



L'Escale
RESTAURANT

carte



DÉJEUNER : 11H30 - 14H00
LUNCH: 11:30 AM - 2PM

DÎNER : 18H30 - 21H00
DINNER: 6:30 PM - 9PM

Les entrées

STARTER

Huîtres de Dumbéa | **Oysters**

Accompagnées d'un vinaigre à l'échalote.

Served with a shallot vinegar.

2 550 XPF les 6 | 3 450 XPF les 9 | 4 300 XPF les 12

Terrine de Foie Gras de canard

Duck Foie Gras

Foie gras de canard (80gr) à la vanille des îles fait maison, accompagné de toasts et chutney aux échalotes caramélisées.

Homemade duck Foie Gras (80gr) with vanilla, toasts, and caramelized shallot chutney.

3 250 XPF

Assiette Océane | **Ocean plate**

3 huîtres, 3 crevettes, sashimi de thon.

3 oysters, 3 prawns, sashimis.

2 990 XPF

Croque-Monsieur jambon, emmental, mozzarella, salade du marché

Croque-Monsieur ham, emmental, mozzarella, salad

2 100 XPF

Croque-Saumon fumé aux fines herbes, salade du Marché

Smoked salmon « Croque » with fine herbs, salad

2 400 XPF

Planche mixte

Cured meat and cheese plate

2 290 XPF

Les salades

SALADS

Salade César aux crevettes *Prawn Caesar salad*

Crevettes, tomates, œuf dur, salade verte, copeaux de Parmesan, anchois, croûtons, sauce César aux anchois.

Prawns, tomatoes, boiled egg, green salad, Parmesan cheese, anchovies, croutons, Caesar anchovy sauce.

2 790 XPF

Salade César au poulet *Chicken Caesar salad*

Poulet, tomates, œuf dur, salade verte, poitrine de porc fumée, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce César aux anchois.

Chicken, tomatoes, boiled egg, green salad, bacon, Parmesan cheese, croutons, Caesar anchovy sauce.

2 790 XPF

Salade Escale bien-être au saumon fumé

Salade, Légumes croquants, saumon fumé, perles de mozzarella au pesto.

Salad, crisp vegetables, smoked salmon, mozzarella pearls with pesto.

2 990 XPF

Salade de Mozzarella panée

Salad with warm breaded mozzarella cheese

Chiffonnade de jambon sec, mozzarella panée, tomates confites, noix, vinaigrette au balsamique, à l'huile de noix et miel.

Cured ham, tomato confit, walnut, honey, balsamic and walnut oil vinaigrette.

2 790 XPF



En cas d'allergie veuillez informer le responsable.
Please inform staff if you have any dietary restriction.
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TGC),
incluant une commission de service.
All prices include taxes and service charge.

 **Végétarien - Vegetarian**  **Sans gluten - Gluten free**  **Peut contenir des noix - May contains nuts**

Les plats

MAIN COURSE

Le Burger Royal **Escale Burger**

Steak du boucher (200gr), salade, tomate, bacon fumé, brie, sauce maison, servi avec des frites.

Minced beef (200gr), salad, tomato, smoked bacon, brie cheese, homemade sauce, served with French fries.

2 990 XPF

Le Green Burger **Green burger**

Steak de quinoa grillé, salade, tomate, échalotes croustillantes et sauce rouille, servi avec des frites.

Grilled quinoa, salad, tomato, crispy shallots and aioli sauce, served with French frie.

2 890 XPF

Magret de canard Juste à point **jus truffé, haricots verts, pomme Anna** **Duck breast cooked at low temperature,** **green beans, Anna potatoes**

3 390 XPF

Filet de Bœuf du boucher 200gr **sauce marchand de vin, pomme de terre en éventail** **Beef Fillet 200gr, wine merchant sauce, fanned potatoes**

3 800 XPF

Les Garnitures | Side dishes

Frites, haricots verts, riz, salade verte, légumes du moment.

Fries, green beans, rice, green salad, seasonal vegetables.

600 XPF (en supplément)



En cas d'allergie veuillez informer le responsable.
Please inform staff if you have any dietary restriction.
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TGC),
incluant une commission de service.
All prices include taxes and service charge.

 **Végétarien - Vegetarian**  **Sans gluten - Gluten free**  **Peut contenir des noix - May contains nuts**

Les plats

MAIN COURSE

Mahi Mahi Grillé **Mahi Mahi Grilled**

Sauce Hollandaise pomme de terre en éventail et haricots verts
Hollandaise sauce with fanned potatoes and green beans
3 490 XPF

Poisson du jour à la sauce coco et vanille de Lifou 🌿 **Fish of the day in vanilla coconut sauce**

Servi avec riz coco-gingembre parfumé au sésame et quelques légumes.
Served with coconut ginger sesame rice and vegetables.
3 100 XPF

Tartare de thon aux légumes croquants **Tuna tartar with crisp vegetables**

Pesto, crème balsamique, croûtons servi avec mesclun et frites.
Pesto, balsamic cream, croutons served with green salad and french fries.
3 100 XPF

Tartare de bœuf « au couteau » **Beef tartar "Au couteau"**

Assaisonné par nos soins. Légumes croquants, jaune d'œuf parfait, pesto, croûtons, crème balsamique, servi avec mesclun et frites.
Crisp vegetables, French perfect egg, pesto, croutons and balsamic cream, served with salad and french fries.
3 100 XPF

Tortellini ricotta et épinard au pesto 🌿 **Spinach ricotta tortellini with pesto**

2 290 XPF

Les Garnitures | Side dishes

Frites, haricots verts, riz, salade verte, légumes du moment.
Fries, green beans, rice, green salad, seasonal vegetables.
600 XPF (en supplément)



En cas d'allergie veuillez informer le responsable.
Please inform staff if you have any dietary restriction.
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TGC),
incluant une commission de service.
All prices include taxes and service charge.

Les desserts

L'assiette de fromages | **Cheese plate**

Sélection du jour de trois fromages.

Selection of three cheeses.

1 850 XPF

Tartelette aux framboises | **Raspberry tartlet**

Amande et pâte sablée, crème glacée vanille.

Almond and shortcrust pastry, vanilla ice cream.

1 250 XPF

Crème brûlée à la vanille de Karikouie 🌿

Island vanilla-flavored crème brûlée

1 250 XPF

Moelleux au chocolat | **Chocolate mud cake**

Servi tiède avec crème glacée à la vanille.

Served warm with vanilla ice cream.

1 250 XPF

Tarte Tatin boule de glace vanille | **Tarte Tatin vanilla ice cream**

1 250 XPF

Mousse chocolat | **Chocolate mousse 70%** 🌿

1 250 XPF

Cheese cake myrtille coulis fruit rouge **Blueberry cheesecake with red fruit coulis**

1 250 XPF

Cabosse chocolat | **Chocolate mousse 70%**

Cœur caramel au beurre salé - *Salted caramel heart*

1 250 XPF

Salade de fruits frais | **Fresh fruit salad** 🌿

1 350 XPF

Dessert du jour | **Dessert of the day**

1 250 XPF



L'Escale
RESTAURANT

En cas d'allergie veuillez informer le responsable.
Please inform staff if you have any dietary restriction.
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TGC),
incluant une commission de service.
All prices include taxes and service charge.

🌿 **Végétarien - Vegetarian** 🌾 **Sans gluten - Gluten free** 🥜 **Peut contenir des noix - May contains nuts**

Les desserts

Café ou thé plume | *Plume coffee or tea*

3 mignardises. *3 mini desserts.*

1 100 XPF

Café ou thé gourmand | *Gourmet coffee or tea*

6 mignardises. *6 mini desserts.*

1 690 XPF

Café ou thé royal gourmand | *Royal gourmet coffee or tea*

14 mignardises, pour 2 personnes. *14 mini desserts, for 2 people.*

3 350 XPF

COUPES GLACÉES | ICED DESSERTS

Colonel | 1 690 XPF

Lemon sorbet, Vodka.

Dame Blanche | 1 450 XPF

Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream.

Chocolat Liégeois | 1 450 XPF

Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream.

Café Liégeois | 1 450 XPF

Coffee ice cream, coffee, whipped cream.

Boules de glaces | *Ice cream scoops*

1 boule (1 scoop) : 600 XPF

2 boules (2 scoops) : 900 XPF

3 boules (3 scoops) : 1 100 XPF

Crèmes glacées & sorbets | *Ice creams & sorbets*

Vanille, fraise, café, chocolat, coco, poire, citron, fruit de la passion, framboise.

Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coconut, pear, lemon, passion fruit, raspberry.



En cas d'allergie veuillez informer le responsable.
Please inform staff if you have any dietary restriction.
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TGC),
incluant une commission de service.
All prices include taxes and service charge.

Menu enfant

KID'S MENU

UN PLAT ET UN DESSERT AU CHOIX
A main course and a dessert of your choice
1 950 XPF

Suprême de poulet pané
Chicken nuggets

Steak haché de bœuf
Minced beef

Filet de poisson du moment
Fish of the day

SERVI AVEC : RIZ, FRITES, SALADE OU LÉGUMES
SERVED WITH: RICE, FRENCH FRIES, SALAD OR VEGETABLES

Salade de fruits frais 🌱
Fresh fruit salad

2 boules de glaces
2 ice cream scoops

Crèmes glacées : vanille, fraise, café, chocolat, coco / Sorbets : poire, citron, passion, framboise. *Ice creams: vanilla, strawberry, coffee, chocolate, coconut / Sorbets: pear, lemon, passion fruit, raspberry.*

Brownie avec sauce chocolat & chantilly 🥜
Brownie served with chocolate sauce and whipped cream

En cas d'allergie veuillez informer le responsable.
Please inform staff if you have any dietary restriction.
Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TGC),
incluant une commission de service.
All prices include taxes and service charge.