L'ESCALET
Cuisine traditionnelle
Terrasse

Nos Entrées / *Our Starters*

Produits Frais & Cuisine maison

- Gravlax de saumon, pomme verte & fenouil finement émincé — 11.90€

  Salmon gravlax, green apple & finely sliced fennel

- Foie gras maison, confiture d'oignons & toast brioché — 13.90€

  Homemade foie gras, onion confit & toasted brioche

- Classique oeufs durs, mayonnaise maison, aux poireaux — 7.90€

  Hard-boiled egg, homemade mayonnaise & leeks

- Filets de hareng & pommes tièdes — 8.90€

  Herring fillets & warm potatoes

- Reblochon AOP rôti, poire caramélisée et salade croquante — 12.90€

  Roasted AOP Reblochon, caramelised pear & crisp salad

Prix TTC - Service inclus

Nos Plats / *Our main Dishes*

Produits Frais & Cuisine maison

- Bavette de bœuf Irlandais, sauce aux échalotes — 20.90€

  Irish beef flank steak with shallot sauce

- Pavé de rumsteck, sauce poivre ou Bleu d'Auvergne — 21.90€

  Rump steak with pepper or cheese sauce

- Escalope de saumon marinée — 19.90€

  Marinated salmon fillet

- Magret de canard au poivre vert — 20.90€

  Duck breast with green pappercorn sauce

- Assiette Savoyarde : Reblochon AOP rôti, charcuterie de montagnes, pommes de terre et salade — 20.90€

  Savoyard platter with roasted Reblochon, mountain cured meats, potatoes and salad

- Suprême de poulet Français sauce Forestière — 17.90€

  French chicken supreme with mushroom sauce

- Grande salade au foie gras, gésiers, magret fumé & toast brioché — 21.90€

  Large salad with fois gras, duck gizzards, smocked duck breast & toasted brioche

Prix TTC - Service inclus

- Assiette de Saint-Nectaire fermier & Comté — 9.90€

  Selection of Saint-Nectaire & Comté cheese

Nos desserts / *Our desserts*

Produits Frais & Cuisine maison

- Brioche perdue au caramel beurre salé, glace vanille — 8.90€

  French toast with salted butter caramel & vanilla ice cream

- Mousse au chocolat, chantilly — 6.90€

  Chocolate mousse with whipped cream

- Affogato de L'Escalet, glace vanille, expresso, caramel beurre salé & éclats de pralin — 5.90€

  Vanilla ice cream, expresso, salted butter caramel & praline crunch

- Ananas frais — 5.90€

  Fresh pineapple

- Coupe colonel : sorbet artisanal citron vert & vodka — 9.90€

  Lemon sorbet & vodka

- Le gourmand : café, thé ou infusion "verveine du jardin" — 10.90€

  Gourmet coffee, tea or verbena herbal tea from our garden

- Griotte chic : glace artisanale aux cerises Amarena et meringue — 6.90€

  Amarena cherry ice cream & meringue

- Tiramisu aux litchis et fruits de la passion — 8.90€

  Lytchee and passion fruit tiramisu

Prix TTC - Service inclus