



LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES			APÉRITIFS			ALCOOLS / LIQUEURS			DIGESTIFS		
Limonade, Coca (33 cl)	3,50 €	Pastis (2 cl)	3,50 €	Rhum Zacapa (4 cl)	15 €	Limoncello (8 cl)	8 €				
Siróp à l'eau	3 €	Cap Corse, Martini (6 cl)	7 €	Rhum Diplomatico (4 cl)	11 €	Cognac, Calvados (4 cl)	12 €				
Jus de fruits PAGO (20 cl)	3,50 €	Muscat du pays (8 cl)	7 €	Rhum Don Papa (4 cl)	11 €	Get 27 (4 cl)	8 €				
Citron ou Orange pressée	5,50 €	Américano (15 cl)	10 €	Liqueurs Corse (4 cl)	7 €						
EAUX MINÉRALES			BIÈRES			CHAMPAGNES			BOISSONS CHAUDES		
Colomba (33 cl)	5 €										
Heineken (25 cl)	5 €										
Pietra Blonde ou Ambrée (25 cl)	5 €										
Pietra Blonde ou Ambrée (50 cl)	9 €										
Laurent Perrier Brut	80 €										
Café Noisette	90 €										
Café Double	180 €										
Chocolat Chaud	130 €										
Infusion, Thé Dammann	420 €										
			WHISKY								
Ballantines (4 cl)	8 €										
Glennfiddich, PM (4 cl)	12 €										

RESTAURANT L'ESCALE
HÔTEL L'ESCALE CÔTÉ PORT *** HÔTEL ROCABELLA ***** CASA PARADISU *****

Prix nets service compris - Nous acceptons les chèques vacances, tickets restaurants, chèques déjeuner, cartes bleues, cartes de crédit, chèques non acceptés - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Création et impression : Imprimerie Signature di Balagna Calvi 04 95 65 35 62

POUR L'APÉRITIF				BAR À TAPAS*	
Muscat Pétillant	8 €	Mojito	11 €	Beignets au Brocciu & sa sauce tartare “6 pièces”	13 €
Cocktail de Fruits Frais	8,50 €	Capo Spritz	10 €	Tartare d'Avocat et sa Rillette de Thon	16 €
Gin Tonic “San Roccu”	12 €	Aperol Spritz	10 €	Planche de Charcuterie Corse “ Jambon, Coppa, Saucisse”	18 € XL : 28 €
Mexican Mule	12 €	Le Saint-Germain	12 €	Fritto Misto “Calamars, Scampis, St-Pierre”	18 €
Tequila patron, ginger beer, citron vert		Liqueur de sureau, Prosecco, Orezza		* Nos Autres Tapas sur Notre Feuille de Suggestions du Jour...	

NOS SALADES REPAS		ENTRE TERRE & MER*	
Quinoa “Brocolis, Choux fleur, Poivron, échalotte, Menthe, Raisin Sec, Pignon de Pin, Avocat” Broccoli, cauliflower, pepper, shallot, mint, raisin, pine nut, avocado/ Broccoli, cavolfiore, peperone, scalogno, menta, uvetta, pinoli, avocado	17,90 €	Corsica Burger & ses Frites Maison Pain Maison, Boeuf Angus, Tomme de brebis fondue, Confit d'oignon, Salade, Tomates, Jambon Corse Homade bread, Angus beef, Sheep goat Tomme, candied onions, Salad, Tomatoes, Corsican ham	21,90 €
César “Aiguillettes de poulets pannées, Jambon Corse, Parmesan, Croutons, Œuf” Breaded chickens, corsican ham, egg, parmesan / Pollo impanato, prosciutto, parmigiano, uova	18,90 €	Escalope de Veau Sauce Forestière & Frites Maison Veal, forest sauce and fries / Vitello, salsa di funghi e patate	27 €
La Corsica “Jambon Corse, Beignets au Brocciu, Tomme Corse, Brocciu frais, Oeuf” Corsica ham, egg, corsican cheeses / Prosciutto corso, fromaggi corsi, uova	18,90 €	Filet de Boeuf Simmental 300 gr & ses Frites Maison Sauce au choix : Roquefort ou Poivre Vert 3€ Beef fillet and french fries / Filetto di manzo e patatine	34 €
Burrata de 200gr, Pesto Maison et ses Tomates Cœur de Bœuf Burrata 200g, beef heart tomatoes, pesto / Burrata 200g, pomodori cuore di Manzo, pesto	19,90 €	Magret de Canard au Miel 380 gr & sa Purée Maison Duck breast honey and mashed potatoes / Petto d'anatra miele e purè di patate	32 €
LA PASTA			
Linguine Alfredo “Crème fraîche, Jambon Corse, Copeaux de Parmesan” Linguine, corsican ham, parmesan, cream / Linguine, prosciutto corso, parmigiano, crema frasca	22,90 €	Thon Rouge Mi-Cuit au Sésame & son Wok de Légumes Half baked tuna with sesame, vegetable wok / Tonno metà cottura con sesamo e wok di legumi	30 €
Gnocchi à la Truffe et ses Copeaux de Parmesan Gnocchi with Truffle and Parmesan / Gnocchi Con Truciolì Di Tartufo e Parmigian	23,90 €	Fritto Misto “Calamars, Scampi, St-Pierre” Rouille Maison & Salade Mixte Seafood fritters with rouille and mixed salad / Il fritto misto, maionese e verdure	28 €
Raviolis au Brocciu “Brousse selon saison” Brocciu ravioli / Ravioli di ricotta corsa	22,90 €	Pavé d'Espadon Sauce Noix de Coco Curry & sa Purée de Patate Douce Swordfish, coconut curry sauce and mashed sweet potato / Pesce spada, salsa di curry al cocco e purè di patate dolci	30 €

MENU DÉCOUVERTE 39,90 €
Carpaccio d'Espadon, Huile d'Olive de Balagne & Citron Vert
Swordfish carpaccio, Balagne olive oil and lime / Carpaccio di pesce spada, olio d'oliva della Balagne e lime
ou
Duo Corse “Jambon, Saucisse & Beignets au Brocciu”
Corsican delicatessen and brocciu donuts / Affetati corsi e fritelle al brocciu
Filet de Poisson du Jour Sauce du Chef et sa Purée du Moment
Fish fillet of the day and mashed of the moment / Filetto del giorno con purè del momento
ou
Filet Mignon de Veau 250 gr Jus de Viande et ses Frites Maison
Veal and potatoes / Vitello con patate
Tuerie au Chocolat
ou
Notre Tarte Citron Meringuée
Myrte Rouge offerte

* Arrivage Journalier de Pêche Locale : Denti, Chapon, Loup, Dorade, Langouste, Homard



* Toutes Nos Viandes sont d'Origine Européenne