

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 11,20€
- Salade du chef 9,90€
- Mesclun, brie de Maux panée, Magret séché maison, huile de noix à la truffe
- Carpaccio de bœuf 9,90€
- Marinade basilic et sorbet tomate basilic, tuile de Cantal
- Ris de veau Poélé aux asperges verte et jus acidulé 11,90€
- Foie gras de canard mi-cuit, confiture de figues 11,90€

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 16,90€
- 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,
St nectaire fermier Pommes paysannes, salade
- Burger Auvergnat 16,90€
- Pain burger maison, steak haché 160g, Bleu d'auvergne, frites maison, salade

LE BŒUF ORIGINE FRANCE, RACE LIMOUSINE

- | | | | |
|-----------------------|--------|-------------------------|--------|
| • Entrecôte /200g | 20,80€ | • Filet de Bœuf /170g | 23,90€ |
| • Entrecôte /1/2 Kilo | 46,50€ | • Tournedos Rossini | 25,90€ |
| • 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** 16.90€
- Fondue, frites maison, jambon de pays Limousin, salade
- **Double carpaccio, frites, salade** 18.90€
- **Magret de canard entier (300g environ)** 22.90€
- **Brochette de bœuf Limousine** 17.90€
- Pommes paysanne, échalottes confite

LES POISSONS

- **Planche du pêcheur** 21.50€
- Gambas poêlées au beurre persillé, poisson du marché, riz aux poivrons et fruit de mer
- **Dos de cabillaud crumble de chorizo et coulis poivrons jaunes** 17.90€
- **Poisson du Marché, crème estragon** 16.90€

LES DESSERTS

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

- **Coupe 2 boules** 5,00€
- **Coupe melba du moment** 7,00€
- **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€
- **Carpaccio d'ananas et son sorbet** 7,00€
- **Bavaroise aux deux chocolats** 7,00€
- **Tiramisu maison** 7,00€
- **Crème brûlée maison à la vanille** 7,00€
- **Tarte sablé maison, crème pistache et fraises** 7,50€
- **Croustillant aux pommes Limousine, Glace Caramel** 7,00€
- **Dessert du jour** 6,50€

Menu 27 euros

Salade du chef

Mesclun, Brie de maux pané, Magret séché maison, huile de noix à la truffe

OU

Saumon Gravelax maison, coulis à l'aneth

• • • • •

Brochette de bœuf Limousine, Béarnaise, Pommes paysanne, échalottes confite

OU

Poisson du marché, crème à l'estragon, Riz aux poivrons et fruit de mer

• • • • •

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

Menu 35 euros

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de figues

OU

Gambas poêlées au beurre persillé

• • • • •

Filet de bœuf Limousin, moutarde violette Limousine, Pommes grenailles et Carottes aux beurres

OU

Dos de poisson crumble de chorizo et coulis poivrons jaunes, Riz aux poivrons et fruits de mer

• • • • •

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	3.50€
Coca cola, Ice Tea	
• Jus de fruits	3.30€
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	
• Sirop	1.80€
• Diabolo	3.30€

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	6.90€
• Cuvée des trolls	33 cl	5.20€	• Américano	6.90€
• 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€	• Grand café	2.60€
• Café noisette	1.60€	• Irish coffee	5.50€
• Décaféiné	1.70€	• Thé / Infusion	3.00€
• Café crème	1.90€		

Les Vins

VINS ROUGES

LES BORDEAUX

• Château Charron - Vin de Bordeaux	2020	75 cl	22.50 €
• Côtes de Bourg AOP - Château les Eyquems	2018	75 cl	25.90 €
• Montagne Saint-Émilion - La Tour Bayard	2020	75 cl	29.50 €
• 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 €
• Les Hauts de la Gaffelière - Saint-Émilion	2021	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 €

LE "UBY" CÔTES DE GASCOGNE

• Le UBY n° 27 bio /n° 7	2020	75 cl	22.90 €
--------------------------	------	-------	---------

LES BEAUJOLAIS

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

LES VINS DU LANGUEDOC

• Château la Sauvageonne - Languedoc-Roussillon	2018	75 cl	49.00 €
• La grande Sieste - Rouge de rêve	2022	75 cl	32.90 €
• La grande Sieste - Fantasma	2019	75 cl	54.90 €
• 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 €

RÉGION VAL DE LOIRE

• Saumur-Champigny - Domaine de la Guilloterie	2021	75 cl	23.90 €
• Sancerre rouge - L'ancienne vigne	2019	75 cl	34.90 €
• Chinon - Domaine de Gouron	2021	75 cl	23.90 €
• 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	25.50 €
• Domaine de la Bastide - Côte du Rhône	2021	75 cl	25.90 €
• Crozes-Hermitage - Domaine de Chasselvin	2021	75 cl	44.00 €
• Saint Joseph - Famille Pierre Gaillard	2021	75 cl	55.00 €

LES VINS DE BOURGOGNE

• Domaine Saint Germain	2020	75 cl	32.00 €
• Mercurey premier cru - Clos Voyens	2019	75 cl	69.00 €
• Maranges - Grand vin de Bourgogne premier cru	2021	75 cl	59.00 €

VINS BLANCS

• Le « UBY » n° 3 / n° 4		75 cl	22.90 €
• 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 €
• Bourgogne Aligoté - Domaine Royet 2021	2021	75 cl	32.90 €

VINS ROSÉS

• Château Montaud (Provence)	2021	37.5 cl	14.90 €
		75 cl	23.90 €
• Gris blanc - Gérard Bertrand	2021	75 cl	23.90 €
• Château Signac - Cuvée Combe d'enfer	2021	75 cl	25.50 €

CHAMPAGNES

• Collet			
- Brut		75 cl	43.00 €
- Blanc de Blanc		75 cl	49.00 €
- Rosé		75 cl	49.00 €
- La coupe		12 cl	8.00 €

Thierry Le-Costaëc
L'ESCALE

A b i e n t ô t !



www.lecostoec.fr

design'up // 06 75 44 90 75 - 01E-019182



