



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)	4.50
Heineken	5.00
Cardinal <i>Bière sans alcool 0%</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

Villette – Les terrasses de Valérie – Dom. Mermetus
Chasselas, 2022 8.00

Founex – Sauvignon blanc – Les Frères Dutruy
Sauvignon blanc, 2022 8.00

Vin rosé

Founex – Rosé de Gamay – Les Frères Dutruy
Gamay, 2022 7.00

Vins rouges

Villette – Le vin du Bacouni – Dom. Mermetus
Mondeuse, 2019 9.00

Founex – Merlot – Cabernet Franc – Les Frères Dutruy
Merlot, Cabernet Franc, 2021 9.00



Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

RAVIOLE OUVERTE 17.- (PLAT 24.-)

Raviole ouverte aux champignons et ris de veau, crémeux au persil

Option végétarienne : sans ris de veau 15.- (PLAT 22.-)

ROULEAUX DE PRINTEMPS 19.-

Rouleaux de printemps à l'avocat et dorade, parfumés au yuzu

Option végétarienne : sans dorade 17.-

Poissons

DOS DE SAUMON 34.-

Dos de saumon Suisse snacké parfumé à la coriandre, betterave et panais confits, polenta croustillante

TATAKI DE THON 36.-

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

Provenance poissons : Dorade : GR – Saumon : CH – Thon : Pacifique – Gambas : VN

Nos verres de vin au Coravin 1dl

Petite Arvine, S. Bettschen CHF 11.-

Petite Arvine, 2021

Ribex, L.Bovard CHF 10.-

Sauvignon, 2015

Humagne, Château de Glérolles CHF 12.-

Humagne rouge, 2017

Grande Cuvée, L.Bovard, CHF 12.-

Merlot, Syrah, 2014

Viandes

CARRÉ D'AGNEAU 36.-

Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus,
gnocchis maison et poivrons farcis

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL 38.-

Entrecôte de chevreuil aux airelles, ravioli à la courge butternut,
salsifis confits, choux de Bruxelles,
mousseline de potimarron et topinambour, chips de panais

Provenance viandes : Agneau : IR – chevreuil : AL – Bœuf : CH – Foie gras : FR – Ris de veau : CH

Suggestions rapides

CARAMELLE 16.- (PLAT 24.-)

Caramelle aux gambas et courge butternut, sauce cacciucco

BURGER AU FOIE GRAS 36.-

Pain buns au charbon végétal, steak haché de bœuf 150gr,
escalope de foie gras poêlée, épinards, oignons confits,
pommes pont-neuf « maison », sauce au whisky et porto

TARTARE DE BŒUF 38.-

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

Desserts

TAPIOCA 11.-

Tapioca à la noix de coco, banane caramélisée et fraîche, zeste de citron vert

CAFÉ GLACÉ 11.-

Déclinaison autour du café

CHOCOLAT - PIQUILLOS 12.-

Tarte déstructurée au chocolat 70% Guanaja Valrhona.

Pâte sablée au cacao, crémeux chocolat, coulis de piquillos, sorbet framboise



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 7,7 % et service inclus

Menu découverte (dès 2 personnes) 59.-

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Rouleaux de printemps à l'avocat et dorade, parfumés au yuzu

DOS DE SAUMON

Dos de saumon Suisse snacké parfumé à la coriandre, betterave et panais confits, polenta croustillante

Ou

CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus, gnocchis maison et poivrons farcis

TAPIOCA

Tapioca à la noix de coco, banane caramélisée et fraîche, zeste de citron vert

Menu dégustation (dès 2 personnes) 76.-

ROULEAU DE PRINTEMPS

Rouleau de printemps à l'avocat et dorade, parfumé au yuzu

RAVIOLE OUVERTE

Raviole ouverte aux champignons et ris de veau, crémeux au persil

DOS DE SAUMON

Dos de saumon Suisse snacké parfumé à la coriandre, betterave et panais confits, polenta croustillante

Ou

CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus, gnocchis maison et poivrons farcis

CHOCOLAT - PIQUILLOS

Tarte déstructurée au chocolat 70% Guanaja Valrhona, Pâte sablée au cacao, crémeux chocolat, coulis de piquillos, sorbet framboise

