



Venez découvrir notre nouveau restaurant de spécialités Italiennes « **JULIETTA** »
A 50m, côté front de neige, immeuble SEMPER VIVENS



Entrées

	€
Carpaccio de bœuf fumé frais 150g , parmesan, roquette, huile d'olive royale 🍴 <i>Carpaccio smoked beef</i>	23,00
Carpaccio de bœuf fumé frais 150g, avec frites parmesan, roquette, huile d'olive royale 🍴 <i>Carpaccio smoked beef with homemade fries</i>	27,00
Saumon du cercle polaire « MOWI » en Gravlax, crème de mascarpone au Kumbawa 🍴🌿 <i>Gravlax salmon with cream with Kumbawa</i>	23,00
Assiette de tapas complète 🍴 Nos charcuteries, les fromages de la coopérative laitière de Bourg Saint Maurice, Guacamole frais et nachos, et terrine au porc noir de Bigorre	36,00
Assiette de charcuterie 🍴 <i>Plate of delicatessen</i>	19,50
Assiette de fromages de notre région 🍴🌿 Sélection coopérative laitière de Bourg Saint Maurice <i>Cheese plate</i>	16,00
Pain de campagne à l'ail <i>garlic bread</i> 🌿	8,50
Pain de campagne à l'ail et au fromage <i>garlic bread with cheese</i> 🌿	9,50
Terrine de campagne au porc noir de Bigorre (Metzger frères) <i>Pork country terrine</i>	16,00
Guacamole frais maison avec ses nachos 🌿🍴	14,00

Salades (plats)

Salade de chèvre chaud 🌿 Chèvre en brick au thym, figue rôtie, cerneaux de noix, miel <i>Warm goat cheese, fig, nuts, honey</i>	23,00
Salade César , poulet pané, parmesan, croutons à l'ail, sauce originale <i>César salad with crispy chicken and parmesan cheese</i>	25,00
Salade Raclette 🍴 raclette fondue, pomme de terre et jambon cru <i>Raclette cheese salad with potatoes and dry ham</i>	24,00
Bowl saumon en Gravlax 🌿 Riz à sushi, saumon, avocat, mangue, haricot edamame, concombre et sa sauce <i>Sushi rice, Salmon, avocado, mango, edamame bean, cucumber, sauce</i>	27,00

Soupe

Soupe à l'oignon gratinée à la Tomme de Savoie 🌿 <i>Onion soup with Tomme cheese gratin</i>	21,00
---	-------

🌿 Végétarien / Vegetarian

🍴 Sans Gluten / Gluten Free

Plats chauds

Toutes nos viandes sont sélectionnées par la Maison Metzger
Et cuit au four à braises

	€
Wok de légumes 🌿 pois gourmands, courgettes, carottes, champignons, choux chinois, bouillon thaï, sauce soja, cacahuètes, oignons frits, nouilles de riz, et sésame <i>Vegetables wok</i>	26,00
Wok de poulet pois gourmands, courgettes, carottes, champignons, choux chinois, Bouillon thaï, sauce soja, cacahuètes, oignons frits, nouilles de riz, poulet au soja et sésame <i>Chicken and vegetables wok</i>	28,00
Tartare de bœuf 170g façon Escale Blanche 🍷 Moutarde à l'ancienne, huile d'olive royale et parmesan, frites <i>Beef tartar, mustard, olive oil, Parmesan cheese and fries</i>	27,00
Tartare de bœuf 170g façon « Thaï » 🍷 Burratina marinée, noix de cajou, gingembre, Kumbawa, huile de sésame, oignons frits, frites <i>Thai beef tartar and fries</i>	29,00
Bavette de bœuf « Aberdeen » sélection UK 🍷 (300g+) Grillée à la braise et sa sauce échalote Ecrasé de pomme de terre <i>Flank Beef steak with shallot sauce and mashed potatoes</i>	29,00
Noix d'entrecôte d'Argentine 🍷 (300g+) grillée à la braise, écrasé de pomme de terre Et sa sauce au choix beurre maitre d'hôtel, échalote, poivre ou Gorgonzola <i>Argentine rib eye with mashed potatoes, sauce of your choice</i>	41,00
Pluma de porc Ibérique 🍷 (250g+) grillée à la braise écrasé de pomme de terre <i>Pluma pork meat iberica mashed potatoes</i>	32,00
Dos de cabillaud cuit à la braise 🍷🌿 beurre blanc et écrasé de pomme de terre <i>Cod fish with "beurre blanc" sauce and mashed potatoes</i>	33,00

Sauces : poivre, échalote, beurre maitre d'hôtel, Gorgonzola : 3,50 €

Burgers préparés par le chef

« Nos buns sont produits tous les matins par nos soins »

Cheeseburger steak haché frais 180g, sauce burger, salade, confit de tomates et oignons, cheddar affiné et frites	26,00
Bistrot burger confit de cochon au barbecue, sauce burger, salade, confit de tomates et oignons, cheddar affiné et frites <i>Pulled pork shoulder burger and homemade buns and fries</i>	26,00
Double cheeseburger (double cheese) (360g) et frites	32,00
Burger gourmand (steak 180g et épaule de cochon fermier confite) et frites <i>Beef steak and pulled pork shoulder burger and fries</i>	32,00

Supplément assiette de garniture : Frites ou légumes, écrasé de pomme de terre : 7,50 €
Salade verte : 5,00

Pour tout changement de garnitures hors frites et salade verte : supplément de 4,00 €

🌿 Végétarien / Vegetarian 🍷 Sans Gluten / Gluten Free

Prix nets

PIZZAS

	€
Margarita 🌿: Sauce tomate, mozzarella <i>Tomato base, mozzarella</i>	14,00
Reine : Sauce tomate, mozzarella, jambon du haut doubs, champignons <i>Tomato base, mozzarella, ham, mushrooms</i>	16,00
Basquaise : Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, spianatta picante <i>Tomato base, mozzarella, grilled peppers, spianatta picante</i>	17,00
Végétarienne 🌿: Sauce tomate, mozzarella, poivrons et courgettes grillés, olives noires, artichauts au pistou <i>Tomato base, mozzarella, grilled pepper and zucchini, olive, artichoke</i>	17,00
Andrelini : Sauce tomate, mozzarella, jambon du haut doubs, chèvre, poivrons grillés, oignons <i>Tomato base, mozzarella, ham, goat cheese, grilled pepper, onions</i>	18,00
Quatre fromages 🌿: Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon AOP <i>Tomato base, mozzarella, blue cheese Gorgonzola, goat cheese, reblochon cheese</i>	18,00
Savoyarde : Sauce tomate, mozzarella, champignons, reblochon AOP, poitrine paysanne <i>Tomato base, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, larders</i>	18,00
Texane : Sauce tomate, mozzarella, bavette, oignons, poivrons grillés, roquette <i>Tomato base, mozzarella, beef, onion, grilled pepper, rocket salad</i>	19,00
La roquette : Sauce tomate, mozzarella, chèvre, bresaola, roquette, miel, tomates cerises <i>Tomato base, mozzarella, goat cheese, bresaola, rocket salad, honey, cherry tomato</i>	19,00
La Burratina : Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, Burratina, tomates cerises, crème de balsamique, parmesan <i>Tomato base, mozzarella Burratina, ham, rocket salad, parmesan</i>	24,00
Forestière : Crème fraîche, mozzarella, champignons, poitrine paysanne, oignons <i>Cream base, mozzarella, mushrooms, larders, onions</i>	17,50
La biquette 🌿: Crème fraîche, mozzarella, chèvre, noix, roquette, parmesan et miel <i>Cream base, mozzarella, goat cheese, nuts, rocket salad, parmesan and honey</i>	17,50
Raclette : Crème fraîche, mozzarella, pomme de terre, raclette, jambon cru <i>Cream base, mozzarella, potatoes, raclette cheese, dry ham</i>	17,50
Saumon : 🌿 Crème fraîche, mozzarella, saumon gravlax « Mowi » maison, citron, crème au Kumbawa <i>Cream base, mozzarella, gravlax salmon, lemon, Kumbawa cream</i>	19,50
Soufflée (Calzone) : Sauce tomate, mozzarella, jambon du haut doubs, œuf, salade verte <i>Tomato base, mozzarella, ham, egg yolk, green salad</i>	21,00

Supplément ingrédient : 1,50€

Supplément Burrata ou saumon : 4,00 €

🌿 Végétarien / Vegetarian 🌾 Sans Gluten / Gluten Free

Spécialités savoyardes

	€
Mont d'or 🍷 (doux en bouche) charcuterie, pomme de terre grenaille, salade verte (selon arrivage)	35,00
Tartiflette 🍷 au reblochon A.O.P. servie avec salade	24,00
Racliflette 🍷 à la raclette au lait cru servie avec salade	24,00
*Fondue 3 fromages 🌿 de la coopérative de haute Tarentaise servie avec salade Minimum 50 % Beaufort	28,00€/pers
*Fondue savoyarde complète servie avec charcuterie et salade Minimum 50 % Beaufort	32,00€/pers
*Fondue savoyarde aux cèpes servie avec charcuterie et salade Minimum 50 % Beaufort	37,00€/pers
*Raclette à la roue à l'ancienne 🍷 servie avec charcuterie, pomme de terre et salade Fromage à volonté sur place	33,00€/pers
*Pierre chaude de bœuf bavette « Aberdeen » 🍷 sélection U.K. (250g) servie avec ses sauces, légumes, frites et salade	33,00€/pers

*Minimum 2 personnes, prix par personne

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais.

MENU ENFANT

17,50 €

Au choix :

Nuggets frites ,
Messi hamburger,
Bavette écrasé de pomme de terre 🍷
Pizza marguerite 🌿

Dessert : glace Smarties ou crème vanille maison

🌿 Végétarien / Vegetarian 🍷 Sans Gluten / Gluten Free

Prix nets

Desserts

Nos desserts maison « création de notre chef pâtissière Micaela »

Tous nos desserts vous sont aussi proposés à emporter, pour vos événements (voir avec le serveur)

	€
Tarte citron vert basilic Pâte sablée, crémeux citron vert, confit citron vert/basilic, crème montée citron vert, strudel, basilic frais	11,00
Tarte tout chocolat Pâte sablée chocolat, crémeux chocolat 70%, crème montée chocolat 70%, grué de cacao	11,00
Paris Brest Pâte à chou croustillante, crème mousseline pralinée, cœur fondant praliné, noisettes caramélisées	11,00
Tarte myrtille Pâte sablée, crème d'amande myrtilles cuites, myrtilles	11,00
Tiramisu traditionnel	11,00
Tarte vanille/Noix Pâte sablée, crème de noix, crème montée vanille, caramel vanille/praliné	11,00
Café gourmand Amaretti, Tiramisu, Chou praliné, sablé chocolat, fruits rouges	13,00
Café gourmand savoyard : avec shooter de Génépi	16,00
Excellents cookies traditionnel ou tout choco	5,50
Assortiment de fromages : tomme de Savoie, tomme de chèvre, Beaufort, Persillé de Tignes	16,00

CREMES GLACEES ET SORBETS ARTISANAUX

Dame blanche : Glace vanille sauce chocolat maison, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce home made, whipped cream</i>	10,00
Chocolat liégeois : Glace vanille et chocolat, sauce chocolat maison, chantilly <i>Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce home made, whipped cream</i>	10,00
Café liégeois : Glace vanille et café, café expresso, chantilly <i>Vanilla and coffee ice cream, espresso coffee whipped cream</i>	10,00
Caramel liégeois : Glace vanille et caramel, sauce caramel beurre salé maison, chantilly <i>Vanilla and caramel ice cream, salty butter caramel sauce home made, whipped cream</i>	10,00
Coupe fruits rouges : Sorbet cassis, fraise, framboise coulis de fruits maison <i>Blackcurrant, strawberry, raspberry ice cream, red fruits sauce</i>	10,00
Banana split : Banane, glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison, chantilly <i>Banana, Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	12,50

Boules de glace : 1 boule : 4,00 € / 2 boules : 7,50 € / 3 boules : 9,00 € / supplément chantilly : 1,50

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel, café, pistache.

Ice cream : vanilla, chocolate, caramel, coffee, pistachio

Sorbets : fraise, framboise, cassis, pêche de vigne, citron vert.

Sorbets: strawberry, raspberry, blackcurrant, peach, lime



A EMPORTER

HORAIRES:
11h30-21H30

04-79-07-32-41

ENTRÉES et SALADES

- **Bowl au saumon MOWI** en Gravlax maison 23€
- **Salade chèvre chaud** en Brick et ses figues et noix 19€
- **Salade César**, poulet pané, croutons de pain de campagne à l'ail, parmesan 21€
- **Saumon « MOWI »** en Gravlax maison sauce crème aux agrumes 19€
- **Carpaccio de bœuf frais**, faux filet séché avec frites 23€

BURGERS ET PLATS CHAUDS:

- **Cheese burger** / frites 22€
- **Bistrot burger**(épaule de cochon) / frites 22€
- **Zlatan Burger**(double cheese) / frites 28€
- **Burger Gourmand** / frites 28€
(viande de boeuf et épaule de cochon confite)
- **Tartiflette** et salade verte 20€
- **Racliflette** et salade verte 20€
- **Wok de légumes** bouillon thaï, pâtes de riz, légumes croquants et cacahuètes 22€
- **Wok de poulet** bouillon thaï, pâtes de riz, légumes croquants et cacahuètes 24€

PLATS ENFANTS : 10.00 €

Nuggets, Messi hamburger, pizza tomate fromage

DESSERT MAISON DU JOUR : 7,00 €

Instagram: @escale23blanche

PIZZAS A EMPORTER

Margarita: Sauce tomate, fromage / <i>Tomato base, cheese</i>	12,00
Reine : Sauce tomate, fromage, jambon Mostoles, champignons <i>Tomato base, cheese, ham, mushrooms</i>	14,00
Basquaise: Sauce tomate, fromage, poivrons grillés, spianatta picante <i>Tomato base, cheese, grilled peppers, spianatta picante</i>	15,00
Végétarienne : Sauce tomate, fromage, poivrons grillés, champignons, olives, artichauts confits <i>Tomato base, cheese, grilled pepper, mushroom, olive, artichoke</i>	15,00
Andrelini : Sauce tomate, fromage, jambon Mostoles, chèvre, poivrons grillés, oignons <i>Tomato base, cheese, ham, goat cheese, grilled pepper, onion</i>	16,00
Quatre fromages : Sauce tomate, fromage, gorgonzola, chèvre, reblochon AOP <i>Tomato base, cheese, blue cheese Gorgonzola, goat cheese, reblochon cheese</i>	16,00
Savoyarde : Sauce tomate, fromage, champignons, reblochon AOP, poitrine paysanne <i>Tomato base, cheese, mushrooms, reblochon cheese, smoked bacon</i>	16,00
Texane : Sauce tomate, fromage, bavette, oignons, poivrons grillés, roquette <i>Tomato base, cheese, beef, onion, grilled pepper</i>	17,00
La roquette : Sauce tomate, fromage, crottin de chèvre, bresaola, roquette, miel, tomates cerise <i>Tomato base, cheese, goat cheese, bresaola, rocket, honey, cherry tomato</i>	17,00
La Burratina : Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, Burratina, tomates cerises, crème de balsamique, parmesan <i>Tomato base, mozzarella Burratina, ham, rocket, parmesan</i>	22,00
Forestière : Crème fraîche, fromage, champignons, poitrine paysanne, oignons <i>Cream base, cheese, mushrooms, smoked bacon, onions</i>	15,50
La biquette : Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, parmesan et roquette <i>Cream base, cheese, goat cheese, honey, Parmesan cheese and rocket</i>	15,50
Raclette : Crème fraîche, fromage, pomme de terre, raclette, jambon cru <i>Cream base, cheese, potatoes, raclette cheese, dry ham</i>	15,50
Saumon : Crème fraîche, fromage, saumon gravlax « Mowi » maison, citron, crème aux agrumes <i>Cream base, cheese, gravlax salmon, lemon, citrus cream</i>	17,50
Soufflée (Calzone) : Sauce tomate, fromage, jambon Mostoles, œuf <i>Tomato base, cheese, ham, egg yolk</i>	19,00

Supplément saumon ou Burratina : 4,00 €

Supplément autre ingrédient : 1,50€

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

ROUGE

	€
Merlot - vin maison 16cl	6,50
Côtes du Rhône, Arboise - Massif d'Uchaux 16cl	8,50
Lussac Saint-Emilion - Roc Giraudon 16cl	8,50
Pauillac, Baron Nathaniel - Château Mouton Rothschild 16cl	12,00

BLANC

Chardonnay - Vin maison 16cl	6,50
Gewurztraminer - Maison Hugel 16cl	8,50
Chignin Bergeron, Les Terrasses - André et Michel Quenard 16cl	9,00
Chablis, Le Finage - La Chablisienne 16cl	9,00

ROSE

Kairos, IGP Méditerranée - Château du Rouet 16cl	6,50
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty 16cl	9,00

BULLE

Prosecco Riccadonna 16cl	8,50
Champagne Irroy Extra-Brut - Maison Taittinger 10cl	12,50

LES BULLES

Prosecco Riccadonna - Italie DOC	35,00
Champagne Irroy Extra-Brut - Maison Taittinger	55,00
Champagne Taittinger Brut - Maison Taittinger	95,00

VINS MAISON Balade de Coline Vin de pays

50 cl : 15,50€ 75cl : 21,00€

Rouge : Merlot
Blanc : Chardonnay
Rosé : Grenache

SAVOIE

ROUGE

	€ 75cl	€ 37cl
Jongieux Gamay, Château Bergin - Domaine Jacquin	29,50	18,50
Pinot Noir, Château Bergin - Domaine Jacquin	32,00	
Mondeuse Arbin, Belle Romaine - Château de Mérande	39,50	

BLANC

Apremont – Domaine Philippe Chapot	28,50	18,50
Chignin - Domaine Charles Gonnet	29,50	
Roussette – Monterminod Bouvet	34,00	
Chignin Bergeron, Les Terrasses - André et Michel Quenard	39,50	

BORDEAUX**ROUGE**

	€	€
	75cl	37cl
Lussac Saint-Emilion - Roc Giraudon	35,00	23,00
Saint-Emilion, Baron Carl - Château Mouton Rothschild	41,00	
Pauillac, Baron Nathaniel - Château Mouton Rothschild	49,00	
Moulis - Château Maucaillou 2019	75,00	

Cuvée Prestigieuse (selon disponibilité)

Pauillac, grand cru classé du Médoc - Château d'Armailhac 2015	175€
(Prise en bouche ample et charnue, tanins soyeux, notes de cerise, vanille et réglisse)	
Saint-Julien, 4^{ème} grand cru classé - Château Branaire Ducru 2016	155€
(Grande finesse alliée à une belle densité, finale longue et précise)	
Margaux, 4^{ème} grand cru classé - Château Prieuré Lichine 2015	135€
(D'une belle fraîcheur, bouche savoureuse et puissante, arômes de fruits noirs)	

COTES DU RHONE**ROUGE**

Côtes du Rhône, Rochegude - Réserve de Cassius	23,00	
Côtes du Rhône, Arbouse - Massif d'Uchaux	33,00	
Vacqueyras - Domaine Grandy	39,00	21,00
Croze Hermitage, Cuvée Clémence - Domaine Jaboulet	43,00	
Saint-Joseph, Cuvée Côte Diane - Cave de Saint Désirat	49,00	
Châteauneuf du Pape - Domaine Roc Saint Aymé 2020	74,00	

BOURGOGNE**ROUGE**

Pinot Noir, Buissonnier - Vignerons de Buxy	32,00
Savigny les Beaunes - Domaine des Terregelesses 2020	55,00
Gevrey-Chambertin - Domaine Louis Jadot 2020	85,00
Pommard - Domaine Louis Jadot 2020	105,00

BLANC

Chablis, Le Finage - La Chablisienne 2022	39,00
Chablis 1 ^{er} cru, Grande Cuvée - La Chablisienne 2018	72,00

ALSACE**BLANC**

Gewurztraminer - Maison Hugel 2019	39,00
------------------------------------	-------

PROVENCE**ROSE**

Kairos, IGP Méditerranée - Château du Rouet	28,00
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty	39,00
Minuty Rose et Or - Château Minuty	59,00

MAGNUM 1,5 L	
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty	76,00€