

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 maison, pommes rôties aux noisettes et miel de chez Charly 13,90€
- Fricassé d'escargots de Bourgogne au Jambon Limousin sur crème de choux fleur 11,90€
- Salade Périgourdine 10,90€
- Salade, tomate, gésier de canard, toast de foie gras, magret séché
- Frisée aux deux saumons et œuf bio de Boussac poché vinaigrette à l'aneth 12,90€

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 18,90€
- 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 /180g | 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 17.90€
- Fondu, frites maison, jambon de pays Limousin, salade
- Magret de canard entier 22.90€
- Paleron Limousin en Bourguignon 18.90€
- Purée maison, carotte fane et oignons vert
- Cuisse de confit de canard maison 18.90€
- Pommes grenailles et champignons confit

LES POISSONS

- Dos de poisson de Marché, crème de Langoustine 18.90€
- Purée maison, carotte fane et oignon vert
- Gambas poêlée au beurre persillé 19.90€

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€
- Cookies chocolat/caramel, glace chocolat blanc 7,00€
- Assiette citron fraîcheur 7,00€
- Panna cotta passion, sorbet et fruits exotique 7,00€
- Crème brûlée à la vanille 7,00€
- Les Profiteroles maison 7,00€
- Ananas Rôtie, sorbet pêche de Vigne 7,00€



Menu du terroir

30 euros

Fricassée d'escargots de Bourgogne au Jambon Limousin sur crème de choux fleur

OU

Salade périgourdine

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



Cuisse de confit de canard maison
Pommes grenailles et champignons confit

OU

Paleron Limousin en bourguignon
Purée maison, carotte fane et oignon vert



Assiette de fromages fermier **OU** Dessert (au choix à la carte)

Menu Gourmand

40 euros

Frisée aux deux saumons et œuf Bio de Boussac poché vinaigrette à l'aneth

OU

Foie gras de canard maison, pommes rôties aux noisettes au miel de chez Charly



Filet de bœuf Limousin, jus corsé au romarin
Purée maison et carotte fane au beurre

OU

Dos de Poisson du marché, crème de Langoustine
Purée maison, carotte fane et oignons vert



Assiette trois fromages fermier **ET** Dessert au choix à la carte

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) | | |
| ½ bouteille | | 4.50€ |
| 1 litre | | 6.00€ |

BIÈRES

BOUTEILLES

- | | | |
|----------------|-------|-------|
| • IPA Brooklyn | 33 cl | 5.70€ |
| • Délirium Red | 33 cl | 5.70€ |

COCKTAIL

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

PRESSIONS

- | | | |
|-------------------|-------|-------|
| • Bière du moment | 25 cl | 4.70€ |
| | 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 | 2022 | 75 cl | 26.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Côtes de Bourg - Château Haut-Macô | 2020 | 75 cl | 26.90 € |
| • 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 | 2016 | 75cl | 95.00 € |
| • Château fleur Cardinal - Saint-Émilion grand cru classé | 2020 | 75 cl | 95.00 € |
| • Charme de Cos Labory - Saint Estèphe | 2020 | 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 | 2021 | 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 | 2023 | 75 cl | 26.90 € |
| • Juliéna - Les mouilles | 2024 | 75 cl | 26.90 € |
| • Chiroubles - Dominique Piron | 2023 | 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 | 2024 | 75 cl | 32.90 € |
| • Aigle Royal - Gérard Bertrand | 2020 | 75 cl | 89.00 € |
| • Arrogant "Canteperdrix" - Syrah-Viognier | 2024 | 75 cl | 27.90 € |
| • Paul Mas réserve - Malbec | 2024 | 75 cl | 26.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Paul Mas réserve - Mourvèdre | 2023 | 75 cl | 27.90 € |
| • Château des Crès Ricards - Terrasses du Larzac | 2024 | 75 cl | 32.90 € |
| • Vieille Mule - Côtes Catalanes | 2023 | 75 cl | 26.90 € |

RÉGION VAL DE LOIRE

| | | | |
|--|------|-------|---------|
| • Saumur-Champigny - Domaine de la Guilloterie | 2022 | 75 cl | 27.90 € |
| • Sancerre rouge - Domaine de Chézatte | 2023 | 75 cl | 34.90 € |
| • Chinon - Domaine de Gouron | 2024 | 75 cl | 27.90 € |
| • Menetou Salon - Maison Clément | 2023 | 75 cl | 29.90 € |
| • La petite Perrière - Pinot Noir | 2023 | 75 cl | 27.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Chinon « Cuvée la croix Boissée | 2015 | 75 cl | 52.00 € |

LES CÔTES ET VALLÉE DU RHONE

| | | | |
|---|------|-------|---------|
| • Les Grés - Domaine de Poulvarel | 2023 | 75 cl | 29.00 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Côte du Rhône - Domaine de la Bastide | 2023 | 75 cl | 29.00 € |
| • Crozes-Hermitage - Domaine Pradelle | 2023 | 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 | 2023 | 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 | 26.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Extra blanc de chez Gérard Bertrand | 2022 | 75 cl | 26.90 € |
| • Menetou Salon - Maison Clément | 2020 | 75 cl | 26.90 € |
| • Paul Mas Réserve - Viognier | 2024 | 75 cl | 26.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Bourgogne Aligoté - Domaine Royet | 2023 | 75 cl | 32.90 € |
| • La Riposte - Chardonnay | 2024 | 75 cl | 26.50 € |
| • Château Martinolles - Chardonnay Vieilles Vignes | 2024 | 75 cl | 29.50 € |
| • Château Vaudois - IGP des Maures | 2024 | 75 cl | 29.50 € |

VINS ROSÉS

| | | | |
|---|------|-------|---------|
| • Vieille Mule - Côtes Catalanes | 2024 | 75 cl | 26.90 € |
| • La petite Perrière - Pinot Noir | 2024 | 75 cl | 26.50 € |
| • Le Marcel - Gris de Gris | 2025 | 75 cl | 26.90 € |
| | | Verre | 4.90 € |
| • Château Henri Bonnaud "Palette" - Vin de Provence | 2022 | 75 cl | 28.90 € |

CHAMPAGNES

| | | | |
|------------------------|--|-------|---------|
| • Moutaux Réserve brut | | 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-019182

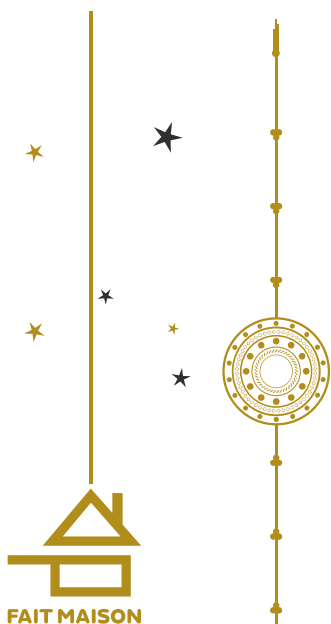


Thierry Le-Costaëc

L'ESCALE

TRAITEUR

RESTAURANT



FAIT MAISON



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



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

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