

Thierry Le-Costaëc

L'ESCALE

TRAITEUR & RESTAURANT

B i e n v e n u e



.lescale-lasauniere.fr - escale@lecostoec.fr - 05.87.56.51.49
LE MERY - 23000 LA SAUNIÈRE – CREUSE - LIMOUSIN

À la carte

LES ENTRÉES

- Gambas poêlées au beurre persillé 11,00€
- Salade d'Automne (roquette, champignons blonds, œuf poché, magret séché, noix) 9,90€
- Carpaccio de bœuf 9,50€
- Marinade basilic et sorbet tomate basilic, tuile de Cantal
- Salade de Saumon Gravelax, vinaigrette à l'aneth 11,50€
- Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et cerfeuil 10,50€

LES SALADES REPAS

- La Périgourdine 18,90€
- Salade, tomates, œuf dur, gésiers de canard, manchon de canard, bloc de foie gras, magret fumé, vinaigrette à l'huile de noix
- La Chèvre 15,20€
- Salade, tomates, 5 toasts au chèvre de la ferme de Lavaurette, pommes fruits
- La salade Océane 18,20€
- Salade, tomates, saumon fumé, gambas et poisson poché, sauce cocktail

LES BURGERS

- Burger Creusois 14,90€
- (Pain burger maison, steak haché 160g, fondu Creusois
compotée pommes/oignons, frites, salade)
- Burger St Alpinien 16,90€
- Pain burger maison, steak haché 160g, St Alpinien compotée pommes/oignons, frites, salade
- Jules's Burger 16,90€
- Galette de pomme de terre maison, steak haché 160g, bacon,
St nectaire fermier Pommes paysannes, salade

LE BŒUF ORIGINE FRANCE, RACE LIMOUSINE

- | | | | |
|---------------------|--------|--------------------------|--------|
| • Entrecôte /200g | 19,80€ | • Filet de Bœuf /170g | 22,90€ |
| • Entrecôte /½ Kilo | 45,50€ | • Pavé de Rumsteck /180g | 16,90€ |
| • Faux filet /200g | 18,90€ | • Tartare de Bœuf /180g | 16,50€ |

Accompagné de frites maison, salade ou légumes du moment, sauce au choix)

LES PLATS

- *Poisson du marché, poêlée de légumes du marché* 16,50€
- Pavé de Sandre crème à l'estragon, risotto aux poireaux 15,90€
- **Assiette Creusoise** 15,90€
- Fondu, frites maison, jambon de pays, salade
- Assiette de Gambas poêlées au beurre persillé, risotto 21,00€
- Double carpaccio (plat), frites, salade 17,90€
- Cuisse de canard confit maison, pommes sautées 16,50€

LES DESSERTS

- Coupe 2 boules 5,00€
- Coupe melba du moment 6,50€
- Coupe liégeoise (Café liégeois, chocolat liégeois, dame blanche) 6,50€
- Coupe Peppermint (Glace menthe chocolat et Get 27) 6,50€
- Colonel (Sorbet citron vert et citron jaune, vodka) 6,50€
- Coupe des îles (Salade de fruits frais, sorbet passion) 6,50€

- Tarte citron meringué 7,00€
- L'idée "Banane et chocolat" 7,00€
- Crème brûlée maison à la vanille 7,00€
- Assiette gourmande (Pâtisserie, glace, fruits de saison) 7,50€
- Moelleux au chocolat, boule de glace vanille 7,00€

Tous nos plats sont faits maison



Menu 25 euros

Carpaccio de bœuf, marinade basilic et sorbet tomate basilic,
tuile de Cantal

OU

Salade d'automne

(Roquette, champignons blonds, œuf poché, magret séché, noix)



Pièce du Boucher (170g) (sauce au choix)
Pommes grenailles aux jus et flan de légumes

OU

Pavé de sandre crème à l'estragon

Risotto aux poireaux



Assiette de Fromages de Creuse **OU** Dessert au choix

Menu 32 euros

Feuilletté d'escargots à la crème d'ail et cerfeuil

OU

Gambas Poêlées, beurre persillé



Filet de Boeuf Limousin, Moutarde Violette Limousine
Pommes grenailles aux jus et flan de butternut

OU

Poisson du marché, poêlée de légumes du marché



Assiette de Fromages de Creuse **ET** Dessert au choix



Menu Enfant

10 euros
(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché limousin, frites maison

OU

Fondu frites maison



1 boule de glace

OU

Compote

Menu Ardoise

18.90 euros

Du Mardi au Vendredi midi (hors jours fériés)

Les Boissons

APÉRITIFS

• Ricard	2.50€	• Whisky	2cl	3.00€
• Kir	3.00€	• Whisky	4cl	4.50€
• Kir pétillant	4.00€	• Whisky supérieur	2cl	3.50€
• Kir Royal	7.90€	• Whisky supérieur	4cl	6.00€
• Martini (blanc/rouge)	4.00€			
• Lillet rosé / Suze	4.00€			
• Porto / Muscat / Pineau	3.00€			

SODAS

• Soda	3.30€
Coca cola, Ice Tea	
• Jus de fruits	3.20€
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	
• Sirop	1.80€
• Diabolo	3.10€

EAUX

• Perrier	33cl	3.30€
• Vittel	25cl	3.10€
• Saint Amand Villers		
Eau plate / gazeuse (½ bouteille)		3.90€
Eau plate / gazeuse (1 litre)		4.90€

BIÈRES

BOUTEILLES

• Duvel	33 cl	5.20€
• Cuvée des trolls	33 cl	5.20€
• Délirium Red	33 cl	5.20€

PRESSIONS

• Bière du moment	25 cl	4.00€
	33 cl	5.50€
	50 cl	7.50€

LES BOISSONS CHAUDES

• Café	1.50€	• Thé / Infusion	3.00€
• Café noisette	1.60€	• Irish coffee	5.50€
• Décaféiné	1.70€		
• Café crème	1.90€		
• Grand café	2.60€		

Les Vins

VINS ROUGES

• Château Charron 2019	12 cl 4.20 €	75 cl 22.50 €
• Montagne Saint Emilion (La Tour Bayard) 2018		75 cl 23.50 €
• Château la Sauvageonne 2015 Languedoc-Roussillon		75 cl 49.00 €
• Château Lafont Menaut 2017 - Pessac-Leognan		75 cl 53.00 €
• Chinon Domaine de Gouron 2020		75 cl 21.90 €
• Saumur-Champigny 2020	12 cl 4.20€	75 cl 21.90 €
• Domaine Saint Germain (Bourgogne) 2020		75 cl 29.90 €
• Domaine de la Bastide (Côte du Rhône) 2021		75 cl 25.90 €
• Morgon (Beaujolais) 2021	12 cl 4.20 €	75 cl 21.90 €
• Volnay 2019 - Grand vin de Bourgogne		75 cl 49.00 €
• La petite Verdière (Côte du Rhône) 2020		75 cl 23.90 €
• Les Hauts de la Gaffelière (Saint Emilion) 2018		75 cl 32.00 €

VINS BLANCS

• Extra blanc de chez Gérard Bertrand 2021	12 cl 4.20 €	75 cl 19.90 €
• 123 Filles (Côte du Rhône) 2021		75 cl 18.50€

VINS ROSÉS

• Pur gris (vin du Sud) 2021		75 cl 19.50 €
• Château Montaud (Provence) 2021	37,5 cl 11.90 €	75 cl 18.90 €
• Gris blanc (Gérard Bertrand) 2021		75 cl 21.90 €

LES PICHETS

• Rouge, blanc, rosé	25 cl 4.50 €	50 cl 7.50 €	75 cl 11.90 €
----------------------	--------------	--------------	---------------

CHAMPAGNES

• Paul Dangin & fils (cuvé carte or)			
- Brut			75 cl 35.00 €
- Rosé			75 cl 39.00 €
- La coupe	12 cl 7.00 €		

Thierry Le-Costaëc
L'ESCALE

A b i e n t ô t !



www.lecostoec.fr

designeur // 06 75 44 80 75 - 01E-019182

