



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 Larusée, 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 |
| Absinthe Larusée verte | 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, 30 cl, 50 cl, 75 cl <i>Eau filtrée BE WTR</i> | 2.00 | 4.50 | 5.50 |
| Sodas, 33 cl <i>Vivi Kola, Vivi Kola Zéro, Ramseier</i> | | | 4.00 |
| Fever Tree Tonic, 20 cl | | | 4.00 |
| Thé froid, 33 cl <i>Thé menthe Ramseier, Vivi thé aux herbes</i> | | | 4.00 |
| Sirop, 33 cl <i>Grenadine, citron, menthe</i> | | | 2.00 |

JUS et NECTARS

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



Entrées CHF 9.-

TARTELETTE AUX LÉGUMES GRILLÉS
CARPACCIO DE DORADE
FOCACCIA – TOMATE - JAMBON DE PARME

Plats CHF 34.-

TAGLIATA DE BŒUF ANGUS
AILE DE RAIE
BURGER VÉGÉ

Desserts CHF 11.-

TARTELETTE CHOCOLAT - PRALINÉ
PAVLOVA MYRTILLES – TONKA
CAFÉ GOURMAND

NOS FORMULES :

Entrée + Plat + Dessert
CHF 49.-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
CHF 39.-

Incontournables

| | |
|----------------------------------|----------|
| TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU | CHF 38.- |
| POULPE GRILLÉ | CHF 30.- |
| CEVICHE DE THON | CHF 32.- |
| SALADE CÉSAR | CHF 28.- |

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.

Provenance poissons : Dorade : GR – Raie : FR – Poulpe : AU – Thon : Pacifique

Provenance viandes : Porc : IT – Bœuf : CH – Poulet : CH