



Les Escapades Gourmandes

Restauration & Traiteur

Notre passion du goût et de l'humain

Notre chef Sandro Scalabrini et son équipe se réjouissent de vous faire découvrir leur cuisine méditerranéenne, moderne, fraîche et raffinée, certifiée Label Fait Maison.



La Rozavère

APÉRITIFS

Martini blanc, 4 cl	6.50
Bitter San Pellegrino, sans alcool, 10 cl	5.00
Pastis 51, 2 cl	6.50
Kir royal, 1 dl <i>Cassis</i>	8.00
Apérol Spritz 2 dl	12.00
Porto Tawny 10ans, 6 cl	10.00

BIÈRES

33 cl

Bière pression (Boxer) 5% Vol.	4.50
Heineken 5% Vol.	5.00
Cardinal <i>Bière sans alcool 0% Vol.</i>	4.00

MINÉRALES

Eaux minérales, 33 cl, 50 cl, 75 cl <i>Henniez bleue, Henniez verte</i>	3.50	5.00	7.50
Sodas, 33 cl <i>Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Ramseier</i>			4.00
Fever Tree Tonic, 20 cl			4.00
Thé froid, 33 cl <i>Pêche-hibiscus, citron</i>			4.00
Sirop, 33 cl <i>Grenadine, citron, menthe</i>			2.00



JUS DE FRUITS

Jus d'orange pressé frais, 20 cl	6.00
Jus de fruits Michel, 20 cl <i>Abricot, Ananas, Tomate</i>	5.00
Jus de fruits Iris, 25 cl <i>Pomme</i>	5.00

VINS AU VERRE

1 dl

Vins blancs

Yvorne – Chasselas – Dom. de la Pierre Latine
Chasselas, 2022

8.00

Genève – Muscat – Dom. Mermoud
Muscat, 2022

8.00

Vin rosé

Valais – Rosé de Gamay – Dom. Du Mont d'Or
Gamay et Diolinoir, 2022

7.00

Vins rouges

Yvorne – Pigalle – Dom. de la Pierre Latine
Pinot Noir, 2020

9.00

Genève – Cabernet Franc – Dom. Mermoud
Cabernet Franc, 2020

9.00



Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

TORTELLINI 18.-

Tortellini maison au cabillaud Skrei, crémeux à l'ail des ours

TARTARE DE DORADE 19.- (PLAT 33.-)

Tartare de dorade à la mangue et basilic Thaï

Poissons

LOTTE 32.-

Lotte rôtie au beurre citronné, duo d'asperges, sauce ravigote

TATAKI DE THON 36.-

Tataki de thon, sauce miso, côtes de bettes et tagliolini nero di seppia

Provenance poissons : Dorade : GR – Lotte : FR – Thon : Pacifique

Nos verres de vin au Coravin 1dl

Petite Arvine, S. Bettschen CHF 10.-

Petite Arvine, 2021

Grain Ermitage Président Troillet, M.T.Chappaz CHF 12.-

Marsanne, 2016

Pinot noir sur le fil, S. Bettschen CHF 10.-

Pinot noir, 2021

Tre Gran Antica, Dom.Cornulus CHF 12.-

Merlot, Cabernet franc et Syrah, 2016

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % et service inclus

Viandes

PORC IBÉRIQUE 28.-

Secreto de porc Ibérique laqué miel et coriandre, artichaut barigoule et baked potato

L'AGNEAU 32.-

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pommes boulangères et duo d'asperges

Provenance viandes : Porc : ES – Bœuf : CH – Agneau : IR

Suggestions rapides

RAVIOLI 16.- (PLAT 24.-)

Ravioli del Plin, jus de veau

BURGER 34.-

Pain buns au charbon végétal, steak haché de bœuf 200gr, avocat, pequillos, pommes pont-neuf « maison », sauce chimichurri

TARTARE DE BŒUF 38.-

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes pont-neuf « maison » avec mesclun et toasts

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 11.-

Crème brûlée à la vanille accompagnée de son bricelet

LA NOISETTE 11.-

La noisette du Piémont en différentes textures

CAFÉ / THÉ GOURMAND 13.-

Assortiment de 4 douceurs avec votre boisson chaude



Notre chef se fera un plaisir d'adapter un menu pour vos enfants

Allergies : Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer allergies ou intolérances.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % et service inclus

Menu plaisir 49.-

Tartare de dorade à la mangue
et basilic Thaï

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
pommes boulangères

Crème brûlée à la vanille accompagnée de son bricelet