



# Plat du jour

**12.90€**

Ouvert au public du Lundi au Vendredi  
de 9h à 18h  
Service déjeuner de 12h à 15h

## **ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS**

Pour toutes les réservations Groupes  
Séminaires, Repas d'affaires  
ou événement privé  
N'hésitez pas à demander un devis

### **Réservations Groupes**

**06 03 56 06 23**

[contact@escalegourmet.com](mailto:contact@escalegourmet.com)

**04.93.90.40.37**



## LES APÉRITIFS

	Verre
Ricard/Pastis 2cl	5 €
Kir Vin Blanc 15cl	6 €
Kir Royal 15cl	10 €
Porto blanc, rouge 7cl	5 €
Martini, Campari 7cl	5 €
Apérol Spritz 15cl	8 €
Coupe de Procecco	7 €

## LES BIÈRES

Pression "Carlsberg" 25cl	4 €
Pression "Grimbergen" 25cl	5 €
Monaco 25cl	5 €
Leffe Blonde 33cl	6 €
Corona 33cl	6 €
Pression " Carlsberg " 50cl	7.50 €
Pression " Grimbergen " 50cl	9 €

## LIQUEURS

Get 27	6 €
Bailey's	6 €
Limoncello	6 €
Cognac	9 €
Armagnac	9 €

## LES SOFTS

Evian, Badoit 33cl	4 €
Orangina, Limonade 25cl	4 €
Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	4 €
Ice Tea Pêche	4 €
Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro 33cl	4 €
Jus de Fruits Pampryl	4 €
<i>Tomate ACE, Pomme, Orange ...</i>	
Red Bull 25cl	5 €
Orange pressée, Citron pressé	5 €
Supplément sirop 4cl	1 €

## LES ALCOOLS

Rhum, Tequila, Whiskies, Gin, Vodka	7 €
Havana 3 ans	10 €
Belvedere	10 €
Bombay Sapphire	10 €
Jack Daniel's	10 €
Supplément soft	1.50 €

\*Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.

\* Le temps de service indiqué est donné à titre indicatif et non contractuel.

# NOS SALADES



	Petite	Grande
<b>Salade de Chèvre Chavignol AOP fondant</b> sur son pain de campagne & jambon à la truffe, mesclun croquant & champignons frais selon arrivage	11 €	16 €
<b>Tartare d'artichaut confit,</b> olives à la pitcholine, tomates séchées & vieux Parmesan	12 €	17 €
<b>Foie gras maison aux 4 épices,</b> pain toasté aux fruits secs, chutney de figues		16.50 €
<b>Salade gourmande foie gras &amp; terrine de bœuf,</b> magret fumé, croûton, mesclun retour du marché, tomates, champignons frais selon arrivage		18 €

# NOS INCONTOURNABLES

## Notre Burger

<b>L'Escale</b>	19 €
Pain Burger Bio, Steak haché de bœuf 180g, tomate, oignon confit, crème à l'ancienne, fourme d'Amberl, lard fumé, mesclun et frites maison	

## Nos Tartares

<b>Le Français</b>	15 €
Steak haché de Bœuf 180g, oignon rouge, cornichon, ciboulette, préparé par nos soins, mesclun croquant & frites maison	
<b>Notre Tartare de Thon frais</b>	18 €
Thon frais, herbes fraîches, caramel d'agrumes, huile verte, mesclun retour du marché, frites maison	



## Nos Viandes

<b>Tataki de bœuf</b> sur ses petits légumes au retour du marché	17 €
<b>Terrine de queue de bœuf maison juste snackée</b> sur son écrasé de pommes de terre & son jus de viande	19 €
<b>Pavé de rumsteck</b> 280g français, jus de viande & frites maison	21 €

## Nos Poissons

**Pavé de thon albacore mi-cuit roulé dans le sésame** 17 €  
sur ses petits légumes croquants

**Pavé ou filet de poisson** 19 €  
selon arrivage de notre poissonnier, avec petits légumes du marché

## Nos Pâtes Fraiches

**Linguine fraîches** « retour du marché » 15 €

**Raviolis de chez Rosine** selon préparation de la journée 16 €

## Nos Plats en sauce

**Blanquette de veau français** accompagnée de son riz 17 €

**Joue de bœuf confite** au figatelli, polenta crémeuse à la truffe 18 €

## NOS DOUCEURS

### Les Desserts

**Tiramisù maison recouvert de spéculoos** 7 €

**Sablés citron meringués** 7.50 €

**Mousse au Chocolat maison** 8 €

**Tarte aux figues rôties**, boule de glace selon saison 8.50 €

**Baba au rhum**,  
chantilly maison servi avec sa bouteille de rhum 3 ans d'âge 9 €

**Café Gourmand** 9 €



### Les Boissons Chaudes

Expresso 1.80 €

Déca 1.90 €

Américain 1.90 €

Noisette 1.90 €

Thé ou infusion 3.00 €

Double Expresso 3.20 €

Café Crème 3.50 €

Chocolat chaud 3.50 €

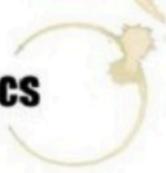
Capuccino 3.60 €

ESCALE GOURMET Restaurant Bar Snacking - Aéroport Cannes Mandelieu  
245 Avenue Francis Tonner - 06150 Cannes La Bocca

Réservations 04 93 90 40 37 ou 06 03 56 06 23 • [contact@escalegourmet.com](mailto:contact@escalegourmet.com)



## Les Vins Blancs



### Provence

Les Divines Restanques

*Vin de Pays du Var*

Château du Galoupet Cru Classé

*Côtes de Provence*

Château Ferry Lacombe « Haedus »

Verre	50 cl	75 cl
5 €	13 €	19 €
	25 €	39 €
6 €	17 €	25 €

### Val de Loire

Pouilly Furné Dom Maltaverne

8 € 39 €

### Bourgogne

Chablis Dom des Héritières

8 € 39 €

### Languedoc

Chardonnay Fortant

6 € 25 €

## Les Vins Roses



### Provence

Les Divines Restanques

*Vin de Pays du Var*

Château du Galoupet Cru Classé

*Côtes de Provence*

Perle de Roseline

*Côtes de Provence*

Château Ferry Lacombe « Haedus »

Verre	50 cl	75 cl
5 €	13 €	19 €
8 €	25 €	39 €
	18 €	27 €
6 €	17 €	25 €

## Les Vins Rouges



### Provence

Les Divines Restanques

*Vin de Pays du Var*

Château du Galoupet Cru Classé

*Côtes de Provence*

Château Ferry Lacombe « Haedus »

Verre	50 cl	75 cl
5 €	13 €	19 €
	25 €	39 €
6 €	17 €	25 €

### Bordelais

St Emilion La Colombière

8 € 39 €

# Les Champagnes & Prosecco

	Coupe	75 cl
Collet	9 €	49 €
Taittinger Brut		65 €
Ruinart Brut		95 €
Ruinart Blanc de Blanc		130 €
Ruinart Rosé		130 €
Dom Pérignon		210 €
Prosecco Trévisol	7 €	35 €

# Les Eaux

Evian 100cl	5 €
Badoit 100cl	5 €
Evian 50cl	3.90 €
Badoit 50cl	3.90 €

ESCALE GOURMET Restaurant Bar Snacking - Aéroport Cannes Mandelieu  
245 Avenue Francis Tonner - 06150 Cannes La Bocca  
Réservations 04 93 90 40 37 ou 06 03 56 06 23  
contact@escalegourmet.com

\*Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Chers Clients, veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies alimentaires avant de passer votre commande.

\* Le temps de service indiqué est donné à titre indicatif et non contractuel.