

# RESTAURANT & BAR LA SCALA PARIS

RÉSERVATIONS 01 40 03 44 13

## DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI  
DE 12H À 15H

### SCALA BOWL

mesclun, concombre, tomates cerises,  
poêlée de courgettes, carotte champignon, haricots  
verts, asperges, lentilles, quinoa, graines et herbes

Vegan : 10€ Œuf dur : 12€

Rôti de bœuf : 14€ Saumon fumé : 15€

### BOL RENVERSÉ

Riz basmati, légumes mêlés au lait de coco et curry

Vegan : 12€

Émincé de poulet fermier au curry : 14€

Gambas saisies au sate : 15€

### PLATS

Tartare de bœuf « bien né » frites, salade 13€

Carpaccio de thon aux agrumes et gingembre 15€

Spaghettis au pesto et jambon de parme 15€

Coquilles Saint Jacques snackées, tian de légumes 21€

Filet de bœuf sauce au poivre, frites, salade 21€

### DESSERTS

Le fromage du jour 5€

Compotée de rhubarbe et fraises, glace vanille 6€

Tartelette aux framboises 6€

Tiramisu « classico » 6€

## 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 et agrumes en tartare VEGAN

Carpaccio de thon, citron et gingembre

Ravioles de cèpes, gambas saisies, pesto de coriandre

Notre foie gras de canard, compotée de rhubarbe

### PLATS 21€

Curry de légumes et quinoa VEGAN

Dos de cabillaud à la plancha, tian de légumes

Noix de Saint Jacques, risotto à la crème de truffes

Jarret d'agneau confit, jus réduit, haricots Tarbais, semoule aux fruits

Filet de bœuf, sauce au poivre, frites, salade

### DESSERTS 8€

Les fromages du jour

Assiette de sorbets et fruits

Tiramisu aux fruits rouges

Paris-Brest

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€