

# 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** 8.90€  
- Mesclun, poire au vin, Chèvre frais, jambon de pays Limousin, noix, huile de noix
- **Carpaccio de bœuf** 9.50€  
- Marinade basilic et sorbet tomate basilic, tuile de Cantal
- **Ballotin de terrine de saumon, coulis à l'aneth** 9.50€
- **Bloc de foie gras de canard au Sauternes sur sablé maison et figues** 10.90€

## 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** 15.90€  
- 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** 16,50€  
- 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,  
St nectaire fermier Pommes paysannes, salade

# LE BŒUF ORIGINE FRANCE, RACE LIMOUSINE

- |              |         |        |                    |       |        |
|--------------|---------|--------|--------------------|-------|--------|
| • Entrecôte  | /200g   | 19,80€ | • Filet de Bœuf    | /170g | 23,90€ |
| • 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

- Assiette Creusoise 15.90€  
- Fondu, frites maison, jambon de pays, salade
- Double carpaccio, frites, salade 17.90€
- Magret de canard entier (300g environ) 22.90€
- Tête de veau sauce gribiche et pommes vapeur 16.90€
- Croustillant de Joue de Bœuf Limousine au vin rouge 15.90€  
- Purée maison, échalottes confite

## LES POISSONS

- Assiette de gambas poêlées au beurre persillé, risotto 21.00€
- Pavé de Sandre, crème d'ail, Linguine au pesto 17.90€
- Poisson du Marché, crème estragon, légumes du moment 16.20€

## LES DESSERTS

Nos glaces et sorbets d'Anthony (au rendez-vous des Gourmets)

- 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) 7,00€
- Colonel (Sorbet citron vert et citron jaune, vodka) 7,00€
- Coupe des îles (Salade de fruits frais, sorbet passion) 7,00€
- Mousse au chocolat noir 7,00€
- Panna cota au citron vert, et son sorbet 7,00€
- Crème brûlée maison à la vanille 7,00€
- Assiette gourmande (Pâtisserie, glace, fruits de saison) 7,50€
- Croustillant aux pommes Limousine, Glace Caramel 7,00€
- Dessert du jour 6,50€



# Menu 26 euros

---

## Salade d'Automne

Mesclun, poire au vin, Chèvre frais, jambon de pays Limousin, noix, huile de noix

**OU**

## Ballotin de terrine de saumon, coulis à l'aneth

• • • • •

Croustillant de Joue de Bœuf Limousine au vin rouge, purée maison, échalottes confite

**OU**

Poisson du marché, crème à l'estragon, légumes du Moment

• • • • •

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

# Menu 33 euros

---

Bloc de foie gras de canard au Sauternes sur sablé maison et figues

**OU**

Gambas poêlées au beurre persillé

• • • • •

Filet de bœuf Limousin, moutarde violette Limousine, purée Maison et échalotte confite

**OU**

Pavé de sandre, crème d'ail, linguine au pesto

• • • • •

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

---

Tous les midis du mardi au vendredi (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€
• Saint Amand Villers (Eau plate / gazeuse)		
½ bouteille		3.90€
1 litre		4.90€

## BIÈRES

### BOUTEILLES

• Duvel	33 cl	5.20€	• Gin Tonic	6.50€
• Cuvée des trolls	33 cl	5.20€	• Américano	6.50€
• Délirium Red	33 cl	5.20€	• Cocktail sans Alcool	5.20€

### PRESSIONS

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

## COCKTAIL

## 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

### LES BORDEAUX

• Château Charron	2020	75 cl	22.50 €
• Côtes de Bourg AOP - Château les Eyquem	2018	75 cl	25.90 €
• Montagne Saint-Émilion - La Tour Bayard	2020	75 cl	28.50 €
• Château Lafont Menaut - Pessac-Leognan	2018	75 cl	53.00 €
• Grand vin Baron de Brane - Margaux	2010	75 cl	69.00 €
• Virginie de Valandraud - Saint-Émilion grand cru	2020	75cl	89.00 €
	2016	75cl	95.00 €
• Château fleur Cardinal - Saint-Émilion grand cru classé	2020	75 cl	95.00 €
• Château Beau-site - Saint Estèphe	2016	75 cl	69.00 €
• Château Olivier - Saint-Émilion grand cru classé	2016	75 cl	74.00 €
• Les Hauts de la Gaffelière - Saint-Émilion	2019	75 cl	33.00 €
• Château Croizet-Bages - Pauillac	2017	75 cl	82.00 €
• Château Maucaillou - Moulis	2020	75cl	79.00 €
	2014	75cl	75.00 €
• Château de Fieuzal Pessac-Leognan - grand cru classé de Graves	2016	75 cl	79.00 €
• Château Talbot - Saint-Julien - Grand cru classé	2016	75cl	89.00 €
	2005	75cl	179.00 €

### AOC LE CHÂTEAUMEILLANT

• Chateameillant clos la Goutte noire	2020	75 cl	22.90 €
---------------------------------------	------	-------	---------

### LE "UBY" CÔTES DE GASCOGNE

• Le UBY n° 27 bio	2020	75 cl	20.90 €
--------------------	------	-------	---------

### LES BEAUJOLAIS

• Morgon La Croix Gaillard	2021	75 cl	21.90 €
• Juliéna Les mouilles	2021	75 cl	23.90 €

### LES VINS DU LANGUEDOC

• Château la Sauvageonne - Languedoc-Roussillon	2018	75 cl	49.00 €
---	------	-------	---------

## RÉGION VAL DE LOIRE

• Saumur-Champigny - Domaine de la Guilloterie	2021	75 cl	21.90 €
• Sancerre rouge - L'ancienne vigne	2019	75 cl	34.90 €
• Chinon - Domaine de Gouron	2021	75 cl	22.50 €
• Menetou Salon - Côtes de Morogues	2021	75 cl	29.90 €
• Pinot Noir - Grande cuvée « Mmm... »	2021	75 cl	26.90 €

## LES CÔTES ET VALLÉE DU RHONE

• Château Signac - Cuvée combe d'enfer - Côte du Rhône	2019	75 cl	23.50 €
• La petite Verdière - Côte du Rhône village	2020	75 cl	23.90 €
• Domaine de la Bastide - Côte du Rhône	2021	75 cl	25.90 €
• Saint Joseph - Les Côtes	2019	75 cl	59.00 €

## LES VINS DE BOURGOGNE

• Domaine Saint Germain	2020	75 cl	32.00 €
• Mercurey premier cru - Clos Voyens	2019	75 cl	69.00 €

## VINS BLANCS

• Le « UBY » n° 3		75 cl	21.90 €
• Le « UBY » n° 4		75 cl	21.90 €
• Extra blanc de chez Gérard Bertrand	2021	75 cl	23.00 €
• Menetou Salon - Côtes de Morogues	2021	75 cl	26.90 €
• Quincy - Les sablons	2021	75 cl	26.90 €
• Sancerre - Grande cuvée « la Chaudouillonne »	2021	75 cl	32.90 €

## VINS ROSÉS

• Château Montaud (Provence)	2021	37.5 cl	
	11.90 €		75
	20.90 €		
• Gris blanc - Gérard Bertrand	2021	75 cl	21.90 €
• Château Signac - Cuvée Combe d'enfer	2021	75 cl	22.50 €

## CHAMPAGNES

• Paul Danguin et fils (cuvé carte or)			
- Brut		75 cl	41.00 €
- Rosé		75 cl	43.00 €
- La coupe		12 cl	7.00 €





*Thierry Le-Costaëc*  
**L'ESCALE**

---

A b i e n t ô t !



[www.lecostoec.fr](http://www.lecostoec.fr)

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

