

L'ESCALINADA

LES ENTRÉES/ STARTERS

<i>La ribambelle de L'Escalinada</i> <i>Selection of Niçoise specialties</i>	18,00€
<i>Salade Niçoise</i> <i>Mesclun, tomato, spring onion, tuna, olives, egg, pepper, anchovies</i>	15,00€
<i>Salade de poulpes</i> <i>Octopus salad</i>	14,00€
<i>Salade d'artichauts et copeaux de parmesan (en saison)</i> <i>Salad of chopped fresh artichokes and parmesan</i>	13,00€
<i>Salade de chèvre chaud</i> <i>Goat cheese salad</i>	13,00€
<i>Salade de pois chiches</i> <i>Chickpea salad</i>	7,00€
<i>Tomates et mozzarella di Bufala</i> <i>Tomato and Bufala mozzarella</i>	12,00€
<i>Poivrons grillés à l'huile d'olive</i> <i>Grilled red pepper marinated with olive oil and garlic</i>	8,00€
<i>L'assiette de jambon de Parme</i> <i>Parma ham</i>	14,00€
<i>Beignets de sardines</i> <i>Fritters of sardines</i>	10,00€
<i>Beignets de fleurs de courgettes (en saison)</i> <i>Fritters of zucchini flowers</i>	10,00€
<i>Beignets d'aubergines</i> <i>Fritters of eggplant</i>	10,00€
<i>Beignets de courgettes</i> <i>Fritters of zucchini</i>	10,00€
<i>Beignets de scampis</i> <i>Fritters of scampis</i>	12,00€
<i>Panaché de beignets</i> <i>Mix fritters</i>	15,00€
<i>Fritures de calamars</i> <i>Fritters of squid</i>	12,00€
<i>Bagna Cauda</i> <i>Mix seasonal vegetables with warm anchovies sauce</i>	12,00€

LES POISSONS/ FISHES

(garnis riz et légumes du moment/ served with rice and vegetable)

Les poissons entiers grillés (selon arrivage) 26,00€

Grilled fishes catch of the day

La marmite du pêcheur, rouille maison et croûtons 28,00€

Stew of fish and vegetables

Les rougets à la tapenade 22,00€

Red mullet with tapenade

Les sardines farcies 18,00€

Stuffed sardines

Seiche en persillade « à la plancha » 20,00€

Pan seared cuttlefish with garlic and parsley olive oil

LES VIANDES/ MEATS

(garnies frites de panisses et ratatouille/ served with fried chickpea and ratatouille)

La côte de bœuf (1kg) pour 2 pers 62,00€

Beef ribeye (1kg) for 2 pers

Le faux filet à l'ail 21,00€

Beef tenderloin with garlic sauce

Les brochettes d'agneau grillées 24,00€

Grilled lamb skewer

La piccata de veau au Marsala, pâtes fraîches 22,00€

Veal piccata with Marsala wine, fresh pasta

LES GARNITURES/ SIDE ORDERS

Frites de panisses/ Panisses chickpea 5,00€

Ratatouille/ Local vegetable stew 6,00€

Légumes du moment/ Seasonal vegetable 5,00€

Artichauts à la barigoule/ Barigoule of artichoke 7,00€

Riz/ Rice 4,00€

Mesclun/ Green salad 3,50€

Salade mixte/ Mix salad and tomato 4,50€

LES GNOCCHI (*fait maison*)/ **HOMEMADE POTATO GNOCCHI**

<i>Gnocchi sauce daube/ with beef stew sauce</i>	14,00€
<i>Gnocchi au pistou/ with pistou sauce</i>	12,00€
<i>Gnocchi tomates et basilic/ with tomato and basil sauce</i>	12,00€
<i>Gnocchi au gorgonzola/ with gorgonzola bluecheese sauce</i>	12,00€
<i>Merda di can sauce au choix/ blette potato gnocchi with choice of sauce</i>	14,00€

LES PÂTES (*faites maison*)/ **HOMEMADE FRESH PASTA**

<i>Pâtes fraîches sauce daube/ with beef stew sauce</i>	14,00€
<i>Pâtes fraîches au pistou/ with pistou sauce</i>	12,00€
<i>Pâtes fraîches tomates et basilic/ with tomato and basil sauce</i>	12,00€
<i>Pâtes fraîches à la carbonara/ with bacon and cream sauce</i>	13,00€
<i>Ravioli sauce daube/ stuffed ravioli with beef and sauce</i>	15,00€

LES SPÉCIALITÉS NIÇOISE/ LOCAL SPECIALTIES

<i>Les farcis Niçois et mesclun</i>	20,00€
<i>Stuffed vegetables with pork and veal, with green salad</i>	
<i>La daube à l'ancienne, pâtes fraîches ou gnocchi</i>	22,00€
<i>Old style stew of beef, fresh pasta or potato gnocchi</i>	
<i>L'aïoli et ses légumes</i>	22,00€
<i>Cod fish with steam vegetables and garlic mayonnaise</i>	
<i>Les tripes à la Niçoise</i>	21,00€
<i>Stew of beef guts Niçoise style</i>	
<i>Poulpes à la Niçoise</i>	22,00€
<i>Stew of octopus Niçoise style</i>	
<i>Les boulettes de viande à la Niçoise</i>	18,00€
<i>Beef bowls Niçoise style</i>	
<i>Les scampis grillées façon Escalinada</i>	24,00€
<i>Grilled prawns Escalinada style</i>	
<i>La Secca de bœuf, frites de panisses et mesclun</i>	20,00€
<i>Dry beef carpaccio with panisses chickpea and green salad</i>	
<i>Les testicules de mouton panés</i>	18,00€
<i>Breaded sheep testicles</i>	

LES PIZZAS (au feu de bois)/ Wood fire PIZZAS

Marguerite Sauce tomate, mozzarella, olives <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, olives</i>	11,00€
Reine Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, olives <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushroom, olives</i>	13,00€
Sicilienne Sauce tomate, olives, anchois, câpres, persillade <i>Tomato sauce, olives, anchovies, capers, garlic and parsley olive oil</i>	12,00€
4 fromages Sauce tomate, cantal, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives <i>Tomato sauce, cantal, mozzarella cheese, blue cheese, goat cheese, olives</i>	13,00€
Caprese Tomates fraîches, mozzarella, roquette, jambon de Parme <i>Fresh tomato, mozzarella cheese, arugula salad, Parma ham</i>	15,00€
Végétarienne Tomates fraîches, champignons, poivrons confits, artichauts, persillade, olives <i>Fresh tomato, mushroom, red pepper, artichoke, garlic and parsley olive oil, olives</i>	14,00€
Escalinada Tomates fraîches, mozzarella, pérugines, poivrons confits <i>Fresh tomato, mozzarella cheese, local sausage, red pepper</i>	14,00€
Neptune Sauce tomate, mozzarella, thon, persillade <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, garlic and parsley olive oil</i>	12,00€
Truffe Truffe de saison, huile d'olive/ <i>Seasonal truffle. olive oil</i>	25,00€

FROMAGE/ CHEESE <i>La sélection du moment/ Cheese selection</i>	10,00€
---	--------

LES DESSERTS/ THE DESSERTS

<i>Tourta de blea (tourte de blettes)/ Swiss chard tart</i>	8,00€
<i>Tarte au citron meringuée/ Lemon meringue tart</i>	8,00€
<i>Tarte du jour/ Tart of the day</i>	8,00€
<i>Mousse au chocolat/ Chocolate mousse</i>	7,00€
<i>Crème brûlée à la vanille/ Vanilla crème brûlée</i>	7,50€
<i>Tiramisu/ Coffee Tiramisu</i>	7,50€
<i>Salade de fruits de saison/ Seasonal fruit salad</i>	8,50€
<i>Café gourmand/ Selection of desserts served with coffee</i>	9,00€

CARTE DES VINS

VIN EN PICHET

	Verre 12cl	25cl	50cl	1L
Vin du Pays du Var (rouge, blanc, rosé)	3,50€	6,00€	9,00€	14,50€

LES CÔTES DE PROVENCE ET NICE

ROSÉ

	Verre 12cl	50cl	75cl	150cl
Château Sainte-Croix Provence	4,00€	14,00€	21,00€	
Domaine du Jas d'Esclans cru classé AOP bio Provence	6,00€	19,00€	30,00€	55,00€
Château Font du Broc bio Provence		21,00€	32,00€	60,00€
Clos Saint-Joseph Villars-sur-Var			34,00€	
Clos Saint-Vincent de Bellet Nice			52,00€	

BLANC

Château Sainte-Croix Provence	4,00€	14,00€	21,00€	
Domaine du Jas d'Esclans cru classé AOP bio Provence	6,00€	20,00€	32,00€	58,00€
Château Font du Broc bio Provence		22,00€	34,00€	62,00€
Clos Saint-Joseph Villars-sur-Var			40,00€	
Clos Saint-Vincent de Bellet Nice			52,00€	

ROUGE

Château Sainte-Croix Provence	4,00€	14,00€	21,00€	
Domaine du Jas d'Esclans cru classé AOP bio Provence	6,00€	22,00€	34,00€	70,00€
Château Font du Broc bio Provence		24,00€	36,00€	72,00€
Clos Saint-Joseph Villars-sur-Var			42,00€	
Clos Saint-Vincent de Bellet Nice			54,00€	

LES CÔTES DU RHÔNES

BLANC

Côtes du Rhône Domaine Pélaquié Laudun	25,00€
Crozes Hermitage « Les Jalets » P.Jaboulet Ainé	33,00€
Condrieu « Les Cassines » P.Jaboulet Ainé	76,00€

ROUGE

Côtes du Rhône « Secret de Famille » P.Jaboulet Ainé	24,00€
Crozes Hermitage « Les Jalets » P.Jaboulet Ainé	36,00€
Châteauneuf du Pape Clos Saint Michel	58,00€
Côte Rôtie « Les Jumelles » P.Jaboulet Ainé	92,00€

	<i>Verre 12cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
LES LANGUEDOCS			
BLANC <i>Les Jamelles « Chardonnay ou Viognier »</i>	5,00€	24,00€	
ROUGE <i>Les Jamelles « Merlot »</i>	6,00€	26,00€	
LES BOURGOGNES			
BLANC			
<i>Mâcon Village</i>		26,00€	
<i>Chablis 1er cru Domaine St-Christophe</i>		58,00€	
ROUGE			
<i>Côtes de Beaune Village Bouchard Père & Fils</i>		35,00€	
<i>1er cru Les Maranges Château de Melin</i>		50,00€	
<i>Gevrey Chambertin Château de Melin</i>		85,00€	
LES BORDEAUX			
ROUGE			
<i>Mademoiselle L de Château La Lagune Haut-Médoc</i>		38,00€	
<i>Château Boston Margaux</i>		55,00€	
<i>Château Bellegrave Pomerol bio</i>		105,00€	
LES ITALIENS			
BLANC			
<i>Villa Antinori Bianco Toscana IGT</i>	5,00€	25,00€	
ROUGE			
<i>Chianti Il Palazzo</i>		27,00€	
<i>Barbaresco Riserva Cascina Baricchi Piémont</i>		75,00€	
<i>Tignanello Marchese Antinori Toscana IGT</i>		170,00€	
LES CHAMPAGNES			
<i>Champagne Collet brut</i>	11,00€	52,00€	95,00€
<i>Champagne Collet rosé</i>		68,00€	130,00€
<i>Billecart-Salmon brut</i>		78,00€	
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>		130,00€	
<i>Dom Pérignon 1996</i>		250,00€	

CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

<i>Flûte de Champagne Collet brut (12cl)</i>	11,00€
<i>Coupe de Prosecco (12cl)</i>	7,00€
<i>Kir Royal (12cl)</i>	11,50€
<i>Kir vin blanc (12cl)</i>	6,00€
<i>Pastis, Ricard (2cl)</i>	3,50€
<i>Martini blanc et rouge, Campari, Suze (7cl)</i>	5,00€
<i>Apérol Spritz</i>	10,00€
<i>Américano (Martini rouge, Campari, eau gazeuse)(10cl)</i>	7,00€
<i>Porto rouge (7cl)</i>	6,00€
<i>Whisky, Gin, Vodka (4cl)</i>	8,00€
<i>Accompagnements</i>	2,00€

LES BIÈRES

<i>Demi Pression Calsberg, Panaché (25cl)</i>	4,00€
<i>Formidable, Panaché (50cl)</i>	7,00€
<i>La Bière du Comté de Nice (33cl)</i>	5,50€
<i>Corona (33cl)</i>	6,50€
<i>Leffe brune (25cl)</i>	5,00€

LES JUS DE FRUITS

<i>Orange, Pommes, Abricot (25cl)</i>	4,00€
<i>Tomate assaisonné (25cl)</i>	4,50€
<i>Oranges ou citrons pressées</i>	6,00€

LES SODAS

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta (33cl)</i>	4,00€
<i>Schweppes tonic, Limonade, Ice Tea pêche (25cl)</i>	3,50€

LES EAUX MINÉRALES

<i>Vittel, San Pellegrino (50cl)</i>	4,60€
<i>Perrier (33cl)</i>	3,80€
<i>Supplément sirop</i>	0,50€

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso, Décaféiné</i>	2,20€
<i>Noisette</i>	2,30€
<i>Café Américain</i>	2,50€
<i>Cappuccino, Café crème</i>	3,50€
<i>Chocolat chaud</i>	4,00€
<i>Infusion (Verveine, camomille, tilleul)</i>	4,00€
<i>Thé (Vert, noir)</i>	4,00€
<i>Irish Coffee</i>	12,00€

LES DIGESTIFS

<i>Limoncello, Amaretto (4cl)</i>	6,00€
<i>Grappa, Eaux de vie (4cl)</i>	8,00€
<i>Cognac, Armagnac, Calvados VSOP (4cl)</i>	8,00€
<i>Cognac, Armagnac XO (4cl)</i>	15,00€