

Les Entrées

| | |
|---|---------------|
| Salade Landaise | 23.00€ |
| Houmous au petit pois et pain pita | 13.50€ |
| huile de coriandre et noisettes concassées | |
| Foie gras de canard | 19.50€ |
| au piment d'Espelette, confit de piquillos et son toast de pain au maïs | |
| Rillettes de sardines | 14.50€ |
| au citron confit et amandes torréfiées | |

Les Poissons

| | |
|--|---------------|
| Ragoût d'encornets à l'Espagnole | 20.00€ |
| chorizo, pois chiche, tomate | |
| Pavé de merlu aux figues | 22.50€ |
| panais et radis glacés | |
| Filet de dorade, potimaron rôti | 21.50€ |
| beurre blanc et pulpe de citron, croustillant de marron | |
| Pavé de maigre | 26.50€ |
| crème de chou fleur et chips de jambon, purée d'ail et oignon grillé | |

Les Viandes

| | |
|--|---------------|
| Bavette d'Aloyau grillée | 23.50€ |
| échalotes confites à l'huile d'olive, frites maison et sucrine grillée | |
| Vitello tonnato et salade de saison | 21.50€ |
| câpres frais et frits, tomates cerises rôties | |
| Tartare de bœuf | 18.00€ |
| frites maison et son mesclun de salade | |
| Entrecôte 500gr à la bordelaise | 30.00€ |
| frites maison et son mesclun de salade | |

Les Desserts

| | |
|---|---------------|
| Cœur coulant | 11.50€ |
| Cannelé façon Profiteroles | 9.50€ |
| Poire pochée façon Bourdaloue | 10.50€ |
| Riz au lait au caramel beurre salé | 8.50€ |

L'Écaillage

Huîtres de chez LABAN (Producteur local)

N°3 : x6 : 12€ x9 : 16€ x12 : 20€
 N°4 : x6 : 8€ x9 : 11€ x12 : 13,50€

- Façon "Copains" Supplément 6€
 Terrine au piment d'Espelette

L'Escalumade

Menu à 28 Euros

6 huîtres n°4 de chez Laban
 ou Petite salade Landaise
 ou Rillettes de sardines au citron confit

Ragoût d'encornets à l'Espagnole
 Chorizo, pois chiche, tomate
 ou Bavette grillée, échalotes confites,
 frites maison et mesclun de salade
 ou Confit de canard,
 frites maison et mesclun de salade

Moelleux au chocolat
 ou Riz au lait au caramel beurre salé
 ou 2 boules de glace au choix

Menu à 35 Euros

6 huîtres n°3 de chez Laban
 ou Foie gras de canard au piment d'Espelette
 ou Houmous au petit pois et pain pita,
 huile de coriandre et noisettes concassées

Vitello tonnato et salade de saison,
 câpres frais et frits, tomates cerises rôties
 ou Filet de dorade, potimaron rôti
 beurre blanc et pulpe de citron,
 croustillant de marron
 ou Pavé de maigre,
 crème de chou fleur et chips de jambon,
 purée d'ail et oignon grillé

Cannelé façon Profiteroles
 ou Poire pochée façon Bourdaloue
 ou 3 boules de glaces au choix

Vins au Pichet ou au Verre

Vins Rouges

| | Verre | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|-----------|------------|------------|------------|
| Les Demoiselles de Pierrac | 5€ | 8€ | 15€ | 22€ |
| Côtes de Bordeaux - 2016 | | | | |
| «Pierre Amadieu» | 6€ | 10€ | 19€ | 29€ |
| Grande Réserve - Côtes du Rhône - 2018 | | | | |
| Château Montgravier | 6€ | 10€ | 19€ | 29€ |
| Graves - 2016 | | | | |
| Château Saint-Eugène | 7€ | 13€ | 25€ | 35€ |
| Pessac-Léognan - 2014 | | | | |

Vins Rosés

| | | | | |
|--|-----------|------------|------------|------------|
| Cap des Esperelles | 5€ | 8€ | 14€ | 22€ |
| IGP Var | | | | |
| San Pieru | 6€ | 9€ | 16€ | 24€ |
| IGP Corse | | | | |
| Domaine Lafage | 7€ | 11€ | 20€ | 26€ |
| "Cuvée Miraflores" - Côtes du Roussillon | | | | |

Vins Blancs

| | Verre | 25cl | 50cl | 75cl |
|-------------------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Uby Sec | 5€ | 8€ | 15€ | 20€ |
| Côtes de Gascogne | | | | |
| Uby Doux | 6€ | 9€ | 16€ | 24€ |
| Côtes de Gascogne | | | | |
| Château L'Hoste | 6€ | 10€ | 18€ | 23€ |
| Entre-Deux-Mers | | | | |
| Domaine Barmès Buecher | 7€ | 12€ | 22€ | 29€ |
| «Cuvée 7 Grains» - Vin d'Alsace Bio | | | | |
| Domaine Lasserre | 5€ | 7€ | 13€ | 22€ |
| Pays d'Oc | | | | |
| Château Montgravier | 6€ | 11€ | 20€ | 26€ |
| Graves | | | | |

Le Plateau

Le Plateau de l'Escalumade **49€**
 6 huîtres n°3, 1 tourteau, 6 crevettes roses,
 3 langoustines 16/20, bulots,
 mayonnaise et aioli maison

Les Apéritifs

| | |
|--|------------|
| Lillet - Rouge, blanc ou rosé (5cl) | 6€ |
| Martini - Rouge ou blanc (5cl) | 6€ |
| Campari (5cl) | 6€ |
| Suze (5cl) | 6€ |
| Muscat (5cl) | 6€ |
| Porto - Rouge ou blanc (5cl) | 6€ |
| Pineau - Rouge ou blanc (5cl) | 6€ |
| Ricard (2cl) | 3€ |
| Pastis (2cl) | 3€ |
| Kir (12cl) | 5€ |
| Kir Royal (12cl) | 12€ |
| Champagne Besserat (10cl) | 12€ |

Les Cocktails

| | |
|---------------------------|------------|
| Lillet Tonic Blanc | 8€ |
| Lillet Tonic Rosé | 8€ |
| Sangria Maison | 6€ |
| Spritz | 10€ |
| Americano Maison | 11€ |
| Margarita | 9€ |
| Caïpirinha | 9€ |
| Gin Fizz | 9€ |
| Lynchburg Lemonade | 10€ |
| Daiquiri Frozen | 9€ |
| L'Havanas | 9€ |
| Mojito | 9€ |
| Mojito Royal | 12€ |
| Ti Punch | 10€ |
| Piña Colada | 11€ |

Les Digestifs

| | |
|------------------------------------|------------|
| Irish Coffee | 12€ |
| ou Jamaïcain ou French | |
| Cognac (4cl) | 10€ |
| Armagnac (4cl) | 10€ |
| Calvados (4cl) | 8€ |
| Eau de Vie Poire (4cl) | 8€ |
| Mints - Vert ou Blanc (4cl) | 8€ |
| Baileys (4cl) | 8€ |
| Manzana (4cl) | 8€ |
| Cointreau (4cl) | 8€ |

L'assiette

L'assiette de l'Écailler **25€**
 3 huîtres n°3, 5 crevettes roses,
 2 langoustines 16/20, bulots,
 mayonnaise et aioli maison

| | |
|--|-----------------|
| Assiette de 9 crevettes roses* | 11,50€ |
| Assiette de langoustines 16/20* | x6 : 18€ |
| | x9 : 26€ |
| Cassolette de bulots* | 12€ |
| Tourteau entier* | 15€ |

* servi avec mayonnaise et aioli maison