROVENCE CRU CLASSE		
Château Sainte Roseline - La lampe de Méduse		
Blanc	35,00 €	10,50 €
Rouge	38,00 €	11,50 €
Rosé	34,00 €	10,50 €
LA LOIRE		
AOP SANCERRE		
Domaine Charles Pierre - Blanc	37,5cl 15,00 €	
AOP Pouilly fumé - Blanc	46,00 €	14,00 €
LA BOURGOGNE		
AOP Chablis - Blanc	52,00 €	6,50 €
LE LANGUEDOC ROUSSILLON		
IGP PAYS D'OC	33,00 €	10,00 €
Secret de Lunès - Pinot Noir - Rouge	31,00 €	9,50 €
Cuvée Bastide - Rouge		
LA VALLEE DU RHONE		
AOP COTES DU RHONE		
Maison Arnoux Le Vieux Clocher - Rouge	24,00 €	6,50 €
Saint Joseph - Rouge	24,00 €	6,50 €
LE BORDELAIS		
AOP BORDEAUX		
Le Puits Saint Martin	21,00 €	6,50 €
Château Maurine	22,00 €	6,50 €
Château Malbec	28,00 €	8,00 €
Château Musset	33,00 €	10,00 €
Mouton Cadet - Rouge	35,00 €	10,00 €

# LES VINS

## LE BORDELAIS

75cl Verre

### AOP SAINT EMILION

L'Emotion du Château Guibeau

31,00 € 9,50 €

Château Tourteau Chollet 2011

33,00 € 10,00 €

Château Grand Lartigue

27,00 € 8,00 €

## L'ITALIE

Chianti - Rouge

26,00 € 8,00 €

### VIN PETILLANT

Prosecco Brut

29,00 € 9,00 €

Prosecco Grand Cuvée

37,5cl 21,00 €

Trois Colombes - Blanc, Rouge, Rosé

Pichet 25cl 5,00 €

Pichet 25cl 9,00 €

Verre 4,50 €

# LES CHAMPAGNES

H BLIN | BRUT TRADITION

72,00 €

Magnum150cl 140,00 €

H BLIN

Cuvée Brut Blanc de Blanc 75cl

95,00 €

La coupe 12cl 12,00 €

DEUTZ | AMOUR DEUTZ

Cuvée Exceptionnelle 75 cl

350,00 €

H BLIN | MILLESIME 2007

Maîtres Restaurateurs 75 cl

195,00 €

H BLIN | Cuvée Rosé Brut 75 cl

110,00 €

H BLIN | Femme Brut Rosé 75 cl

175,00 €

DUVAL - LEROY | Lady Rosé 75 cl

215,00 €

# LES COCKTAILS

## IL ETAIT UNE FOIS ...

Champagne, Manzanita, Nectar de fraise et jus de citron vert 8,00 €

## LE SPRITZ

Apérol et prosecco 8,00 €

## L'AMERICANO

Vermouth Rouge, Campari et eau gazeuse 8,00 €

## LE MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne citron vert et soda 8,00 €

## L'ITALIAN MOJITO

Campari, menthe fraîche, citron vert et soda 8,00 €

## LE BLUE LAGON

Vodka, Curaçao bleu et jus de citron 8,00 €

## LA PINA COLADA

Rhum blanc, jus d'ananas et glace coco 8,00 €

## LE NEGRONI

Vermouth rouge, campari et gin 8,00 €

## LA CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert et sucre roux 8,00 €

## LE DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de citron, sirop de sucre 8,00 €

## LE GIN FIZZ

Gin, jus de citron, sirop de sucre et eau gazeuse 8,00 €

## LE CUBA LIBRE

Rhum, citron vert et coca cola 8,00 €

## LE MACCABEE

Cognac, Crème de cassis et Vermouth Rouge 8,00 €

## LE BELLINI CANELLA

Prosecco, Purée de pêche et gelée de groseille 8,00 €

## SANS ALCOOL

### LE MACCABEE

Cognac, Crème de cassis et Vermouth Rouge 6,00 €

### LE BELLINI CANELLA

Prosecco, Purée de pêche et gelée de groseille 6,00 €