

# 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€

4 huîtres Prat-ar Coum n°3

Avocat et agrumes en tartare **VEGAN**

Carpaccio de thon, herbes fines et gingembre

Œuf poché, risotto à la crème de truffes

Jambon de parme, mesclun au parmesan

### PLATS 16€

Légumes au bouillon d'épices douces **VEGAN**

Spaghetti au pesto et aux fruits de mer

Dos de cabillaud, tian de légumes

Tartare ou aller-retour de bœuf « bien né », frites, salade

Aiguillettes de canette, jus corsé, pommes écrasées

### DESSERTS 6€

Le fromage du jour

Bananes au lait de coco et cardamome **VEGAN**

Tartelette aux framboises

L'incontournable mousse 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

Avocat, agrumes et grenade, sauce vierge **VEGAN**

Notre foie gras de canard, compotée de prunes

Ravioles de cèpes, gambas saisies, coriandre et citron

Jambon de Parme 22 mois

### PLATS 21€

Légumes, lentilles « moong » en pot au feu à la citronnelle **VEGAN**

Coquilles Saint Jacques, risotto à la crème de truffes

Tataki de thon, poêlée de légumes mêlés

Filet et cuisse de canette en deux cuissons, jus court

Pièce de bœuf « bien né » frites, salade, béarnaise

### DESSERTS 8€

Les fromages du moment

Perles du Japon, banane, ananas au lait de coco **VEGAN**

Il classico Tiramisu

Millefeuille à la vanille et aux framboises

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€

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 orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE	4€
<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

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

## VINS AU VERRE

BLANCS	15cl	75cl
<b>Sauvignon</b> Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc	4€	18€
<b>Chardonnay</b> Les Ronces, IGP Pays d'Oc	5€	24€
<b>Viognier</b> Domaine de Piquetalen, IGP Pays d'Oc	6€	26€
<b>Sancerre</b> aop, J.M. Crochet	6€	26€
<b>Alsace</b> aop, Pinot blanc, Trimbach	6€	26€
<b>Alsace</b> aop, Gewurztraminer, Trapat	8€	35€
ROSÉS	15cl	75cl
<b>Le Rosé Osé</b> Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc	4€	18€
<b>Côtes de Provence</b> aop, La Commanderie de Peyrassol	5€	22€
ROUGES	15cl	75cl
<b>Sancerre</b> aop, J.M. Crochet, 2017	6€	26€
<b>Beaujolais</b> aop, La Galoche, Domaine Saint-Cyr	6€	26€
<b>Médoc</b> aop, Château Cadet Cuypers	6€	26€
<b>Montagne Saint-Émilion</b> aop, Château La Bergère	7€	30€
<b>Côtes de Blaye</b> aop, Château Gardut Haut Cluzeau 2016	5€	24€
<b>Côtes du Rhône</b> aop, La Ferme du Mont	6€	26€
CHAMPAGNES		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€