

RESTAURANT

# L'ESCARPOLETTE

## NOS MENUS

*Our Menus*

**REPAS « DÉTENTE »** ..... 24€

**Entrée & plat ou plat & dessert**

*Starter & Main course or main course & dessert*

**REPAS « COMPLET »** ..... 29€

**Entrée & plat & dessert**

*Starter & main course & dessert*

*Entrée seule : 9€*

*Plat seul : 20 €*

*Dessert seul : 7 €*



## APÉRITIF

**APÉRO GOURMAND** ..... 7€

**Dégustez 3 délicieux tapas (hors boisson)**

*Enjoy 3 tapas (excluding drinks)*

## ENTRÉE EN MATIÈRE

*Our Starters*

**Avocado toast**

*Avocado toast*

**Aumônière de camembert surprise**

*Surprise camembert chaplain*

**Œuf cocotte à l'Indienne**

*Indian style egg casserole*

**Salade Meli-Melon, pastèque et feta**

*Watermelon and melon mix with red onion and feta cheese*

**Gyozas aux crevettes, snackés et sa sauce**

*Shrimp gyozas, snacked and its sauce*

**Ceviche de dorade mangue et passion**

*Mango and passion sea bream ceviche*

**Granité de Melon, pétales de jambon de pays**

*Melon granita, country ham petals*

**Salade de nectarines grillées et buratta**

*Grilled nectarine and buratta salad*

**Entrée Balançoire**

*«Swing» starter.*



## HEALTHY STYLE

**Salade Caesar**  
*Chicken caesar*

**Poke bowl œuf parfait**  
*Perfect egg poke bowl*



## ÉPICURIENS

*Epicureans*

**Tartare de bœuf au couteau ou tartare italien**  
*Beef steak tartar or italian style beef*

**Côtelettes de porcelet grillées  
mousse d'estragon**  
*Grilled pork chops with tarragon mousse*

**Entrecôte française 200 gr sauce tartare**  
*French rib steak 200gr tartar sauce*

**Burger artisanal crispy chicken et curry**  
*Artisanal crispy chicken and curry burger*

**Poisson de la criée**  
*Fresh fish from auction*

**Chipirons à la plancha**  
*Snacked squids*

**Rigatoni au pesto rosso et buratta**  
*Rigatoni with pesto rosso and buratta*

**Sauté de canard aigre doux, julienne de légumes**  
*Sweet and sour duck stir-fry, vegetable julienne*

**Gambas échouées sur la plancha au Patxaran**  
*Prawns washed up on the plancha at Patxaran*

**Raviolis d'épinards et ricotta, jus de shiitakés**  
*Spinach and ricotta ravioli, shiitake juice*

**Pavé de selle d'agneau sauce Bercy**  
*Lamb saddle steak with Bercy sauce*

**Plat Balançoire**  
*«Swing» dish.*



## DERNIERS PLAISIRS

*Final treats*

**Pavlova déstructurée des îles**  
*Restructured exotic pavlova*

**Banoffee**  
*Banoffee pie*

**Pana cotta fraise et citron vert**  
*Strawberry and lime Pana Cotta*

**Meringue flottante sur smoothie exotique**  
*Floating meringue on exotic smoothie*

**Tartelette tutti frutti de fruits rouges,  
crème de mascarpone**  
*Tutti frutti tartlet of red fruits, mascarpone cream*

**Glaces et sorbets « Givrés des prés » ou sorbet arrosé (+4 €, vodka, manzana...)**  
*«Givrés des prés» ice creams and sorbets (+4 €, vodka, manzana... on top)*

**Assiette 3 fromages**  
*3 cheeses plate*

**Café gourmand**  
*Café gourmand*

**Dessert Balançoire**  
*«Swing» desert.*



*Nos producteurs locaux :  
Lannes maraicher pour tous nos fruits et légumes  
Givrés des prés pour toutes nos glaces et sorbets*