

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** 10.90€
- Marinade basilic et sorbet tomate basilic, tuile de Cantal
- **Rillette aux deux poissons** 10.90€
- **Tartelette aux chèvre de la ferme de Lavaurette** 9.90€
- **Terrine de queue de bœuf Limousine aux petits légumes** 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 LIMOUSIN

• Entrecôte /200g	21,80€	• Filet de Bœuf /170g	23,90€
• Entrecôte /½ 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€
- Fondu, frites maison, jambon de pays Limousin, salade	
• Double carpaccio, frites, salade	18.90€
• Magret de canard entier (300g environ)	22.90€
• Sauté de veau (ferme de courtille) forestier et ses légumes tournés	17.90€

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 crème d'ail	17.90€
• Poisson du Marché, crème estragon	16.90€

Nos poissons sont frais et servi avec un risotto aux poireaux

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€
• Ananas Rôti, glace vanille	7,00€
• Moelleux au chocolat, glace chocolat au lait	7,00€
• Tiramisu maison	7,00€
• Crème brûlée maison à la vanille	7,00€
• Religieuse à la crème de marron	7,50€
• Croustillant aux pommes Limousine, Glace Caramel	7,00€
• Dessert du jour	6,50€



Menu 28 euros

Salade du chef

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

OU

Rilette aux deux poissons



Sauté de Veau Forestier de la ferme de Courtille et ses légumes tournés

OU

Poisson du marché, crème à l'estragon, Risotto aux poireaux



Assiette de fromages de Creuse OU Dessert au choix

Menu 36 euros

Terrine de Queue de boeuf Limousine aux petits légumes

OU

Gambas poêlées au beurre persillé



Filet de bœuf Limousin, moutarde violette Limousine, Poêlée du Marché

OU

**Dos de Cabillaud à la crème d'ail
Risotto aux poireaux**



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

OU

Fish and chips



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	4.00€	• Whisky	4cl	4.50€
• Kir pétillant	5.00€	• Whisky supérieur	2cl	5.00€
• Kir Royal	8.00€	• Whisky supérieur	4cl	8.00€
• Martini (blanc/rouge)	4.00€			
• Lillet rosé / Suze	4.00€			
• Porto / Muscat / Pineau	4.00€			

SODAS

• Soda	3.50€
Coca cola, Ice Tea	
• Jus de fruits	3.50€
Orange, Ananas, Abricot, Pomme	
• Sirop	2.00€
• Diabolo	3.30€

EAUX

• Perrier	33cl	3.50€
• Saint Amand Villers (Eau plate / gazeuse)		
½ bouteille		4.20€
1 litre		5.20€

BIÈRES

BOUTEILLES

• IPA Brooklyn	33 cl	5.50€	• Gin Tonic	7.00€
• Délirium Red	33 cl	5.50€	• Américano	7.00€
			• Cocktail sans Alcool	5.20€
			• June Tea	7.50€

PRESSIONS

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

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€		

VINS ROUGES

LES BORDEAUX

• Château Charron - Vin de Bordeaux	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	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 - STE-FEYRE

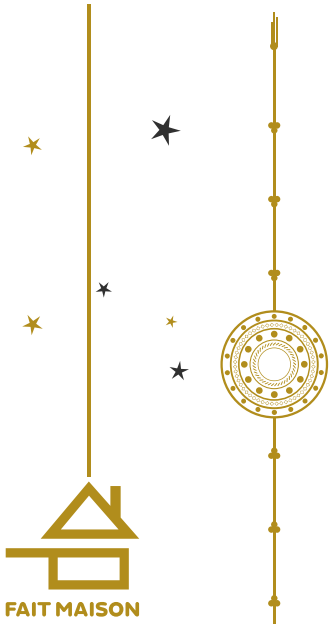


Thierry Le-Costaëc

L'ESCALE

TRAITEUR

RESTAURANT



FAIT MAISON

Artisans
Gourmands
LIMOUSIN
• NOUVELLE AQUITAINE •

Et pensez à nos
Cartes Cadeaux!

www.lecostoec.fr - escale@lecostoec.fr - 05 87 56 51 49

LE MERY - 23000 LA SAUNIÈRE - CREUSE - LIMOUSIN



www.lecostoec.fr



design'up // 05 75 44 90 75 - STE-FEYRE