



Menu pitchoune 14€

Nuggets, frites maison

Ou tagliatelles bolognaises

*

Glace 2 boules

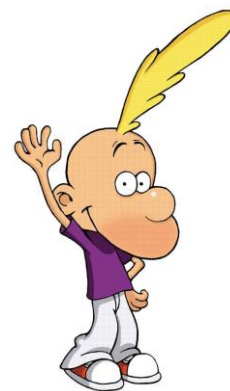
Ou salade de fruits frais

Ou petites crêpes au Nutella

*

1 soda, 1 jus de fruit ou 1/4 eau

Prix nets



La table d'Escapade

Entrée 10,00 €

Plat 19,00 €

Dessert 10,00 €

Formule entrée/plat 29,00 €

Menu entrée/plat/dessert 38,00 €

Formule plat/dessert 29,00 €

Prix nets

Nos entrées

Entrée du jour (sauf samedis et dimanches)

Salade d'automne aux champignons, lardons et œuf poché

6 mini-bouchées feuilletées aux escargots et beurre d'ail, salade verte

Terrine de campagne « selon l'humeur du chef

Cheese-cake au saumon et ciboulette

Os à moelle rôti à la fleur de sel et ses croustilles ailées

Velouté de légumes du jour

Foie gras mi-cuit maison, chutney de figues, pain brioché *sup 6€*

Saumon fumé par nos soins, crème de mascarpone à l'aneth, blinis *sup 6€*

Prix nets

Nos plats

Plat du jour (sauf samedis et dimanches)

Paré de saumon, crème à l'oseille, riz basmati et ratatouille

Aile de raie au beurre noisette, pommes vapeur

Blanc de seiche en persillade, risotto à l'encre de seiche

Cuisse de poulet, sauce suprême et gnocchis

Magret de canard, sauce aux raisins et pommes paillardes *sup 5,00€*

Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et purée

Côte de veau, sauce à la saveur de truffe, poêlée de légumes

Filet de bœuf, sauce Escapade, gratin dauphinois, *sup 7,00€*

Filet de bœuf façon Rossini *sup 10,00€*

Véritable Cheeseburger au bacon, frites et salades

Burger « le Fish de l'Escapade » filet de daurade et crème d'écrevisse

Emincé « Végan » et ses tagliatelles

*Salade Escapade (salade, tomate confites, mozzarella croquante, noix, Bresaola)
sauce miel et balsamique, croûtons)*

Tagliatelles bolognaises « maison » et parmesan

Prix nets

Boissons chaudes

<i>Café expresso, décaféiné</i>	<i>3,00€</i>
<i>Double expresso</i>	<i>4,00€</i>
<i>Cappuccino, café latte</i>	<i>5,00€</i>
<i>Thé et infusions</i>	<i>4,50€</i>

Tous nos cafés sont de marque Nespresso

N'hésitez pas à consulter notre carte des liqueurs et digestifs

Nos desserts

Dessert du jour (sauf samedis et dimanches)

Financier à la pistache et framboise et sa glace

Baba au Rhum maison aux fruits exotiques

Paris-Senlis façon Paris-Brest

Tarte fine aux pommes, glace vanille et Chantilly

Chou « François Vatel »

Craquant praliné sur ganache chocolat Manjari, mousseline vanille

Pain perdu façon grand'mère

Tartelette au caramel et noix de pécan

Glaces 3 boules (vanille, chocolat, café, framboise, citron, coco, caramel beurre salé)

Café ou thé gourmand sup 5,00€

Champagne gourmand sup 12,00€

Notre chocolat est de marque Valrhona

Prix nets

*Notre carte des vins est à votre disposition
N'hésitez pas à nous la demander*

Les verres de vin 15cl

Blanc

Val de Loire

Saumur AOP Truffeau 6,50 €

Bourgogne

Chablis AOP Domaine Vauroux 9,50 €

Occitanie : Côtes de Gascogne IGP

Domaine de Pellehaut, l'été Gascon, vin semi moelleux 8,00 €

Rosé

Provence

Côtes de Provence AOP Château Réal Martin 7,00 €

Rouge

Vallée du Rhône

Côtes de Rhône AOP Prieurs Saint Julien 6,00 €

Bordelais

Médoc AOP Château Moulin de Cassy 6,50 €

Haut Médoc AOP Maucaillou 8,50 €

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération