



L'ESCALE **BLEUE**
RESTAURANT - PARIS SUR SEINE

LE MENU

STARTERS

Perfect egg, Parmesan cream, smoked pork chips 11

Beetroot, cherry, scamorza cream, shiso 11

Bluefin tuna, raw cream, coriander oil, dill 16

Zucchini velouté with kaffir lime, zucchini gremolata, feta 11

MAIN COURSES

Pollock, eggplant purée, Kalamata olive, hazelnut, tarragon oil 27

Sea bass tartare, bell pepper, confit tomato, brick pastry, za'atar 28

Fried Chicken Burger with fries 22

Duck breast, raspberry honey, roasted carrots, nasturtium flower 26

DESSERTS

Strawberries with mint syrup, fromage blanc, mint 11

Panna cotta - apricot, honey, lavender 11

Meringue, lemon cream, blueberry 11



L'ESCALE **BLEUE**
RESTAURANT - PARIS SUR SEINE

LE MENU

LES ENTRÉES

Oeuf parfait, crème parmesan, chips de poitrine fumée 11

Betterave, cerise, crème de scamorza, shiso 11

Thon rouge, crème crue, huile de coriandre, aneth 16

Velouté courgette au combava, gremolata courgette, féta 11

LES PLATS

Lieu jaune, purée d'aubergine, olive de kalamata, noisette, huile d'estragon 27

Tartare de bar, poivron, tomate confite, feuille de brique, za'atar 28

Burger, poulet pané, frites maison 22

Magret de canard, sauce miel-framboise, carottes rôties, fleur de capucine 26

LES DESSERTS

Fraises au sirop de menthe, fromage blanc, menthe 11

Panna Cotta - abricot, miel, lavande 11

Meringue, crémeux citron, myrtille 11



LES VINS

Rosé Roumery Château Des Ferrages 30 v. 6

Sol ; AOP Côtes de Provence Cépages ; Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle et Clairette. Au nez ; frais et fruité avec des arômes de pamplemousse, pêche et fraise. En bouche ; équilibré et rond.

Blanc Luberon La Ciboise 30 v. 6

Sol ; Caillouteux d'éboulis sur argiles sableuses Cépages ; Grenache blanc, Vermentino, Viognier et Roussanne. Au nez ; arômes de fleurs blanches, pêche et fruits exotiques. En bouche ; riche et équilibré avec beaucoup de volume, une finale acidulée et saline.

Blanc Adunatio côtes du Rhone 35 v. 7

Sol ; Argilo calcaire composé de terrasses villafranchiennes. Cépages ; Grenache blanc, Viognier et Roussanne. Au nez ; arômes fruités, pêche blanche et abricot. En bouche ; ample, équilibrée et attaque élégante. Note de fruits à chair blanche.

Rouge Adunatio 30 v. 6

Sol ; Argilo calcaire composé de terrasses villafranchiennes. Cépages ; Grenache et Syrah Au nez ; arômes de fruits rouges. En bouche ; vin ample, gras, élégant et fruité.

Rouge Côtes de Brouilly Trenel 35 v. 7

Sol ; Granit et schistes très durs de couleur vert bleu Cépages ; Gamay Au nez ; arômes fruités de framboise, myrtille et prune. Note de poivre vert. En bouche ; fruitée et épicée, tanins fins. Finale en souplesse.

Rouge Crozes Hermitage Petite Ruche 40 v. 8

Sol ; Alluvions anciennes, graviers et cailloux Cépages ; Syrah Au nez ; cassis et framboise En bouche ; fraîche et ronde, finale de fruits, finesse.

Rouge Saint-Joseph Deschants 45

Sol ; Granitique légèrement acide. Au nez ; floral, il évolue vers le réglisse et les épices En bouche ; attaque souple avec dominance de fruits rouges, finale longue marquée par les épices

LE CHAMPAGNE

Brut Grande Tradition par la Maison Besserat De Bellefon 70 c.12

Belle finesse, arôme agrumes et fruits blancs Assemblage ; Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier Degré ;
13



LES SOFTS

Perrier 6
33cl

Eau Filtrée (plate/pétillante) 3
75cl

Sodas 7
33cl

Jus de fruits 7
Patrick Font / 25cl Tomates, pêches, oranges, mangue, fraises

Jus maison ayurvédiques 7
33cl Hibiscus, Gingembre, lassi à la rose

Thé à la menthe glacé 6

LA BIÈRE

Pression Blonde 5/9
25cl / 50cl

IPA 5/9
25cl / 50cl

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Déca 3

Café crème 4

Chocolat 5

Chocolat ou Café Viennois 6

Cappuccino 6,5

Thé Earl Gray 6

Infusion 6

verveine, Hibiscus, thé à la menthe