



# L'ESCALE JOSEPH

## NOTRE MENU

CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE & BRASSERIE



## LES APÉRITIFS

Maison	8.00 €
Martini rouge, blanc	6.00 €
Porto rouge ou blanc ou rosé	6.00 €
Pineau de Charentes	6.00 €
Campari	6.00 €
Pisang	6.00 €
Batida de coco	7.00 €
Malibu	7.00 €
Picon nature	6.00 €
Picon vin blanc	8.00 €
Picon bière	7.00 €
Ricard	7.00 €
Kir cassis ou pêche	7.00 €
Coupe de Prosecco	8.00 €
Kir royal Prosecco (cassis ou pêche)	8.50 €
Coupe de champagne	9.00 €
Kir royal champagne	9.50 €
Accompagnement	2.00 €

## LES COCKTAILS CLASSIQUES

Cuba Libre	11.50 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, coca cola	
Margarita	11.50 €
Tequilas, Cointreau, jus de citron, sucre de canne	
Pina Colada portoricaine	11.50 €
Rhum blanc et brun, lait de coco, jus d'ananas	

Allergie ?  
Demandez notre carte contenant les allergènes

## LES COCKTAILS ORIGINAUX

Le verger	10.00 €
Vodka, crème de pêche, jus de pomme cerise	

Daïkiri fraise basilic	12.00 €
Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron, fraise et basilic	

## LES SPRITZ

Apérol	9.00 €
Hugo (Sureau)	10.00 €
Lim (Limoncello, basilic)	11.00 €

## LES GINS TONIC

Gin sans alcool Copperhead	8.00 €
+ Fever-Tree aux choix	
Bobbys (NL)	9.50 €
+ Fever-Tree clementine	
Bombay	12.00 €
+ Tonic fever free Indian	
Marula grenade (BE)	12.00 €
+ Fever-Tree framboise-rhubarbe	
Copperhead original (BE)	12.00 €
+ Fever-Tree méditerranéen	
Hendrick's	14.00 €
+ Tonic fever tree edelflower	
Monkey 47	14.00 €
+ Tonic fever free Mediterranean	

## LES SANS ALCOOLS

Pisang sans alcool, orange	7.00 €
Bitter orange	7.00 €
Multi vitamines	7.00 €
Orange, citron et pamplemousse pressés, sirop de fraise	

## ALCOOLS

Ice Moonkey	5.50 €
Caramel beurre salé ou cappuccino	
Amaretto	7.50 €
Bacardi Carta Blanca	7.50 €
Bacardi Carta Oro	7.50 €
Chartreuse verte	8.50 €
Cointreau	7.50 €
Vodka rouge ou blanche	7.50 €
J&B	7.50 €
Jack Daniel's	8.00 €
Gin	7.50 €
Gin tonic	8.50 €
Tequila	7.50 €
Cognac	8.00 €
Calvados	8.00 €
Grand Marnier	8.00 €
Bailey's	7.50 €
Grappa	7.50 €
Sambuca	7.50 €
Mandarine Napoléon	7.50 €
Eau de Villée	7.50 €
Eau de Villée poire Williams	7.50 €
Limoncello	7.50 €

## JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange	6.00 €
Citron	6.00 €
Pamplemousse	6.00 €
Le trio	7.00 €
Orange, citron, pamplemousse	

## NOS JUS

Minute Maid Orange	3.00 €
Minute Maid Pommes	3.00 €
Minute Maid Tomato	3.00 €
Minute Maid Ananas	3.00 €
Minute Maid Pomme cerise	3.00 €
Minute Maid Multi Ace	3.00 €

## NOS SOFTS

Chaufontaine 25cl	2.50 €
Plate ou Pétillante	
Chaufontaine 50 cl	5.00 €
Plate ou Pétillante	
Chaufontaine 1l	9.50 €
Plate ou Pétillante	
Perrier	3.00 €
Nature ou Citron	
Coca	3.00 €
Coca Zero	3.00 €
Fanta Orange	3.00 €
Fanta Citron	3.00 €
Sprite	3.00 €
Royal Bliss Tonic	3.00 €
Royal Bliss Agrum	3.00 €
Fever Tree Indian tonic	3.30 €
Fever Tree Edelflower tonic	3.30 €
Fever Tree Mediterranean tonic	3.30 €
Fever Tree Framboise-rhum	3.30 €
Fuze Tea pétillant	3.00 €
Fuze Tea peach	3.00 €
Fuze Tea Green	3.00 €
Cecemel	3.00 €
Red Bull	4.00 €
Finley Mojito	4.00 €
Canada dry	3.70 €





## BIÈRES AU FUT

Maes 25 cl.....	3.00 €
Maes 33 cl.....	3.50 €
Maes 50 cl.....	6.00 €
Moinette 25 cl.....	3.70 €
Moinette 33 cl.....	4.40 €
Grimbergen blonde 25 cl.....	3.50 €
Grimbergen blonde 33 cl.....	4.00 €
Grimbergen brune 25 cl.....	3.50 €
Grimbergen brune 33 cl.....	4.00 €
Mort subite Xtreme (en saison).....	3.50 €

## BIÈRE DE SAISON

Voir panneau à SuggestionS  
Supplément grenadine, menthe,  
citron..... 0.50 €

## NOS BIÈRES BOUTEILLES

Maes N.A 25cl.....	3.20 €
Sportzot N.A 33 cl.....	3.50 €
Gueuze Mort subite 25 cl.....	3.50 €
Carlsberg.....	3.50 €
Cornet.....	4.50 €
Super des Fagnes blonde.....	4.50 €

Cuvée des Trolls.....	3.50 €
Blanche Hoegaarden.....	3.50 €
Rodenbach.....	3.00 €
Bel Chic blonde.....	4.20 €

## LES BLONDES SPÉCIALES

Duvel 33 cl.....	4.70 €
Tripple Karmeliet 33 cl.....	5.00 €

## LES BIÈRES FRUITÉES

Kriek mort subite 25 cl.....	3.50 €
Framboise Timmerman 25 cl.....	3.50 €
Pêche Mel Bush.....	5.00 €
Hoegaarden rosée.....	3.50 €
Bel Chic Red (en saison).....	4.20 €

## LES BIÈRES TRAPPISTES

Chimay Bleue.....	5.00 €
Chimay blanche.....	4.50 €
Chimay dorée.....	4.50 €
Chimay verte.....	5.00 €
Orval.....	5.10 €
Rochefort 8°.....	5.00 €
Tripple Westmalle.....	5.00 €

## LES BIÈRES D'ABBAYES

Saint Feuillien blonde 33 cl.....	4.50 €
Saint feuillien Grand Cru 33cl.....	5.20 €
Paix Dieu.....	5.70 €
Maredsous 6° (blonde).....	4.50 €

## BRASSERIE DUPONT

Moinette ¾.....	9.00 €
-----------------	--------

## BRASSERIE DES LÉGENDES

Quintine blonde 33 cl.....	5.50 €
Quintine ambrée.....	5.80 €

## LES SCOTCHS

Gordon Scotch 33 cl.....	4.50 €
--------------------------	--------

## NOS THÉS LIPTON

Refreshing Lemon.....	3.50 €
Camomille Linden.....	3.50 €
Green Tea Sencha.....	3.50 €
Classic Earl Grey.....	3.50 €
Juicy Forest Fruit.....	3.50 €
African Rooibos.....	3.50 €
Infusion Menthe fraîche.....	4.00 €

## NOS CAFÉS ROMBOULTS

Café.....	2.50 €
Expresso.....	2.50 €
Double expresso.....	4.00 €
Décaféiné.....	3.00 €
Cappuccino (crème fraîche).....	3.50 €
Cappuccino Italian (mousse de lait).....	3.50 €

Déca cappuccino (crème fraîche).....	3.90 €
Latte Macchiato.....	3.50 €
Latte Macchiato caramel.....	3.90 €
Latte Macchiato noisette.....	3.90 €
Café glacé.....	4.00 €

## NOS CHOCOLATS CHAUDS

Classique.....	3.50 €
Viennois (chantilly).....	4.00 €

## NOS COCKTAILS CHAUDS

Irish Coffee (whisky).....	9.00 €
Italian Coffee (amaretto).....	9.00 €
French Coffee (Grand Marnier).....	9.00 €
Normand Coffee (Calvados).....	9.00 €
Bailey's Coffee.....	9.00 €

Allergie ?  
Demandez notre carte contenant les allergènes





## À PARTAGER

Assiette d'olives .....	5.50 €
Assiette de fromages .....	6.50 €
Planche du chef .....	25.00 €

## ENTRÉES FROIDES

Pêche au thon .....	8.50 €
Et son Mesclun (1 pcs)	
Tomate crevette .....	14.50 €
Et son mesclun (1 pcs)	
Carpaccio de Bœuf .....	17.50 €
Roquette et ses copeaux de Parmesan	
Toasts au Saumon fumé .....	16.50 €

## ENTRÉES CHAUDES

Les 6 escargots à l'ail .....	12.00 €
2 Croquettes de fromage .....	14.00 €
Faites maison	
2 Croquettes de crevettes grises .....	16.00 €
Faites maison	
Le duo de croquette .....	15.00 €
Fromage et crevettes	
Les scampis au beurre à l'ail crème .....	16.50 €
Les scampis al diablo .....	16.50 €
Tomaté, piquant	

## LES SALADES

La César .....	17.50 €
Poulet poêlé, maïs, Parmesan, vinaigrette	
La chèvre chaud et Lardons .....	17.50 €
Chèvre chaud au miel, lardons et pommes déglacées au vinaigre de framboise	
La Niçoise .....	17.50 €
Thon, Anchois, Haricots verts et olives	
La Liégeoise .....	17.50 €
Haricots verts, lardons, pommes de terre	
La délice de la mer .....	21.50 €
Pêche au thon, tomate crevette et saumon fumé	

## LES POISSONS

Pêche au thon .....	18.00 €
Et sa salade, frites (2 pcs)	
La brochette de scampis grillées .....	19.50 €
Sauce tartare, frites	
Tomates crevettes .....	25.50 €
Frites et salade (2 pcs)	
Sole meunière .....	prix du jour

À partir de 8 personnes, 4 choix de plats différents limité pour l'ensemble de la table



## LES MOULES EN SAISON .....

prix du jour

Marinière, Vin blanc, A la Grimbergen, Crème ail, Roquefort

## LES PÂTES

Spaghettis Bolognaise .....	14.00 €
Pennes à l'Arrabiata .....	14.00 €
Tomaté, piquant et lardons	
Tagliatelles Carbonara .....	15.00 €
Lasagne du chef .....	16.00 €
Tagliatelles ail et huile .....	16.50 €
Tomates cerises, roquettes, copeaux de parmesan	
Linguines aux Vongoles et Cozze ...	21.50 €

## LES ESCALOPES DE VEAU

Milanaise (Panée) .....	20.00 €
La parmigiana (Aubergines) .....	23.00 €
Au fromage d'abbaye .....	23.00 €

Allergie ?  
Demandez notre carte contenant les allergènes



## NOS PLATS CUISINÉS 100% MAISON

Chicons au gratin maison, frites .....	15.50 €
Du 01/10 au 31/03	
Boulettes sauce tomate, frites .....	16.50 €
Fait maison	
½ poulet frites et salade .....	17.50 €
Vol au vent .....	20.00 €
Et son feuilleté maison, frites	
Blanquette de veau .....	18.50 €
À l'ancienne maison, croquettes	
Carbonnade flamande, frites .....	18.50 €

Tous nos plats sont accompagnés de salade ou de légumes chauds et au choix : frites, p.d.t au four, croquettes, purée ou patates





## NOS VIANDES

Le steak de Bœuf à la belge ..... 22.50 €

Poêlé, servi avec des frites, sa salade à la mayonnaise et jus de cuisson

Le pavé de Bœuf au poivre concassé flambé au Cognac ..... 25.50 €

La Tagliatta de Bœuf ..... 26.50 €

Bleu ou saignant, roquettes et ses copeaux de parmesan 18 mois d'âge

Entrecôte de Bœuf Simmenthal grillée et sa béarnaise maison ..... 30.00 €

Filet pur de Bœuf ..... 32.50 €

Grillé ou poêlé

L'onglet de Bœuf à l'échalotte ..... 22.50 €

Bleu ou saignant

Hamburger 100% Bœuf maison ..... 17.50 €

2 viandes

Cheeseburger 100% Bœuf maison .. 18.50 €

2 viandes et fromage

Bacon Burger 100% Bœuf maison... 18.50 €

2 viandes et bacon

Le filet Américain 100% Bœuf haché minute ..... 18.00 €

Préparé ou non préparé

La brochette d'Agneau grillée, Beurre Maitre d'hôtel ..... 23.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade ou légumes chauds et au choix : frites, p.d.t au four, croquettes, purée ou patates sauce tomate

## LES SAUCES

Poivre, Béarnaise, Roquefort, Archiduc, Echalotte, Provençale ..... 4.00 €

Beurre Maître d'hôtel ..... 2.00 €

Tartare, mayonnaise maison ..... 1.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade ou légumes chauds et au choix : frites, p.d.t au four, croquettes, purée ou patates sauce tomate

## LES PETITES FAIMS

de 12h à 17h30 du lundi au samedi

Le croque Végétarien ..... 7.00 €

Fromage

Le croque-monsieur ..... 8.00 €

Jambon, fromage

Le croque-madame ..... 8.50 €

Jambon, fromage, œuf sur le plat

Le croque Hawaiï ..... 8.50 €

Jambon, fromage, ananas

Le croque bolognaise gratiné ..... 9.50 €

Jambon, fromage, sauce bolognaise

Les doubles croques ..... 15.50 €

Accompagnés de salade

(+ 2€ pour croque Bolo)

## LE COIN DES MINI GASTRONOMES

Jusqu'à 10 ans

Pates bolognaise ou Carbonara ..... 10.00 €

Vol au vent junior, frites ..... 13.00 €

Boulettes sauce tomate, frites ..... 12.50 €

Le mini Hamburger  
100% Bœuf maison, frites ..... 11.00 €

Nuggets filet de poulet maison,  
frites ..... 11.00 €

## LES SUPPLÉMENTS :

Salade ..... 4.00 €

Légumes chauds ..... 4.00 €

Frites, croquettes, pdt au four,  
purée ..... 4.00 €

Pâtes avec sauce tomate ..... 4.00 €

Pâtes avec autres sauces ..... 6.00 €

À partir de 8 personnes, 4 choix de plats différents limité pour l'ensemble de la table

Allergie ?  
Demandez notre carte contenant les allergènes



## LES DESSERTS MAISON ET GOURMANDISES DE NOS ARTISANS

Crème brûlée.....	7.00 €
Fondant au chocolat.....	9.00 €
Pâtisseries.....	7.50 € /pièce

Réalisées par notre Artisan Boulanger

(Voir vitrine à pâtisseries)

## LES CRÊPES MAISON

Sucre ou cassonade.....	7.00 €
Nutella.....	7.50 €
Mikado.....	9.50 €

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Suzette.....	10.00 €
--------------	---------

Jus d'orange, flambée au Grand Marnier

À partir de 8 personnes, 4 choix de plats différents limité pour l'ensemble de la table

## LES COUPES DE GLACES

Dame Blanche.....	8.50 €
Dame Noire.....	8.50 €
Brésilienne.....	8.50 €
Coupe Spéculoos.....	8.50 €
Coupe Pistache.....	9.00 €
Coupe Fraises (en saison).....	11.00 €
1 Boule au choix.....	3.00 €

Vanille, chocolat, fraise, spéculoos, pistache, moka

Chantilly.....	1.00 €
----------------	--------

## MILKSHAKES

Vanille, Chocolat, Fraise, Spéculoos, Moka ou Pistache.....	7.50 €
---	--------

Allergie ?  
Demandez notre carte contenant les allergènes



## LA CUVÉE DU PATRON BLANC/ROSÉ/ROUGE

Le verre.....	3.00 €
Le quart.....	6.00 €
Le demi.....	12.00 €

## LES VINS BLANCS

### BORDEAUX

Entre deux mers.....	26 €
----------------------	------

Château de Fontenille

### BOURGOGNE

Petit Chablis.....	36 €/24 € demi
--------------------	----------------

Domaine Christophe & fils

Chablis 1er Cru Fourchaume.....	60 €
---------------------------------	------

Domaine Christophe & fils

### LOIRE

Sancerre Les belles vignes.....	50 €
---------------------------------	------

Domaine Fournier

### ITALIE - SICILE

Pinot Grigio Riserva.....	28 €
---------------------------	------

Trentino

## LES VINS ROSÉS

### ROUSSILLON

Côtes Catalane, Rozy Bikini.....	21 €
----------------------------------	------

Dom Brial

### PROVENCE

Côtes de Provence, bleu de Minuit.....	31 €
--	------

Domaine de l'heure bleue

### RHÔNE

Tavel, La Forcadière.....	36 €/19 € demi
---------------------------	----------------

Domaine Maby

## LES VINS ROUGES

### LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil.....	24 €
---------------------------------	------

Domaine Les Pins

### BORDEAUX

Château Les Charmettes.....	25 €/16 € demi
-----------------------------	----------------

Bordeaux supérieur |Vignobles JL Trocard

Saint Emilion Grand Cru.....	55 €
------------------------------	------

Château Gaillard

### BOURGOGNE

Côtes de Beaune Village.....	60 €
------------------------------	------

Domaine d'Ardhuy

Aloxe Corton.....	85 €
-------------------	------

Domaine d'Ardhuy

Gigondas, Tour Sarrazine.....	52 €
-------------------------------	------

Domaine Gilles Robin

### ITALIE - SICILE

Sicilia, Nero d'Avola.....	23 €
----------------------------	------

FeudoArancio



# NOS HORAIRES

Lundi	10h00 à 21h00
Mardi	10h00 à 21h00
Mercredi	10h00 à 21h00
Jeudi	10h00 à 21h00
Vendredi	10h00 à 21h00
Samedi	10h00 à 21h00
Dimanche	11h00 à 15h00

RETROUVEZ ÉGALEMENT NOTRE CARTE SUR:

[www.lescalejoseph.be](http://www.lescalejoseph.be)

Réservations: 065/56.59.09



## BRASSERIES JOSEPH

Découvrez aussi nos autres restaurants-brasseries,



Frameries

Galerie Bouveries  
065/46.52.88

CHEZ JOSEPH

Mons

Grands Près  
065/84.31.88



Ghlin

Portes du Parc  
065/36.42.51

NOTRE PARTENAIRE :

