

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 12,90€
- Foie gras de canard IGP des Landes, sablé et duo de figue 12,90€
- Crème brûlée au potimarron, châtaignes et jambon Limousin grillé 10,90€
- Salade Périgourdine 10,90€
- salade, tomate, gésier de canard, toast de foie gras, magret séché
- Salade frisé aux deux saumons et œuf Bio poché vinaigrette à l'aneth 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€
- Fondu, 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

- Méli-Mélo du Pécheur 22.50€
- Poisson, langoustines, gambas, St-Jacques, crème de Langoustines et fenouil
- 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 Périgourdine

salade, tomate, gésier de canard, toast foie gras, magret séché



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

Salade frisée aux deux saumons et œuf Bio poché vinaigrette à l'aneth

OU

Foie gras de canard IGP des Landes, sablé et duo de figue



Sûprême de volaille fermière, crème de Morilles

Poêlée Hivernale

OU

Méli-Mélo du Pêcheur

Poisson, langoustines, gambas, St-Jacques, crème de Langoustines et fenouil



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

Menu Enfant

12 euros
(Jusqu'à 10 ans)

Steak haché limousin, frites maison

OU

Fondu 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€ | • Whisky | 2cl | 3.50€ |
| • Kir | 4.00€ | • Whisky | 4cl | 5.00€ |
| • Kir pétillant | 5.50€ | • Whisky supérieur | 2cl | 5.00€ |
| • Kir Royal | 8.50€ | • Whisky supérieur | 4cl | 8.00€ |
| • Martini (blanc/rouge) | 5.00€ | | | |
| • Lillet rosé / Suze | 5.00€ | | | |
| • Porto / Muscat / Pineau | 5.00€ | | | |

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€ |

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 Triguédina - 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	33.00 €
		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 Prèmeaux	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 80 75 - 01E-01982

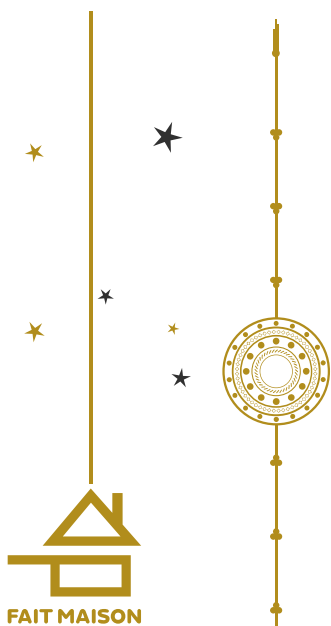


Thierry Le-Costaëc

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@ur / 06 75 44 90 75 - STE-FEYRE

DESIGN@UR 06 75 44 90 75 - STE-FEYRE