

RESTAURANT & BAR LA SCALA PARIS

RÉSERVATIONS 01 40 03 44 13

RESTAURANT • DU MARDI AU VENDREDI 12H À 15H ET DE 18H30 À 23H30 / LE SAMEDI DE 18H30 À 23H30

BAR • DU MARDI AU VENDREDI 12H À 15H ET DE 18H30 À MINUIT / LE SAMEDI DE 17H À MINUIT

LE DIMANCHE, LE BAR OUVRE 1 HEURE AVANT LE DÉBUT DES REPRÉSENTATIONS

AU DÉJEUNER

Plat du jour	12€	Suggestion du jour	15€
		ENTRÉE	PLAT
Œuf poché , tomates et poivrons confits		8€	
Avocat et agrumes, huile d'olive citronnée VEGAN		9€	
Scala bowl légumes crus, cuits, quinoa... VEGAN		7€	12€
Thon mi-cuit mariné en croûte d'herbes		9€	16€
Gambas et ravioles au pesto de coriandre		10€	18€
Huîtres Prat-Ar-Coum n°3		7p 12€	10p 18€
Foie gras de canard maison, compotée de quetsches		15€	
Bol renversé volaille fermière au curry, légumes, riz			14€
Scala burger charolais, Saint Nectaire, sucrose, tomates cerise, frites			15€
Tartare de bœuf « bien né » ou aller-retour, frites, salade			16€
Wok de légumes au gingembre, penne sans gluten VEGAN			16€
Cabillaud en beignets, sauce gribiche, frites, salade			19€
Maigre sur peau snacké, tian de légumes, crème de fenouil			22€
Noix de Saint-Jacques , risotto à la crème de truffe			24€
Quasi de veau façon Orloff, asperges, légumes			20€
Filet de bœuf sauce au poivre, frites, salade			26€
Les fromages du jour	5€	Planchette de fromages	9€
Mousse au chocolat	6€	Millefeuille aux framboises	8€
Sorbets et fruits du moment	7€	Café ou thé gourmand	8€
Tiramisu « classico »	7€	Tarte fine aux mirabelles	9€

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

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	33cl
Grundel's sans alcool	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€