



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	8.00
Cassis	
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	4.00
<i>Bière sans alcool 0% Vol.</i>	

MINÉRALES

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



JUS DE FRUITS

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

VINS AU VERRE

1 dl

Vins blancs

Morges – Chasselas – Dom. Les Trois Terres
Chasselas, 2022 8.00

Morges – Chardonnay – Dom. Les Trois Terres
Chardonnay, 2022 8.00

Vin rosé

Morges – Rosé de Gamay – Dom. Les Trois Terres
Gamay, 2022 7.00

Vins rouges

Morges – Méganoir – Dom. Les Trois Terres
Merlot, Gamaret et Garanoir, 2020 9.00

Morges – Syrah – Dom. Les Trois Terres
Syrah, 2019 9.00



Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

RISOTTO 16.- (PLAT 20.-)

Risotto mantecato à la betterave et gorgonzola,
brisures de noisettes du Piémont

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

Tartare de dorade à la mangue et basilic Thaï

Poissons

CABILLAUD 34.-

Dos de cabillaud skrei nacré au chou frisé,
compotée d'haricot blanc coco au chorizo

TATAKI DE THON 36.-

Tataki de thon, sauce miso, cardons de Satigny et tagliolini nero di seppia

Provenance poissons : Dorade : GR – Cabillaud : NO – Thon : Pacifique

Nos verres de vin au Coravin 1dl

Le Païen, T. Constantin CHF 10.-

Païen, 2015

Hermitage, Dom. Cornulus CHF 12.-

Hermitage, 2015

Faustine, Comte Abbatucci CHF 10.-

Sciaccarello et Nielluccio, 2019

Ronco delle Noci, Tenuta Luigina CHF 12.-

Merlot, 2016

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

Viandes

POULARDE 28.-

Suprême de poularde confite aux champignons,
fregola Sarda

RIS DE VEAU 38.-

Ris de veau périgourdine,
mille feuilles de pommes de terre et tombée de chou frisé

Provenance viandes : Poularde : CH – Bœuf : CH – Ris de veau : CH

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, chips de tapioca « maison »,
sauce chimichurri

TARTARE DE BŒUF 38.-

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

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 11.-

Crème brûlée à la vanille accompagnée de son bricelet

CHOCOLAT 12.-

Moelleux au chocolat, glace pistache de Bronte

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 52.-

Tartare de dorade à la mangue
et basilic Thaï

Suprême de poularde confite aux champignons,
fregola Sarda

Crème brûlée à la vanille accompagnée de son bricelet