

LES ÉVADÉS

À table, les murs tombent

ENTRÉES

Velouté de butternut (<i>Pain d'épices, huile de noisette</i>)	8€
Poireaux vinaigrette (<i>Oeuf dur émietté, oignons frits</i>)	9€
Soupe à l'oignon (<i>Comté râpé, croûtons à l'ail</i>)	9€
La petite lyonnaise (<i>Oeuf parfait, tranche de lard, croûtons</i>).....	9€
Pâté de tête	9€
Pâté de campagne	9€
Oeufs mayonnaise	4€
Cœur de frisée (<i>Figues séchées, graines de courge, levure de bière</i>)	5€
Cervelle de canut	6€
Harengs à l'huile et pommes de terre	9€

###

PLATS

Saucisson pistaché (<i>Purée et crème de persillade</i>)	17€
Andouillette fraise de veau tirée à la ficelle « Maison Braillon »	21€
<i>(Frites maison et sauce moutarde à l'ancienne)</i>	
Croque-monsieur « Le Tôlier » (<i>Jambon, dinde ou végétarien</i>)	17€
Onglet de veau sauce Brillat-Savarin (<i>Frites maison et cœur de frisée</i>)	19€
Raie au four (<i>Légumes poêlés et crème de cèpes</i>)	20€
<i>Cuisson de 15 minutes</i>	
Quenelle de volaille à l'ail des ours	20€
<i>(Légumes poêlés et sauce tomate mijotée) Cuisson de 20 minutes</i>	
Légumes à l'honneur	15€
La grande lyonnaise (<i>Oeufs parfaits, tranches de lard, croûtons</i>)	16€
Saucisse purée (<i>Coupée au couteau, sans sel de nitrite, avec son bouillon</i>)	16€
Burger des Évadés (<i>Steak haché charolais, fromage frais ail et fines herbes, tranche de comté, pickles d'oignon rouge, confit d'oignons, pain boulanger</i>)	18€

Pour les Gones

Croque-Gone ou Petit Pané (<i>Poisson</i>), servi avec frites maison et sirop	12€
---	-----

###

FROMAGES

Faisselle (<i>Nature, Crème fraîche, Crème de marron ou Cassonnade</i>)	5€
Cervelle de canut	6€
Demi Saint-Marcellin	6€
Saint-Marcellin entier	9€
Trio de fromage	9€

###

DESSERTS

Crème caramel	6€
Tarte à la praline	6€
Panna cotta du moment	6€
Pruneaux vin rouge	6€
Flan des Évadés (<i>Vanille Bourbon</i>)	6€
Fondant au chocolat (<i>Crème anglaise</i>)	7€