

L'Escapade A la carte

LES ENTRÉES

MESCLUN DE SAISON, VINAIGRETTE DE CIDRE, FRAMBOISE ET XÉRÈS <i>Seasonal mixed greens, cider, raspberry and sherry vinaigrette</i>	8.-
RAFRAÎCHI ET TARTARE DE TOMATES MULTICOLORES CRÉMEUX DE MOZZARELLA À L'ACHILLÉE <i>Chilled multicoloured tomato tartare, creamy mozzarella with yarrow</i>	18.-
TARTARE DE THON ROUGE MARINÉ, AVOCAT AU PIMENT D'ESPELETTE, FRUIT DE LA PASSION ET FENOUIL CROQUANT. <i>Marinated bluefin tuna tartare, avocado with Espelette pepper, passion fruit and crunchy fennel</i>	ENTRÉE/PLAT 29.- / 48.-
CARPACCIO DE VEAU CUIT BASSE TEMPERATURE CÂPRES FRITS, ROQUETTE ET PARMESAN <i>Slow-cooked veal carpaccio, crispy capers, rocket and Parmesan</i>	ENTRÉE/PLAT 29.- / 48.-
SALADE CÉSAR, VOLAILLE GRILLÉE CŒUR DE ROMAINE, CROÛTONS DORÉS, COPEAUX DE PARMESAN. <i>Caesar salad, grilled GRTA chicken, romaine lettuce, golden croutons, Parmesan shavings.</i>	PLAT 34.-

L'Escapade

LA PÊCHE

GAMBAS BLACK TIGER RÔTIES AU CURRY DOUX ET LAIT DE COCO,
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET PETITS POIS 46.-

Black Tiger prawns, mild curry and coconut milk, sautéed mushrooms and green peas

CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES À LA PROVENÇALE
PERSILLADE ET TOMATES FRAICHES 58.-

Frog Legs, Provençal Style

ARRIVAGE DU JOUR, RÉDUCTION DE GAMARET À L'ANIS ÉTOILÉ,
DÉCLINAISON DE PETITS LÉGUMES *Prix*

Catch of the day, Gamaret and star anise reduction, seasonal vegetable variation
selon l'arrivage

LES VIANDES

FAUX-FILET DE BŒUF MATURÉ SUR OS, FRICASSÉE D'ARTICHAUTS
ET GIROLLES, JUS CORSÉ AUX ÉCHALOTES CONFITES, POMMES
DAUPHINES CITRONNÉES. 58.-

*Dry-aged bone-in beef striploin, artichoke and chanterelle fricassee, rich confit shallot jus, lemon
pommes dauphine.*

PLUMA IBÉRIQUE RÔTIE, À LA MÉLISSE,
LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DAUPHINES CITRONNÉES. 54

Roasted Iberian pork pluma, lemon balm, seasonal vegetables and lemon pommes dauphine.

VÉGÉTARIEN

GNOCCHI D'ÉPINARDS À L'AIL NOIR
LÉGUMES DE SAISON ET FRUITS SECS TORRÉFIÉS 42.-

Spinach gnocchi with black garlic, seasonal vegetables and toasted nuts.

POUR LES ENFANTS GOURMANDS

SUPRÊME DE POULET RÔTI, FRITES ET KETCHUP MAISON 20.-

(sur réservation)

L'Escapade

LES FROMAGES AFFINÉS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE BRUAND 15.-

Selection of aged cheeses from Fromagerie Bruand

LES DESSERTS

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO, 14.-
VANILLE ET CITRON VERT, COULIS FRUITS ROUGES

Coconut milk panna cotta, vanilla and lime, red berry coulis.

CRÈMEUX CITRON, 16.-
Sablé breton, crémeux citron, émulsion citron, crumble, sorbet citron et meringues

LEMON CREAM Breton Shortbread, Emulsion, Crumble, Sorbet and Meringue

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR, 16.-
ABRICOTS MARINÉS

Madagascar vanilla crème brûlée, marinated apricots

GLACES: Vanille, Fraise, Chocolat, Café, fior di latte 1 boule: 6.-

SORBETS: Citron, Fraise, Mangue 2 boules: 10.-