

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 11,90€
- Bloc de foie gras de canard IGP des Landes, sablé et duo de figue 11,90€
- Crème brûlée au potimarron, châtaignes et jambon Limousin grillé 10,90€
- Pétoncles farcies au beurre persillé 11,90€
- Salade limousine 10,90€
- Salade, tomate, gésier de canard, vinaigre de framboise, toast chèvre de Lavaurette
- tartelette aux deux champignons, salade d'épinard 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 16,90€
- 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 17,90€
- Pain burger maison, steak haché 160g, fondu Creusois compotée pommes/oignons, frites, salade
- Burger Tome des Montagnes 17,90€
- Pain burger maison, steak haché 160g, Tome, compotée pommes/oignons, frites, salade
- Jules's Burger 17,90€
- Galette de pomme de terre maison, steak haché 160g, St nectaire fermier Pommes paysannes, salade
- Burger Auvergnat 17,90€
- Pain burger maison, steak haché 160g, Bleu d'auvergne, frites maison, salade

LE BŒUF LIMOUSIN

- | | | | |
|---------------------|--------|-----------------------|--------|
| • Entrecôte /200g | 22,80€ | • Filet de Bœuf /170g | 23,90€ |
| • Tournedos Rossini | 27,90€ | • Faux filet /200g | 19,90€ |

Accompagné de frites maison, salade, une sauce au choix
Supplément frites ou légumes 4 euros / supplément sauce 2 euros

LES PLATS

- | | |
|--|--------|
| • Assiette Creusoise | 16.90€ |
| - Fondue, frites maison, jambon de pays Limousin, salade | |
| • Sûprême de volaille poché, crème de Morilles, purée maison | 19.90€ |
| • Magret de canard entier | 22.90€ |
| • Parmentier de paleron de bœuf Limousin | 18.90€ |
| • Filet de canard, sauce au poivre | 19.90€ |

LES POISSONS

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| • Assiette du pêcheur | 21.50€ |
| - Gambas poêlées, poisson du marché | |
| • Gambas poêlée au beurre persillé | 18.90€ |
| • Poisson du marché, crème safranée | 17.90€ |

Nos poissons sont servis avec un risotto aux poireaux

LES DESSERTS

Nos glaces et sorbets Artisans et pâtisserie maison

- | | |
|--|-------|
| • Coupe 2 boules | 5,00€ |
| • 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€ |
| • Panna cotta chocolat, poire et crumble aux noisettes | 7,00€ |
| • Assiette citron fraîcheur | 7,00€ |
| • Moelleux au chocolat, glace vanille | 7,00€ |
| • Crème brûlée | 7,00€ |
| • Les Profiteroles | 7,00€ |
| • Ananas Rôtie, sorbet pêche de Vigne | 7,00€ |



Menu du terroir

30 euros

Crème brûlée au potimarron, châtaignes et jambon Limousin grillé

OU

Salade limousine

Salade, tomate, gésier de canard, vinaigre de framboise, toast chèvre de Lavaurette

• • • • •

Filet de canard, sauce poivre

OU

Parmentier de Paleron de Bœuf Limousin

• • • • •

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

Menu Gourmand

39 euros

tartelette aux deux champignons, salade d'épinard

OU

Bloc de foie gras de canard IGP des Landes, sablé et duo de figue

• • • • •

Sûprême de volaille fermière, crème de Morilles

Purée maison

OU

Poisson du marché, crème safranée

Risotto aux poireaux

• • • • •

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

Menu Enfant

12 euros

(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché limousin, frites maison

OU

Fondue frites maison

OU

Poisson frais et frites maison

• • • • •

1 boule de glace **OU** Compote

Menu Ardoise

20 euros (entrée/plat/dessert)

16.90 euros (entrée/plat ou plat/dessert)

Tous les midis du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Les Boissons

APÉRITIFS

- Ricard 3.00€
- Kir 4.00€
- Kir pétillant 5.50€
- Kir Royal 8.50€
- Martini (blanc/rouge) 5.00€
- Lillet rosé / Suze 5.00€
- Porto / Muscat / Pineau 5.00€

- Whisky 2cl 3.50€
- Whisky 4cl 5.00€
- Whisky supérieur 2cl 5.00€
- Whisky supérieur 4cl 8.00€

SODAS

- Soda 4.00€
- Coca cola, Ice Tea
- Jus de fruits 4.00€
- Orange, Ananas, Abricot, Pomme
- Sirop 2.00€
- Diabolo 4.00€

EAUX

- Perrier 33cl 4.00€
- Saint Amand Villers (Eau plate / gazeuse)
- 1/2 bouteille 4.50€
- 1 litre 6.00€

BIÈRES

BOUTEILLES

- IPA Brooklyn 33 cl 5.50€
- Délirium Red 33 cl 5.50€

COCKTAIL

- Gin Tonic 7.00€
- Américano 7.00€
- Cocktail sans Alcool 5.20€
- June Tea 7.50€

PRESSIONS

- Bière du moment
- 25 cl 4.50€
- 33 cl 5.70€
- 50 cl 7.80€

Digestif

- Armagnac UBY OAK 9€
- Diplomatico (rhum) 9€
- Digestif au choix 6€

Les Vins

VINS ROUGES

LES BORDEAUX

• Château Charron - Vin de Bordeaux	2020	75 cl	24.90 €
		Verre	4.90 €
• Côtes de Bourg - 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 €
• 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	2014	75cl	75.00 €
• Château de Fieuzal - grand cru classé de Graves	2014	75cl	79.00 €
• Château Talbot - Saint-Julien - Grand cru classé	2016	75cl	89.00 €
	2005	75cl	179.00 €
• Lussac Saint Emilion - Roc 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 €
• Juliéas - 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	33.00 €
		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	27.90 €
• Menetou Salon - Maison Clément	2022	75 cl	29.90 €
• Pinot Noir - Grande cuvée « Mmm... »	2022	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

• Les Grés - Domaine de Poulvarel	2022	75 cl	29.00 €
		Verre	4.90 €
• Côte du Rhône - Domaine de la Bastide	2022	75 cl	29.00 €
• Crozes-Hermitage - Domaine de Chasselvin	2021	75 cl	44.00 €
• 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 Prémieux	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	25.90 €
		Verre	4.90 €
• Extra blanc de chez Gérard Bertrand	2022	75 cl	25.90 €
• Menetou Salon - Maison Clément	2022	75 cl	26.90 €
• Quincy - Les sablons	2022	75 cl	26.90 €
• Côtes de Gascogne - Chardonnay	2023	75 cl	25.90 €
		Verre	4.90 €
• Bourgogne Aligoté - Domaine Royet	2023	75 cl	32.90 €
• La Riposte - Chardonnay	2024	75 cl	25.50 €

VINS ROSÉS

• Vieille Mule - Côtes Catalanes	2024	75 cl	26.90 €
		Verre	4.90 €
• Gris blanc - Gérard Bertrand	2023	75 cl	26.90 €
• La petite Perrière - Pinot Noir	2024	75 cl	26.50 €

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

designeur // 06 75 44 90 75 // STE-PYRE



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

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