

LES ÉVADÉS

À table, les murs tombent

ENTRÉES

Radis beurre	6€
L'œuf carotte	7€
Céleri rémoulade, truite fumée	8€
Mozzarella Di Bufala	9€
Pâté de campagne	9€
Harengs à l'huile, pommes de terre	9€



PLATS

Légumes à l'honneur	15€
Saucisse purée	16€
Croque-Monsieur	16€
<i>(Jambon ou dinde)</i>	
Raie crème de cèpes	19€
<i>(Légumes de saison)</i>	
Onglet de veau sauce Brillat-Savarin	19€
<i>(Frites maison, salade)</i>	
Quenelle à l'ail des ours sauce tomate piémontaise	20€
<i>(Légumes de saison) Cuisson de 20 minutes</i>	

Pour les petits

Escalopes de poulet pané, frites maison et sirop	12€
--	-----



FROMAGES

Trio de fromage	8€
Cervelle de canut	6€



DESSERTS

Flan des Évadés	6€
Tarte à la praline	6€
Évasion fruitée du Chef	7€

ENVIE D'UNE PAUSE GOURMANDE EN TOUTE LIBERTÉ

Hors des heures de service, laissez-vous tenter par nos amuse-bouches et desserts, comme un avant-goût d'évasion !

AMUSE-BOUCHE

Charcuterie sèche	8€ ou 16€	Escalopes de poulet pané	12€
Côté fromage	8€ ou 16€	Frites maison	7€
Pâté de campagne	9€	Houmous signature	8€
Cervelle de canut	6€		



DESSERTS

Flan des Évadés	6€
Tarte à la praline	6€
Évasion fruitée du Chef	7€



VIN AU VERRE / POTS

	Verre 12,5 cl	Pot 46 cl
Rouge		
CÔTE DU RHÔNE, Domaine DE LA LIGIÈRE	4,5€	16€
VACQUEYRAS, Domaine DE LA LIGIÈRE	6€	21€
BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine Alex FOILLARD	6€	
MORGON, Domaine Jean FOILLARD	6€	
SAINT-CHINIAN, MAS des HUPPES, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	6€	
Blanc		
VIOGNIER, Domaine DE LA LIGIÈRE	4,5€	16€
CHARDONNAY, Cévennes, Domaine COURSAC	6€	
LE VENT DANS LES SAULES, Chenin de Loire, Domaine DU PAS SAINT-MARTIN	6,5€	
SAINT-VÉРАН, Bourgogne, Domaine CHARDIGNY (vieilles vignes)	7,5€	
Rosé		
VIN DE MÉDITERRANÉE, Sud Absolu, Domaine DE LA LIGIÈRE	4,5€	16€
CÔTES DE PROVENCE, Domaine LE LOUP BLEU	7€	
Bulles		
PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaumè-Arnaud	7€	
COUPE PROSECCO (12cl)	6€	
CHAMPAGNE TRADITION, Domaine Réaut	10€	



CARTE DE LA CAVE DU RESTAURANT DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES ÉVADÉS

SOFTS

EVIAN	(50cl) 4,50€ / 1L 6€
BADOIT	(50cl) 4,50€ / 1L 6€
PERRIER	(33cl) 4€
COCA-COLA	(33cl) 4€
ORANGINA	(25cl) 4€
SCHWEPPES AGRUMES	(25cl) 4€
TONIC	(33cl) 4€
THÉ GLACÉ	(33cl) 4€
LIMONADE PUR CITRON BIO	(33cl) 5€
PUR JUS DE FRUITS BISSARDON (Pomme, Poire, Pêche de vigne, Abricot, Tomate)	(25cl) 4€
SIROP BIGALLET BIO (Fraise, Menthe, Pêche, Citron et Grenadine)	(33cl) 3€



BIÈRES

6 bières à la pression,
à consulter sur l'ardoise

	33cl
CORONA 0°C	5€
CIDRE BRUT	6€



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAPPUCCINO	5€
THÉ, INFUSION	4€

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51	(2cl) 3,5€
KIR	(12cl) 5€
MARTINI Rouge, Blanc	(6cl) 5€
SUZE, CAMPARI	(6cl) 5€
PORTO Rouge, Blanc	(10cl) 6€
COUPE PROSECCO	(12cl) 6€
SPRITZ	(20cl) 9€
Aperol, Limoncello, Campari, St Germain	



SPIRITUEUX (4CL)

WHISKY	
MONKEY SHOULDER	6€
JACK DANIEL'S	7€
ARDBEG	10€
NIKKA	11€

RHUM

HAVANA	6€
BUMBU	8€
DIPLOMATICO	9€
MATUSALEM	10€

GIN

BEEFEATER	6€
CITADELLE	9€

VODKA

SMIRNOFF	6€
ABSOLUT	8€
GREY GOOSE	10€



DIGESTIFS (4CL)

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, GÉNÉPI, POIRE, MIRABELLE, GET 27, GET 31, BAILEY'S, AMARETTO, JACOULOT MENTHE POIVRÉE	7€
VERVEINE DU VIVARAIS, CHARTREUSE VERTE	8€
CALVADOS AVALLÉN	9€
COGNAC MARTEL	10€

LES ÉVADÉS

CARTE DES VINS

ROUGE

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
BEAUJOLAIS		
BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine Alex FOILLARD	30€	6€
BROUILLY, Domaine Alex FOILLARD	40€	
CÔTE DE BROUILLY, Domaine Alex FOILLARD	40€	
MORGON, Domaine Jean FOILLARD	32€	6€
MORGON CORCELETTE, Domaine Jean FOILLARD	50€	
MORGON CÔTE DU PY, Domaine Jean FOILLARD	50€	
FLEURIE, Domaine Jean FOILLARD	55€	
FLEURIE, Domaine Ophélie et Lucas DUTRAIVE, Clos de la Grand'Cour	50€	
RÈGNÉ, Les Bulliats, Domaine Justin DUTRAIVE	35€	
FLEURIE, PIED DE LA RUE, Domaine Lucas DUTRAIVE	40€	
CHIROUBLES, Domaine Famille DUTRAIVE	42€	

CÔTEAUX DU LYONNAIS

LE COEUR DES HOMMES, Domaine ROSTAING TAYARD	36€	
--	-----	--

SUD-EST

VIN DE PÉTANQUE, Domaine MAS DE LIBIAN	25€	
CÔTE DU RHÔNE, LES COSTEBELLES, Domaine DE LA LIGIÈRE	26€	
VIN DE FRANCE, C'EST PAS GRAVE ! Domaine DE LA LIGIÈRE	28€	
VACQUEYRAS, Domaine DE LA LIGIÈRE	35€	
VACQUEYRAS, NATURALIS, Domaine DE LA LIGIÈRE	40€	
VINSOBRES, Domaine CHAUME-ARNAUD	35€	

SUD-OUEST

SAINT-CHINIAN, MAS des HUPPES, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	25€	6€
SAINT-CHINIAN, L'ABSOLU, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	40€	
CAHORS, LES ESCURES, Domaine MAS DEL PÉRIÉ	32€	

JURA

CÔTES DU JURA, Domaine OVERNOY	60€	
--------------------------------	-----	--

ITALIE (Piémont)

BARBERA D'ALBA, Domaine Matteo CORREGIA	48€	
---	-----	--



LES ÉVADÉS

CARTE DES VINS

BLANC

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl	Demi bouteille 37,5 cl
LE VENT DANS LES SAULES, Chenin de Loire, Domaine DU PAS SAINT-MARTIN	28€	6,5€	
SAINT-VÉРАН, Bourgogne, Domaine CHARDIGNY (vieilles vignes)	40€	7,5€	
POUILLY-FUISSÉ Cuvée VII, Bourgogne, Domaine DE LA SARAZINIÈRE	50€		
CHARDONNAY, Cévennes, Domaine COURSAC	25€	6€	



ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE, Domaine LE LOUP BLEU	30€	7€	
TAVEL, Domaine DE L'ANGLORE	40€		



BULLES

PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaume-Arnaud	30€	7€	
CHAMPAGNE TRADITION, Domaine Réaut	55€	10€	30€



POTS

	Pot 46 cl	Fillette 25 cl	Verre 12,5 cl
ROUGE			
CÔTE DU RHÔNE, Domaine DE LA LIGIÈRE	16€	8€	4,5€
VACQUEYRAS, Domaine DE LA LIGIÈRE	21€	11€	6€
BLANC			
VIOGNIER, Domaine DE LA LIGIÈRE	16€	8€	4,5€
ROSÉ			
VIN DE MÉDITERRANÉE, SUD ABSOLU, Domaine DE LA LIGIÈRE	16€	8€	4,5€