

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 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Côtes de Bourg AOP - Château Haut-Macô | 2019 | 75 cl | 25.90 € |
| • Montagne Saint-Émilion - La Tour Bayard | 2021 | 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 | 36.00 € |
| • 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 € |
| • Lussac Saint Emilion - Roe de Giraudon | 2019 | 75cl | 29.90 € |
| • Initial de Desmirail - Margaux | 2019 | 75cl | 49.00 € |
| • Clos du Marquis - Saint Julien | 2018 | 75cl | 94.00 € |

LES VINS DU SUD OUEST

| | | | |
|----------------------------------|------|-------|---------|
| • Saint Mont - Le Faite - AOC | 2019 | 75 cl | 49.00 € |
| • Cahors - Clos Triguedina - AOP | 2018 | 75 cl | 35.00 € |

LES BEAUJOLAIS

| | | | |
|--------------------------------|------|-------|---------|
| • Morgon - La Croix Gaillard | 2022 | 75 cl | 26.90 € |
| • Juliéna - Les mouilles | 2022 | 75 cl | 26.90 € |
| • Chiroubles - Dominique Piron | 2021 | 75 cl | 26.90 € |

LES VINS DU LANGUEDOC ET ROUSSILLON

| | | | |
|--|------|-------|---------|
| • Château la Sauvageonne - Languedoc-Roussillon | 2018 | 75 cl | 52.00 € |
| • La grande Sieste - Rouge de rêve | 2022 | 75 cl | 32.90 € |
| • La grande Sieste - Fantasma | 2019 | 75 cl | 54.90 € |
| • Imo Pectore - Village les Aspres | 2022 | 75 cl | 33.90 € |
| | | Verre | 7.90 € |
| • Scelerata - Village les Aspres | 2021 | 75 cl | 34.00 € |
| • Aigle Royal - Gérard Bertrand | 2020 | 75 cl | 89.00 € |

RÉGION VAL DE LOIRE

| | | | |
|---|------|-------|---------|
| • Saumur-Champigny - Domaine de la Guilloterie | 2022 | 75 cl | 27.90 € |
| • Sancerre rouge - Domaine de Rome | 2019 | 75 cl | 34.90 € |
| • Chinon - Domaine de Gouron | 2023 | 75 cl | 24.90 € |
| • Menetou Salon - Côtes de Morogues | 2022 | 75 cl | 29.90 € |
| • Pinot Noir - Grande cuvée « Mmm... » | 2023 | 75 cl | 27.90 € |
| • La petite Perrière - Pinot Noir | 2023 | 75 cl | 26.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Chinon - Cuvée la croix Boissée | 2015 | 75 cl | 52.00 € |

LES CÔTES ET VALLÉE DU RHONE

| | | | |
|---|------|-------|---------|
| • Château Signac - Cuvée combe d'enfer - Côte du Rhône | 2020 | 75 cl | 26.00 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Domaine de la Bastide - Côte du Rhône | 2022 | 75 cl | 29.00 € |
| • Crozes-Hermitage - Domaine de Chasselvin | 2021 | 75 cl | 44.00 € |
| • Saint Joseph - Famille Pierre Gaillard | 2021 | 75 cl | 55.00 € |
| • Laudun - Domaine Pélanquié | 2020 | 75 cl | 28.00 € |
| • Saint Joseph - Domaine Pradelle | 2023 | 75 cl | 39.00 € |

LES VINS DE BOURGOGNE

| | | | |
|--|------|-------|---------|
| • Vieilles Vignes | 2022 | 75 cl | 32.00 € |
| | | Verre | 7.90 € |
| • Mercurey premier cru - Clos Voyens | 2022 | 75 cl | 69.00 € |
| • Maranges - Grand vin de Bourgogne premier cru | 2022 | 75 cl | 59.00 € |
| • Nuit St Georges - Château de Prémeaux | 2021 | 75 cl | 68.00 € |
| • Pommard - 1er Cru Les Chanlins | 2022 | 75 cl | 78.00 € |
| • Savigny-les-Beaume - Grand vin de Bourgogne | 2022 | 75 cl | 49.00 € |

VINS BLANCS

| | | | |
|---------------------------------------|------|-------|---------|
| • Le « UBY » n°3 / n°4 | | 75 cl | 24.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Extra blanc de chez Gérard Bertrand | 2022 | 75 cl | 25.90 € |
| • Menetou Salon - Côtes de Morogues | 2021 | 75 cl | 26.90 € |
| • Quincy - Les sablons | 2022 | 75 cl | 26.90 € |
| • Côtes de Gascogne - Chardonnay | 2023 | 75 cl | 24.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Bourgogne Aligoté - Domaine Royet | 2023 | 75 cl | 32.90 € |

VINS ROSÉS

| | | | |
|--|------|-------|---------|
| • Domaine des Bormettes - La baie des îles | 2023 | 75 cl | 25.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Gris blanc - Gérard Bertrand | 2023 | 75 cl | 26.90 € |
| • Domaine Brunely - Ventoux les cigales | 2022 | 75 cl | 25.50 € |

CHAMPAGNES

| | | | |
|------------------|--|-------|---------|
| • Collet | | | |
| - Brut | | 75 cl | 50.00 € |
| - Blanc de Blanc | | 75 cl | 50.00 € |
| - Rosé | | 75 cl | 50.00 € |

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

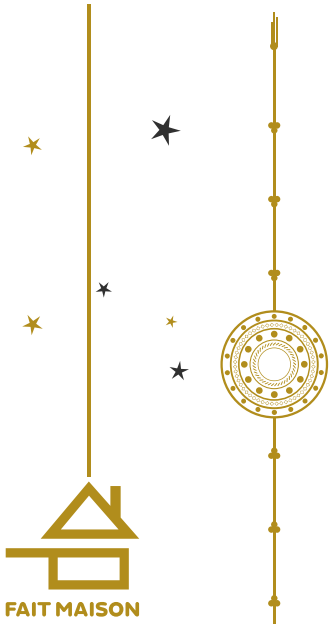


Thierry Le-Costaëc

L'ESCALE

TRAITEUR

RESTAURANT



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