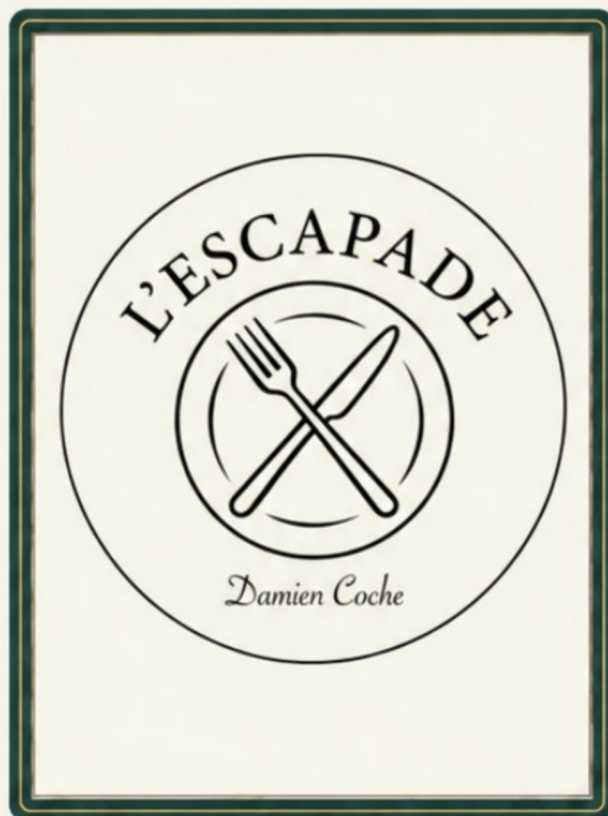


L'ESCAPADE

RESTAURANT GOURMAND · GENÈVE



DAMIEN COCHE

CHEF DE L'ESCAPADE

Chef passionné, Damien Coche imagine à L'Escapade une cuisine française gourmande, sincère et résolument de saison. Il met à l'honneur des produits soigneusement sélectionnés, des cuissons précises et des associations généreuses.

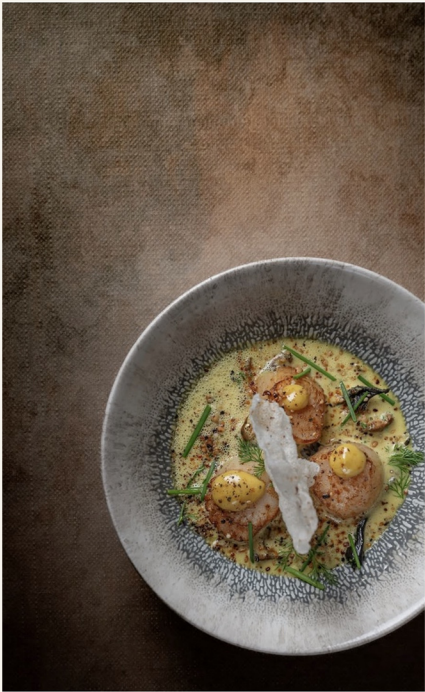
Sa cuisine raconte Genève, les rencontres et le plaisir de recevoir, dans un esprit élégant, chaleureux et accessible.

« Une cuisine qui raconte un lieu, des rencontres et une passion. »



GAULT & MILLAU

7, avenue Krieg · 1208 Genève · +41 22 347 28 33



L'ESCAPADE

Cuisine gourmande · Produits de saison

CARTE DES ENTRÉES

STARTERS

Salade mixte aux graines torréfiées

10 CHF

Vinaigrette à l'huile parfumée

Mixed salad with toasted seeds

Pâté en croûte de chasse

25 CHF

Condiments, rémoulade de chou rouge aux graines de moutarde

Game pâté en croûte with condiments and mustard-seed red cabbage remoulade

Velouté de butternut, œuf poché, graines torréfiées et herbes potagères

24 CHF

Butternut squash soup with poached egg, toasted seeds
and garden herbs

Raviole ouverte de homard bleu des côtes bretonnes et crabe des neiges (portion entrée)

35 CHF

Légumes et bisque de crustacés

Open ravioli with blue lobster from the Brittany coast and snow crab
(starter portion)

Cuisses de grenouilles sautées à la provençale (portion entrée)

29 CHF

Persillade et tomates fraîches

Sautéed frog legs Provençal style (starter portion)

L'Escapade

L'ESCAPADE

Cuisine gourmande · Produits de saison

CARTE DES PLATS

MAIN COURSES

GRENOUILLES

FROG LEGS

Cuisses de grenouilles sautées à la provençale 58 CHF

Persillade et tomates fraîches

Provençal-style sautéed frog legs

POISSONS & CRUSTACÉS

FISH & SHELLFISH

Gambas Black Tiger rôties 46 CHF

Risotto aux chanterelles et vieux parmesan, jus des carapaces

Roasted Black Tiger prawns, chanterelle risotto, aged Parmesan and shellfish jus

Black Cod 52 CHF

Salade et fenouil confit aux pommes, nage de céleri et olives

Black cod with salad, apple-confit fennel, celery and olive broth

**Raviole ouverte de homard bleu
des côtes bretonnes et crabe des neiges** 62 CHF

Légumes et bisque de crustacés

Open ravioli with blue lobster from the Brittany coast and snow crab, seasonal vegetables and shellfish bisque

L'ESCAPADE

Cuisine gourmande · Produits de saison

CARTE DES PLATS

MAIN COURSES

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

Gnocchis

38 CHF

Légumes de saison, ail noir et fruits secs torréfiés

Gnocchi with Vegetables

Risotto crémeux aux chanterelles

38 CHF

Légumes de saison et vieux parmesan

Creamy Chanterelle Risotto

VIANDES

MEATS

Suprême de pintade des Dombes rôti

46 CHF

Fricassée de cèpes et maïs, pommes grenaille au romarin

Roasted Dombes guinea fowl supreme, porcini and corn fricassee, baby potatoes with rosemary

Faux-filet de bœuf maturé sur os

58 CHF

Cœur d'artichaut, échalote confite

Bone-aged striploin steak, artichoke heart and confit shallot

Tartare de cerf

45 CHF

Mariné aux condiments, œuf confit, vieux parmesan et toasts salés

Venison tartare marinated with condiments, confit egg, aged Parmesan and savoury toasts

Filet de chevreuil rôti au poivre

62 CHF

Patate douce, sirop d'érable et baies sauvages, jus épicié, épine vinette

Pepper-roasted roe deer fillet, sweet potato, maple syrup, wild berries, spiced jus and barberries

L'ESCAPADE

Cuisine gourmande · Produits de saison

CARTE DES DESSERTS

DESSERTS

Le Tout Choc

16 CHF

Panna cotta chocolat, émulsion chocolat, glace et sauce chocolat, tuile chocolat et noisettes caramélisées

Chocolate panna cotta, chocolate emulsion, ice cream and chocolate sauce, chocolate tuile and caramelised hazelnuts

Pavlova aux fruits de saison

16 CHF

Coulis de fruits et sorbet pruneaux

Seasonal fruit pavlova, fruit coulis and prune sorbet

Chou au chocolat, glace et crème vanille

16 CHF

Chocolate choux pastry, ice cream and vanilla cream

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

16 CHF

Parfumée au génépi

Madagascar vanilla crème brûlée, flavoured with génépi

FROMAGES

CHEESES

Assiette de fromages suisses

17 CHF

Sélection de 3 pièces de la fromagerie Bruand

Swiss cheese plate - Selection of 3 cheeses from Fromagerie Bruand

Assiette de fromages suisses

21 CHF

Sélection de 4 pièces de la fromagerie Bruand

Swiss cheese plate - Selection of 4 cheeses from Fromagerie Bruand

L'ESCAPADE

PAR DAMIEN COCHE

RESTAURANT GOURMAND · GENÈVE

MENU DE LA SEMAINE

WEEKLY MENU

du lundi 5 au vendredi 9 octobre

From Monday 5 to Friday 9 October

ENTRÉE

STARTER

Velouté de butternut, œuf poché,
graines torréfiées et herbes potagères

Butternut squash soup, poached egg, toasted seeds
and garden herbs

PLAT

MAIN COURSE

Filet et cuisse de pintade rôtis,
fricassée de fenouil aux pommes
sauce suprême, pommes grenailles au romarin

Roasted guinea fowl breast and leg, fennel and apple fricassee,
supreme sauce and baby potatoes with rosemary

DESSERT

DESSERT

Chou au chocolat, glace et crème vanille

Chocolate choux pastry, ice cream and vanilla cream

PLAT 37.-

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 47.-

MENU COMPLET 57.-

Main course 37.-

Starter-main course or main course-dessert 47.-

Full menu 57.-

7, avenue Krieg · 1208 Genève · +41 22 347 28 33

L'ESCAPADE

PAR DAMIEN COCHE · GENÈVE

Dans les coulisses de la cuisine

LE GESTE · LA PRÉCISION · LA GOURMANDISE



« Le goût naît du produit, du temps et du geste juste. »

Photos : Daniele D'Angelo / GaultMillau · Visuel L'Escapade

7, avenue Krieg · 1208 Genève · +41 22 347 28 33 · www.lescapade.ch