

# 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 19€**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€**

### ENTRÉES 7€

Crème de champignons, noisettes grillées  
Macédoine de légumes, œuf mayonnaise  
Tian de légumes et jeunes pousses de salades  
Saumon cru mariné aux herbes

### PLATS 16€

Spaghetti sans gluten, légumes mêlés façon thaï  
Dos de cabillaud en croûte de romarin  
Suprême de volaille mariné, légumes au gingembre  
Tartare ou aller-retour de bœuf « bien né », frites maison  
Rognon de veau émincé à la moutarde

### DESSERTS 6€

Le fromage du jour  
Crumble aux pommes bio, glace vanille  
Tartelette au citron meringuée  
Fondant au chocolat  
Café et douceurs

## DÎNER

DU MARDI AU SAMEDI  
DE 18H30 À 23H30

**ENTRÉE + PLAT 28€ / PLAT + DESSERT 26€**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35€**

### ENTRÉES 12€

7 huîtres Prat-ar-Coum n°3  
Tartare de saumon, salade d'herbes  
Notre foie gras de canard, compotée de prunes  
Ravioles de cèpes, gambas saisies, coriandre et citron

### PLATS 21€

Wok végétarien et spaghetti sans gluten  
Noix de Saint Jacques, spaghettinis et courgettes citronnés  
Médaille de lotte rôtie au thym  
Pièce de bœuf « bien né » béarnaise et frites maison  
Souris d'agneau confite au jus, pommes écrasées

### DESSERTS 8€

Les fromages du moment  
Tiramisu aux pommes caramélisées et spéculos  
Crêpe à l'orange, sorbet mandarine  
Nems croustillants de banane, glace au chocolat  
Café gourmand

## MENU SAINT VALENTIN

DÎNER – JEUDI 14 FÉVRIER

**MENU UNIQUE 45€**  
avec une coupe de champagne

Mise en bouche

Tartare de saumon frais et salade d'herbes  
OU  
Notre foie gras de canard, compotée de prunes

Noix de Saint Jacques snackées,  
spaghettinis et courgettes au citron  
OU

Filet mignon de veau, risotto aux champignons

Les douceurs en farandole

RESTAURANT & BAR

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

<b>Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light</b> 33cl	4€
<b>Schweppes Tonic, Orangina</b> 25cl	4€
<b>Sirops à l'eau</b> 25cl	3€
<b>Jus de fruits Granini</b> 25cl	4€
orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE	
<b>Orange ou Citron pressé</b>	5,5€

## EAUX MINÉRALES

<b>Evian</b>	33cl 3,8€	75cl 5,5€
<b>Badoit rouge</b>	33cl 3,8€	75cl 5,5€
<b>Badoit verte</b> 75cl		5,5€
<b>Ferrarelle</b> 100cl		6€

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ LAVAZZA PRESTIGE

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

## ALCOOLS & DIGESTIFS

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

## BIÈRES

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

## BOUTEILLES

<b>Grundel's</b> sans alcool	33cl	4€
<b>Amos</b>		4,8€

## APÉRITIFS

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

## COCKTAILS 20cl

<b>Mojito</b>	10€
rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
<b>Piña Colada</b>	10€
rhum, malibu, ananas, lait de coco	
<b>Caïpirinha</b>	10€
cachaça, citron vert, sucre	
<b>Long Island</b>	10€
vodka, gin, tequila, cointreau, coca-cola	
<b>Sex on The Beach</b>	10€
vodka, pêche, orange, cranberry	
<b>SANS ALCOOL</b>	
<b>Virgin Mojito</b>	9€
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
<b>Virgin Colada</b>	9€
ananas, lait de coco	

## VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	15cl	75cl
<b>Sauvignon</b>	4€	18€
Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc		
<b>Chardonnay</b>	5€	24€
Les Ronces, IGP Pays d'Oc		
<b>Viognier</b>	6€	26€
Domaine de Piquetalen, IGP Pays d'Oc		
<b>Sancerre</b>	6€	26€
aop, J.M. Crochet		
<b>Alsace</b>	6€	26€
aop, Pinot blanc, Trimbach		
<b>Alsace</b>	8€	35€
aop, Gewurztraminer, Trapet		
<b>ROSÉS</b>	15cl	75cl
<b>Le Rosé Osé</b>	4€	18€
Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc		
<b>Côtes de Provence</b>	5€	22€
aop, La Commanderie de Peyrassol		
<b>ROUGES</b>	15cl	75cl
<b>Sancerre</b>	6€	26€
aop, J.M. Crochet, 2017		
<b>Beaujolais</b>	6€	26€
aop, La Galoche, Domaine Saint-Cyr		
<b>Médoc</b>	5€	24€
aop, Château Cadet Cuypers		
<b>Montagne Saint-Émilion</b>	6€	26€
aop, Château La Bergère		
<b>Côtes de Blaye</b>	5€	24€
aop, Château Gardut Haut Cluzeau 2016		
<b>Côtes du Rhône</b>	6€	26€
aop, La Ferme du Mont		
<b>CHAMPAGNES</b>		75cl
<b>Billecart Salmon</b> Brut Réserve		70€
<b>Billecart Salmon</b> Extra Brut		85€
<b>Billecart Salmon</b> Brut Rosé		90€
<b>Billecart Salmon</b> Vintage		98€
<b>Billecart Salmon</b> Cuvée Nicolas François		220€