

Restaurant & Bar La Scala Paris

RÉSERVATIONS 01 40 03 44 13

DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI
DE 12H À 15H

ENTRÉE + PLAT 19€ / PLAT + DESSERT 17€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€

ENTRÉES 7€

Velouté de potiron aux éclats de marrons
Œuf poché et saumon fumé, mousseline de céleri
Carpaccio de thon au gingembre et citron
Salade faisane aux saveurs d'automne

PLATS 15€

Spaghetti sans gluten, légumes mêlés et herbes fraîches
Filet de lieu jaune snacké sur peau,
endive et sucrine braisées
Suprême de pintade rôti à la cannelle, gratin dauphinois
Choucroute comme en Alsace...
Charolais en tartare ou aller-retour, frites, salade

DESSERTS 5€

Le fromage du jour
Soupe d'agrumes, crème au pralin et sorbet mandarine
Nems croustillants de banane, glace au chocolat
Tartelette aux pommes bio de notre verger
café et douceurs

PLAT DU JOUR 12€

DÎNER

DU MARDI AU SAMEDI
DE 18H30 À 23H30

ENTRÉE + PLAT 25€ / PLAT + DESSERT 23€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€

ENTRÉES 11€

6 huîtres creuses de Bretagne n°3
Notre foie gras de canard, compotée de prunes
Saumon fumé, galette de pomme de terre et crème de raifort
Gambas saisies sur crème de saté, quinoa et salade

PLATS 20€

Coquilles Saint Jacques juste saisies,
mousseline de céleri
Tranche de thon en croûte d'épices,
légumes sautés au gingembre
Wok végétarien et spaghetti sans gluten
Suprême de faisan au raisin,
effeuillé de Bruxelles, butternut
Pièce de bœuf « bien né », sauce au poivre
haricots verts et frites maison

DESSERTS 7€

Les fromages du moment
Soupe d'agrumes, crème au pralin et sorbet mandarine
Crème brûlée à la pistache
Millefeuille à la vanille bourbon
Café gourmand

SUR LE POUCE

À PARTIR DE 18H30

Nems de légumes 5€
Anchois marinés, olives 5€
Encornets et oignons frits 6€
Friture d'éperlan 7€
6 huîtres creuses de Bretagne 11€
Planche de charcuteries 9€
Planche de jambon de Parme 12€
Foie gras de canard maison 12€
Planchette de fromages 9€
Flammekueche 9€
Planche mixte charcuteries et fromages 16€
Salade Scala 15€

APRÈS-MIDI

Douceurs et pâtisseries du jour 6€

P A R I S

LE BAR EST OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 15H À 23H LE SAMEDI DE 17H À 23H30 ET LE DIMANCHE DE 14H À 18H

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light 33cl	4€
Schweppes Tonic, Orangina 25cl	4€
Sirops à l'eau 25cl	4€
Jus de fruits Granini 25cl	4€
orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE	
Orange ou Citron pressé	5,5€

EAUX MINÉRALES

Evian 33cl	3,8€	75cl	5,5€
Badoit rouge 33cl	3,8€	75cl	5,5€
Badoit verte 75cl			5,5€
Ferrarelle 100cl			6€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ LAVAZZA PRESTIGE

Expresso, décaféiné	2,2€
Expresso allongé	2,5€
Double expresso	4€
Café ou déca crème	3,2€
Chocolat chaud	4€
Chocolat viennois	4,3€
Cappuccino	3,8€
Irish Coffee	8,5€
Thés et infusions Whittington	4€

ALCOOLS & DIGESTIFS

Vodka, Gin, Tequila 4cl	5€
Jack Daniel's, Four Roses, Ballantine's 4cl	6€
Knockando Season 12 ans 4cl	8€
Whisky rare Grallet 4cl	8€
Cardhu 12 ans 4cl	8€
Vieux Rhum Zacapa 23 ans 4cl	7€
Limoncello, Grappa	7€
Mirabelle Vieille Réserve 20 ans Grallet 4cl	9€
Calvados Château du Breuil 20 ans 4cl	9€
Bas Armagnac J. Goudoulin 1974 4cl	14€
Cognac Bourgoin 20 ans 4cl	15€

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Licorne Elsass blonde	3,8€	7,5€
Abbaye Floreffe blonde	4€	7,7€
Licorne Black brune	4,5€	8,7€
Blanche de Bruxelles rosée	4€	7,7€
Picon Licorne	4,3€	8€
Panaché bière	3,8€	–
Monaco	3,8€	–

BOUTEILLES

Grundel's sans alcool	33cl	4€
Amos		4,8€

APÉRITIFS

Coupe de Champagne aoc Billecart-Salmon 15cl	13€
Coupe de Champagne aoc Rosé Billecart-Salmon 15cl	16€
Apérol Spritz 15cl	9€
Américano maison 6cl	9€
Ricard, Pastis, Suze 4cl	5€
Porto rouge ou blanc 6cl	6€
Campari, Martini rouge ou blanc 5cl	6€
Pineau des Charentes 6cl	10€
Kir au vin blanc 15cl	5€
Kir Royal cassis, pêche, mûre 15cl	13€

COCKTAILS 20cl

Mojito	10€
rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
Piña Colada	10€
rhum, malibu, ananas, lait de coco	
Caipirinha	10€
cachaça, citron vert, sucre	
Long Island	10€
vodka, gin, tequila, cointreau, coca-cola	
Sex on The Beach	10€
vodka, pêche, orange, cranberry	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	9€
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
Virgin Colada	9€
ananas, lait de coco	

VINS AU VERRE

BLANCS	15cl	75cl
Sauvignon	4€	18€
Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc		
Chardonnay	5€	24€
Les Ronces, IGP Pays d'Oc		
Viognier	6€	26€
Domaine de Piquetalen, IGP Pays d'Oc		
Sancerre	6€	26€
aop, J.M. Crochet		
Alsace	6€	26€
aop, Pinot blanc, Trimbach		
Alsace	8€	35€
aop, Muscat Réserve, Trimbach		
Alsace	8€	35€
aop, Gewurztraminer, Trapet		

ROSÉS	15cl	75cl
Le Rosé Osé	4€	18€
Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc		
Côtes de Provence	5€	22€
aop, La Commanderie de Peyrassol		

ROUGES	15cl	75cl
Sancerre	6€	26€
aop, J.M. Crochet, 2017		
Beaujolais	6€	26€
aop, La Galoche, Domaine Saint-Cyr		
Crozes-Hermitage	7€	34€
aop, Cuvée L, Domaine Combier		
Médoc	5€	24€
aop, Château Cadet Cuypers		
Montagne Saint-Émilion	6€	26€
aop, Château La Bergère		
Côtes de Blaye	5€	24€
aop, Château Gardut Haut Cluzeau 2016		
Côtes du Rhône	6€	26€
aop, La Ferme du Mont		

CHAMPAGNES	75cl
Billecart Salmon Brut Réserve	70€
Billecart Salmon Extra Brut	85€
Billecart Salmon Brut Rosé	90€
Billecart Salmon Vintage	98€
Billecart Salmon Cuvée Nicolas François	220€