RESTAURANT

L'ESCALE

ILE-ROUSSE

Nous acceptons les chèques vacances, tickets restaurants, chèques déjeuner, cartes bleues, cartes de crédit. Chèques non acceptés.

Création : Imprimerie Signature di Balagna Calvi 04 95 65 35 62

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade, Coca (33 cl)	3 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Jus de fruits PAGO (20 cl)	3 €
Citron ou Orange pressée	5 €

EAUX MINÉRALES

Eau minérale (50 cl)	4 €
Zilia (33 cl)	3 €
Zilia (1 L)	5 €
St Georges (1 L)	5 €
Orezza (1 L)	5 €

DIGESTIFS

Limoncello (8 cl)	5 €
Cognac, Calvados (4 cl)	7 €
Get 27, Malibu (4 cl)	7 €

ALCOOLS / LIQUEURS

Rhum Zacapa (4 cl)	12 €
Rhum Diplomatico (4 cl)	10 €
Rhum Don Papa (4 cl)	10 €
Liqueurs Corses (4 cl)	6 €
Vodka, Gin, Tequila (4 cl)	7 €

APÉRITIFS

Pastis (2 cl)	3,50 €
Cap Corse, Martini (6 cl)	5 €
Muscat du pays (8 cl)	5 €
Américano (15 cl)	9 €
Muscat pétillant (8 cl)	6 €

BIÈRES

Colomba (33 cl)	5 €
Heineken (25 cl)	4 €
Desperados (33 cl)	5 €
Pietra Blonde ou Ambrée (25 cl)	5 €
Pietra Blonde ou Ambrée (50 cl)	8 €

WHISKY

Ballantines (4 cl)	7 €
Glennfidich, PM (4 cl)	10 €

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne	10 €
Duval-Petrot	70 €
Taittinger	80 €
Ruinart Blanc de Blancs	110 €
Laurent Perrier Rosé	110 €
Cristal Roederer	230 €

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso, Déca	2 €
Café Crème	3,30 €
Café Noisette	2,30 €
Café Double	3,30 €
Chocolat Chaud	3,30 €
Infusion, Thé Dammann	3,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

- Prix nets service compris -

POUR L'APÉRITIF...

Muscat Pétillant	6 €	Mojito	9 €
Cocktail de Fruits Frais	8 €	Capo Spritz	8 €
Gin Tonic "San Roccu"	9 €	Aperol Spritz	8 €
Mexican Mule Tequila patron, ginger beer, citron vert	10 €	Le Saint-Germain Liqueur de sureau, Prosecco, Orezza	10 €

TAPAS À PARTAGER*

Beignets de Crevettes & Sauce Spicy "6 pièces"	12 €
Planche de Charcuterie Corse "Jambon, Coppa, Saucisse"	14 €
Fritto Misto " Calamars, Scampis, Cabillaud"	14 €
Tartare de Saumon Label Rouge aux Agrumes	16 €
Moules Gratinées "8 pièces"	12 €

* Nos Autres Tapas sur Notre Feuille de Suggestions du Jour...

- Prix nets service compris -

NOS SALADES REPAS

Quinoa "Avocat, Quinoa, Sauce Yaourt Citronné, Falafels Panés, Radis, Oeuf" — 16,90 €
Avocado, lemon yogurt sauce, Falafels, radish, egg / Avocado, yogurt al lemon, ravanello, Falafels, uovo

La Berger "Toast de Fromage de Chèvre, Miel, Melon, Jambon Corse, Amandes" — 16,90 €
Warm goat cheese salad, melon, bacon, honey / Insalata con formaggio di capra caldo, melone, pancetta, miele

La Corsica "Jambon Corse, Beignets au Brocciu, Tomme Corse, Brocciu frais, Oeuf, Melon" — 17,90 €
Corsica ham, egg, corsican cheeses, melon / prosciutto corso, uova, melone, fromaggi corsi

Burrata 250 g "Tomates Coeur de Boeuf, Basilic, Pignon de Pin" — 18 €
Burrata 250g, beef heart tomatoes, Basil, Pine nuts / Burrata 250g, pomodori cuore di Manzo, Basilico, Pinoli

LA PASTA

Linguine Alfredo "Crème fraîche, Jambon Corse, Copeaux de Parmesan" — 18 €
Linguine, corsican ham, parmesan, cream / Linguine, prosciutto corso, parmigiano, crema frasca

Gnocchi à la Truffe et ses Copeaux de Parmesan — 20 €
Gnocchi with Truffle and Parmesan / Gnocchi Con Trucioli Di Tartufo e Parmigiano

Raviolis au Brocciu "Brousse selon saison" — 19 €
Brocciu ravioli / Ravioli di ricotta corsa

Linguine aux Fruits de Mer "Moules, Calamars, Scampi, Gambas" — 28 €
Seafood linguine mussels, prawnss, squids, small prawns / Linguine ai frutti di mare

MENU DÉCOUVERTE 29,90 €

Carpaccio d'Espadon, Huile d'Olive de Balagne & Citron Vert
Swordfish carpaccio, Balagne olive oil and lime / Carpaccio di pesce spada, olio d'oliva della Balagne e lime

ou

Duo Corse "Jambon, Coppa & Beignets au Brocciu"
Corsican delicatessen and brocciu donuts / Affetati corsi e fritelle al brocciu

Filet de Saint-Pierre & son Écrasé de Pommes de Terre
St Pierre fillet and crushed potatos / Filetto di san pietro con patate schiacciato

ou

Sauté de Veau & ses Tortiglioni
Veal with olives and Tortiglioni / Stufato di vitello alle olive con Tortiglioni

Profiterole Maison

ou

Panna Cotta aux Fruits Rouges

- Prix nets service compris -

ENTRE TERRE & MER*

Corsica Burger & ses Frites Maison — 19 €
Pain Maison, Bœuf Angus, Tomme de brebis, Confit d'oignon, Salade, Tomates, Jambon Corse

Escalope de Veau Sauce Forestière & Frites Maison — 19 €
Veal, forest sauce and fries / Vitello, salsa di funghi e patate

Tartare de Bœuf 300 g & ses Frites Maison — 23 €
Beef tartare and chips / Tartara di manzo e patatine

Faux Filet de Bœuf Simmental 300 g & ses Frites Maison — 26 €
Sauce au choix : Roquefort ou poivre vert 2 € - Faux beef fillet and chips / Filetto di manzo e patatine

Magret de Canard au Miel 380 g & sa Purée Maison — 26 €
Duck breast honey and mashed potatoes / Petto d'anatra miele e purè di patate

St Pierre à l'Huile d'Olive & son Écrasé de Pommes de Terre — 23 €
St Pierre fillet and crushed potatos / Filetto di san pietro con patate schiacciato

Moules & Frites Maison
Marinières 16.90 € - À la Crème 18 € - Au Cap Corse 19,90 €

Pavé de Saumon Label Rouge, Purée Maison & Légumes — 24 €
Salmon, mashed potatoes, vegetables / Salmone, purè di patate e legumi

Thon Rouge Mi-Cuit au Sésame & son Wok de Légumes — 28 €
Half baked tuna with sesame, vegetable wok / Tonno metà cottura con sesamo e wok di legumi

Fritto Misto "Calamars, Scampi, Cabillaud" Rouille Maison & Salade Mixte — 24 €
Seafood fritters with rouille and mixed salad / Il fritto misto, maionese e verdure

Noix de Saint-Jacques Snaké 8 pièces, Fondue de Poireaux, Pommes de Terre Grenailles, sauce Hollandaise — 28 €
Scallops & its melted leeks with muscatel / Capesante porri fusi con patate

* Arrivage Journalier de Pêche Locale : Denti, Chapon, Loup, Corb, Langouste, Homard.

- Prix nets service compris -

Notre Cave à Vins Corses

Nos Vins Blancs

	50 cl	75 cl
Clos Culombu Prestige, Calvi	20€	28€
Tribbiera Culombu, Calvi	18€	25€
Domaine Novella Oletta, Patrimonio	19€	26 €
Domaine Orenga de Gaffory, Patrimonio		29€
Renucci Cuvée Vignola, Calvi		30€
Pumonte d'Alzipratu, Calvi		38€
Clos d'Alzeto Prestige, Ajaccio		38€
Clos Canarelli, Figari		48€

Nos Vins Rosés

	50 cl	75 cl
Clos Culombu Prestige, Calvi	20 €	28€
Tribbiera Culombu, Calvi	18 €	24 €
Domaine Novella Oletta, Patrimonio	19 €	26 €
Clos Landry, Calvi		30€
Clos D'Alzeto Prestige, Ajaccio		33€
Pumonte d'Alzipratu, Calvi		35€

Nos Vins Rouges

	50 cl	75 cl
Tribbiera Culombu, Calvi	18€	25€
Clos Culombu Prestige, Calvi	20€	28€
Renucci Cuvée Vignola, Calvi		29€
E Prove, Calvi		30€
Domaine Novella Oletta, Patrimonio	19€	26€
Yves Leccia, Patrimonio		42€
Alfieri Polidori, Sartène		35€
Clos d'Alzeto Prestige, Ajaccio		36€
Comte Péraldi Clos du Cardinal, Ajaccio		45€

Nos Champagnes

Duval-Prétrot	60€
Taittinger	80€
Laurent Perrier	85€
Laurent Perrier Rosé	110€
Ruinart Blanc de Blancs	110€

- Prix nets service compris -

Per i Zitelli

Pâtes à la Bolognaise	11 €
Pâtes Alfredo (crème fraîche, jambon, parmesan)	12 €
Steak Haché Black Angus & ses Frites Maison	12 €
Moules Marinières & ses Frites Maison	12,50 €
Moules à la Crème & ses Frites Maison	13,50 €
Filet de Saint Pierre & sa Purée Maison	13,90 €

Menu Enfant

11,90 €

Nuggets de Poulet, Frites Maison

ou

Poisson Pané, Frites Maison

~~~~

Glace 2 Boules au choix

Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Noisette

- Prix nets service compris -
~~~~