

RESTAURANT & BAR LA SCALA PARIS

CARTE

	ENTRÉE	PLAT
Potage de pois gourmands, croûtons, speck	7€	
Duo de salade chou blanc, betterave au vinaigre de framboise VEGAN	8€	
Œuf bio poché lentilles vertes, saumon fumé	8€	
Scala bowl légumes crus, cuits, quinoa... VEGAN	8€	14€
Thon rouge mi-cuit mariné en croûte d'herbes	10€	18€
Saumon en tartare, crème citronnée aux herbes	10€	
Huîtres Prat-Ar-Coum n°3	7p 12€	10p 18€
Foie gras de canard maison, compotée de quetsches	15€	
Bol renversé émincé de volaille au curry, légumes, riz basmati		14€
Scala burger origine France, cheddar aux épices, sucrine, tomates cerise, frites maison		15€
Tartare de bœuf charolais ou aller-retour, frites, salade		16€
Légumes vapeurs et rôtis, huile d'olive et fleur de thym VEGAN		16€
Gambas sautées, cannellonis d'épinards, crème de ricotta		19€
Dos de Cabillaud cuit au four, nage de légumes au safran		20€
Noix de Saint-Jacques , risotto à la crème de truffe		24€
Jarret d'agneau confit, semoule aux épices, haricots tarbais jus réduit		20€
Pièce de bœuf « bien né », sauce au poivre, frites, salade		24€
Les fromages du jour (2 p.)	5€	
Planchette de fromages (4 p.)		9€

DESSERTS

Mousse au chocolat	7€
Sorbets et fruits du moment	7€
Tiramisu « classico »	7€
Nems de banane , sauce chocolat	7€
Millefeuille aux fruits rouges	9€
Café ou thé gourmand	8€
Crème brûlée au Bailey's	9€
Soupe d'agrumes au pralin	8€

DÉJEUNER

Plat du jour 12€
Suggestion du jour 15€

SUR LE POUCE

À PARTIR DE 18H

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

RÉSERVATIONS 01 40 03 44 13

HORAIRES

DU MARDI AU VENDREDI 12H À 15H ET DE 18H30 À 23H30

LE SAMEDI DE 18H À 23H30

LE DIMANCHE, LE BAR OUVRE 1H AVANT LE DÉBUT DES REPRÉSENTATIONS
(Pas de restauration le dimanche)

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 Domaines Les Ronces, IGP Pays d'Oc	5€	24€
Viognier Domaine de Piquetaten, IGP Pays d'Oc	6€	26€
Sancerre aop, J.M. Crochet	6€	26€
Alsace aop, pinot blanc	6€	26€
Alsace aop, Gewurztraminer	8€	35€

ROSÉS	15cl	75cl
Le Rosé Osé Domaine de Castelnaud, IGP Pays d'Oc	4€	18€
Côtes de Provence aop, Commanderie de Peyrassol	6€	28€

ROUGES	15cl	75cl
Sancerre aop, J.M. Crochet, 2017	6€	26€
Saint-Émilion Grand Barrail Larose	7€	30€
Bourgogne Pinot Noir Chapelle	7€	30€
Côtes de Blaye aop, Château Gardut	5€	24€
Côtes du Rhône aop, La Ferme du Mont	6€	26€

CHAMPAGNES		75cl
Billecart Salmon Brut Réserve	13€	70€
Billecart Salmon Brut Rosé	16€	90€
Billecart Salmon Vintage		98€
Billecart Salmon Cuvée Nicolas François		220€