

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

Asperges et champignons, vinaigrette d'herbes fraîches **VEGAN**

Aubergine grillée, tomates grappe, basilic... **VEGAN**

Carpaccio de thon, agrumes et gingembre

Jambon de parme, mesclun au parmesan

PLATS 16€

Le Scala « bowl » **VEGAN**

Fruits de mer et raviolis au pesto vert

Asperges et quasi de veau « façon Orloff »

Suprême de volaille fermière mariné au citron et snacké

Carpaccio de bœuf, frites, salade

DESSERTS 6€

Le fromage du jour

Compotée de rhubarbe à la vanille et fraises **VEGAN**

Crème brûlée à la pistache

Tartelette aux framboises

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

Buratina, aubergine grillée, tomate et basilic

Asperges et raviolis à la crème de truffe

Notre foie gras de canard, compotée de prunes

Jambon de Parme 22 mois

PLATS 21€

Saint Jacques et gambas snackées, risotto

Dos de maigre grillé sur peau, crème de fenouil

Curry de légumes et quinoa **VEGAN**

Filet et cuisse de canette en deux cuissons, jus court

Filet de bœuf, frites, salade, sauce au poivre

DESSERTS 8€

Les fromages du moment

Assiette de sorbets et fruits

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

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light 33cl	4€
Schweppes Tonic, Orangina 25cl	4€
Sirops à l'eau 25cl	3€
Jus de fruits Granini 25cl orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE	4€
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 rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	10€
Piña Colada rhum, malibu, ananas, lait de coco	10€
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre	10€
Long Island vodka, gin, tequila, cointreau, coca-cola	10€
Sex on The Beach vodka, pêche, orange, cranberry	10€
SANS ALCOOL	
Virgin Mojito citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	9€
Virgin Colada ananas, lait de coco	9€

VINS AU VERRE

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