

LaScala

P A R I S

## CARTE

	ENTRÉE	PLAT
<b>Œuf bio poché</b> , velouté tiède d'asperges, mouillette <b>V</b>	10€	
<b>Tartare d'avocats</b> aux agrumes, chips de patates épicées <b>V+</b>	10€	
<b>Scala bowl</b> , salades, légumes crus et cuits, quinoa <b>V+</b>	9€	15€
<b>Noix de Saint-Jacques</b> , carpaccio, passion et noisettes	16€	
<b>Thon rouge</b> mi-cuit mariné au soja en croûte d'herbes	16€	24€
<b>Foie gras de canard</b> « Maison », compotée de quetsches	12€	18€
<b>Huîtres</b> spéciales n°2 Gillardeau	3 pièces 10€ 6 pièces 19€ 9 pièces 28€	

<b>Linguine, asperges</b> , champignons bruns à la crème <b>V</b>	20€
<b>Bol renversé</b> , émincé de volaille au curry, légumes, riz basmati	18€
<b>Nage de dos de cabillaud</b> , au safran, légumes	24€
<b>Brochette de gambas</b> à la plancha, poêlée de légumes au saté	25€
<b>Coquille Saint-Jacques</b> , noix juste saisies, risotto aux truffes	26€
<b>Tartare de bœuf</b> « bien né » ou aller-retour, salade	17€
<b>Scala burger</b> charolais, cheddar aux épices, bacon	19€
<b>Pièce de bœuf</b> « bien né » grillée, jus court au poivre, salade	26€
<b>Quasi et ris de veau</b> jus réduit, tombée d'épinards, crêpes au maïs	24€

**Les fromages du jour** 9€

### DESSERTS

<b>Fondant au chocolat</b> caramel au beurre salé, glace vanille	9€
<b>Duo de Tiramisu</b> classique et glacé	8€
<b>Pavlova</b> aux fruits du moment, coulis de framboises	9€
<b>Baba au rhum</b>	9€
<b>Chia</b> au lait d'amande marmelade d'abricots <b>V+</b>	8€
<b>Sorbets</b> et <b>fruits</b> du moment <b>V+</b>	8€
<b>Café</b> ou <b>thé gourmand</b>	9€
<b>Mousse au chocolat</b>	8€

V = Végétarien

V+ = Végan

**DÉJEUNER**

Plat du jour 12€

Suggestion du jour 15€



Prix nets en euros.

LaScala

P A R I S

## SUR LE POUCE

À PARTIR DE 18H

<b>Nems de poisson</b>	9€
<b>Anchois marinés</b> , olives	6€
<b>Friture d'éperlan</b>	9€
<b>Tempuras de légumes</b>	9€
<b>Scala Bowl vegan</b> , légume crus et cuits <b>V+</b>	9€
<b>Planche de charcuteries</b>	10€
<b>Planche de jambon de Parme</b>	12€
<b>Planchette de fromages</b>	10€
<b>Planche mixte charcuteries et fromages</b>	18€
<b>Flammekueche</b>	10€
<b>Foie gras de canard « Maison »</b>	18€
<b>Huîtres</b> spéciales n°2 Gillaudeau	3 pièces 10€ 6 pièces 19€ 9 pièces 28€

V = Végétarien

V+ = Végan

## DÉJEUNER

Plat du jour 12€

Suggestion du jour 15€



Prix nets en euros.



P A R I S

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light</b> 33cl	4,6€
<b>Schweppes Tonic, Orangina</b> 25cl	4,8€
<b>Sirops à l'eau</b> 25cl	3€

## JUS DE FRUITS

<b>Jus de fruits Granini</b> 25cl	4,8€
orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE	
<b>Orange ou Citron pressé</b>	7€

## EAUX MINÉRALES

<b>Evian</b>	33cl 4,5€	75cl 6€
<b>Badoit rouge</b>	33cl 4,5€	75cl 6€
<b>Badoit vert</b> 75cl		6€
<b>Ferrarelle</b> 100cl		6,5€

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ LAVAZZA PRESTIGE

<b>Expresso, décaféiné</b>	2,4€
<b>Expresso allongé</b>	2,6€
<b>Double expresso</b>	4,2€
<b>Café ou déca crème</b>	3€
<b>Chocolat chaud</b>	4€
<b>Chocolat viennois</b>	4,5€
<b>Cappuccino</b>	4€
<b>Irish Coffee</b>	8,5€
<b>Thés et Infusions Whittington</b>	4€

## ALCOOLS & DIGESTIFS

<b>Vodka, Gin, Tequila</b> 4cl	6€
<b>Jack Daniel's, Four Roses, Ballantine's</b> 4cl	7€
<b>Knockando Season</b> 12 ans 4cl	9€
<b>Rhum 40° Don Papa</b> 4cl	7€
<b>Cardhu</b> 12 ans 4cl	9€
<b>Limoncello, Grappa</b> 4cl	7€
<b>Mirabelle, Framboises</b> 4cl	8€
<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

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
<b>Licorne Elsass</b> blonde	4,5€	8€
<b>Abbaye Floreffe</b> blonde	5€	8,5€
<b>Licorne Black</b> brune	5€	8,5€
<b>Blanche de Bruxelles</b> rosée	4,5€	8€
<b>Picon Licorne</b>	5,5€	9,5€
<b>Panaché bière</b>	4,5€	–
<b>Monaco</b>	4,5€	–
<b>BOUTEILLES</b>		
<b>Star</b> sans alcool 25cl	4,5€	
<b>1664</b> 33cl	5€	

## APÉRITIFS

<b>Coupe de Champagne aoc</b> Billecart-Salmon 12cl	14€
<b>Coupe de Champagne aoc Rosé</b> Billecart-Salmon 12cl	18€
<b>Apérol Spritz</b> 15cl	12€
<b>Américano maison</b> 6cl	9€
<b>Ricard, Pastis, Suze</b> 4cl	6€
<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	6€
<b>Kir Royal</b> cassis, pêche, mûre 12cl	15€

## COCKTAILS

<b>Scala</b>	10€
Campari, gin, pineau des charentes	
<b>Vie en Rose</b>	10€
Vodka, framboise, prosecco	
<b>Mojito</b>	10€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
<b>Piña Colada</b>	10€
Rhum, malibu, ananas, lait de coco	
<b>Caïpirinha</b>	10€
Cachaça, citron vert, sucre	
<b>SANS ALCOOL</b>	
<b>Virgin Mojito</b>	9€
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
<b>Virgin Colada</b>	9€
ananas, lait de coco	



P A R I S

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS 75 cl

### Alsace

**Alsace** AOP, Riesling, Schoenenbourg, Grand Cru, 2016 **34€**

**Alsace** AOP, Gewurztraminer, Kessler Grand Cru VT, 2012 **59€**

**Alsace** AOP, Gewurztraminer, Sonnenglanz, Grand cru, 2015 **38€**

### Bourgogne

**Macon Verzé**, 2017 **35€**

**Chablis** AOP, Domaine de l'Enclos, 2019 **40€**

**Meursault** AOP, Domaine Michelot, 2018 **92€**

**Puligny-Montrachet**, 2018 **115€**

### Vallée du Rhône

**Condrieu** AOP, Veauvignière, Domaine de la Roche Paradis, 2019

**Saint-Joseph** Lyséras, 2020 **62€**

ROSÉS **42€**

### Provence

**Rosé**, Domaine Piquetalen Pays d'Oc

**Côtes de Provence** aop, Commanderie de Peyrassol, 2017 **24€**

**28€**

## CHAMPAGNES

**Billecart Salmon** Brut Réserve

12 cl 75 cl

**Billecart Salmon** Brut Rosé **14€** **80€**

**120€**

P A R I S

## ROUGES

75 cl

### Bourgogne

<b>Bourgogne Pinot noir</b> Chapelle et Fils, 2020	<b>38€</b>
<b>Ladoix « Les Vris »</b> Chapelle et Fils, 2019	<b>42€</b>
<b>Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Beaurepaire »</b> Chapelle et Fils, 2017	<b>56€</b>
<b>Pommard</b> AOP, Domaine de la Noue, 2018	<b>88€</b>
<b>Aloxe-Corton</b> AOP, Domaine Jean Guiton, 2019	<b>82€</b>
<b>Nuit Saint-Georges</b> , Domaine David-Duband, 2018	<b>92€</b>
<b>Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru</b> AOP, Lavaux Saint-Jacques, Domaine Tortochot, 2016	<b>135€</b>

### Vallée du Rhône

<b>Croze Hermitage</b> , Domaine Darnaud, 2019	<b>40€</b>
<b>Saint Joseph</b> Nomade, 2020	<b>48€</b>

### Bordeaux

<b>Château Gardut</b> Côte de Blaye, 2016	<b>24€</b>
<b>Lacoste Borie</b> Pauillac AOP, 2016	<b>68€</b>
<b>Château La Bergère</b> Saint-Émilion, 2016	<b>38€</b>
<b>Château Andron Blanquet</b> Saint-Estèphe, 2015	<b>48€</b>
<b>Moulin de la Lagune Haut Médoc</b> , 2014	<b>75€</b>
<b>Château Grand-Puy-Lacoste</b> Pauillac AOP, 2 <sup>e</sup> Grand Cru classé, 2011	<b>150€</b>
<b>Château Grand-Puy-Lacoste</b> Pauillac AOP, 2 <sup>e</sup> Grand Cru classé, 2016	<b>165€</b>
<b>Château Branaire-Ducru</b> Saint-Julien AOP, Grand Cru classé, 2015	<b>145€</b>

P A R I S

## VINS AU VERRE

### BLANCS

15 cl 75 cl

**Alsace** aop, Gewurztraminer

8€ 35€

**Alsace** pinot blanc

6€ 26€

**Chardonnay** Domaine Les Ronces, 2016

5€ 24€

**Sancerre** aop, J.M. Crochet, 2017

6€ 26€

**Viognier** Domaine de Piquetalen, 2016

6€ 26€

**Sauvignon** Domaine de Castelnau IGP Pays d'Oc

5€ 24€

### ROSÉS

**Rosé**, Domaine de Piquetalen, IGP Pays d'Oc

5€ 24€

**Côtes de Provence** aop, Commanderie de Peyrassol, 2017

6€ 28€

### ROUGES

**Côte du Rhône**, « La Ferme du Mont », 2016

6€ 26€

**Sancerre** aop, J.M. Crochet, 2017

6€ 26€

**Côte de Blaye** Château Gardut, 2016

5€ 24€

**Saint-Émilion** Grand Barrail Larose

7€ 30€

**Bourgogne pinot noir** Chapelle

8€ 35€

12 cl 75 cl

### CHAMPAGNES

**Billecart Salmon** Brut Réserve

14€ 70€

**Billecart Salmon** Brut Rosé

18€ 90€





## SAISON 4

01.22 – 06.22

**ALEXIS MICHALIK** *Une histoire d'amour* – **MATTHIEU DELAPORTE ET ALEXANDRE DE LA PATELLIÈRE** *1h22 avant la fin* – **QUATUOR TANA** *King Lear* – **MOMO KODAMA & MARI KODAMA** *America*  
**JOS HOUBEN** *L'Art du rire* – **PAUL LAY** *Paul Lay & friends* – **FLORIAN PÂQUE ET NICOLAS SCHMITT** *Etienne A.* – **JASON BROKERSS** *21ème seconde* – **GENEVA CAMERATA** *La Danse du soleil*  
**GABRIEL BIANCO** *La guitare en dair obscur* – **KAORI ITO ET HIROSHI ITO** *Je danse parce que je me méfie des mots*  
**TOMÁS BORDALEJO** *Fétiches* – **URBAN QUARTET** *4x4* – **SOPHIE-MARIE LARROUY** *À bientôt de te revoir* – **TANGUY DE WILLIENCOURT** *Préludes, Chorals et Fugues, Récital* – **EUDES BERNSTEIN, SANDRO COMPAGNON, ORLANDO BASS** *Cabaret !* – **KAORI ITO ET CLÉMENT DUCOL** *Brunch* – **PETER HENS ET BART VAN CAENEGEM** *Ceci n'est pas une framboise frivole* – **JODYLINE GALLAVARDIN** *Lost Paradises* **FRANCESCO TRISTANO** *On Early Music* – **ROMAIN LELEU SEXTET** *Move - The Trumpet as movie star*  
**ALEXANDRA PIZZAGALI** *C'est dans la tête* – **MARC ARNAUD** *La Métamorphose des cigognes* – **LAURE PROUVOST**  
*Fauteuil d'artiste #8*

THÉÂTRE

MUSIQUE

DANSE

CIRQUE

HUMOUR

RENCONTRE

ARTS VISUELS