

# L'Escapade A la carte

## LES ENTRÉES

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

CARRE D'AGNEAU ROTI ET EPAULE CONFITE, FRICASSEE DE COTES DE  
BETTES ET POMMES DE TERRE GRENAILLES A LA SAUGE 54

*Roasted rack of lamb and candied shoulder, fricassée of chard and sage grit potatoes*

## 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.-*