

# LES ÉVADÉS

À table, les murs tombent

## ENTRÉES


Radis beurre ( <i>Beurre aromatisé maison</i> ) .....	6€
Oeufs mayonnaise ( <i>Trio de pickles</i> ) .....	6€
Coeur de frisée .....	6€
Cervelle de canut .....	6€
<i>(Fromages frais, herbes et assaisonnement)</i>	
Poivrons marinés à l'ail et l'huile d'olive .....	7€
Oeufs carotte .....	7€
<i>(Oeufs mollet, râpé de carotte, vinaigrette)</i>	

Mozzarella Di Buffala tressée .....	9€
<i>(Tomates séchées, basilic et oignons frits)</i>	
Pâté de campagne .....	9€
Harengs à l'huile et pommes de terre .....	9€
La petite Lyonnaise .....	9€
<i>(Oeuf parfait, tranche de lard, croûtons)</i>	



## PLATS

### SANDWICHERIE

« Le Tôlier », Croque-Monsieur, salade ( <i>Jambon, dinde ou végétarien</i> ) .....	17€
« Le BDE », Burger des Évadés  .....	18€
<i>(Steak charolais ou galette de pomme de terre, fromage frais ail et fines herbes, comté tranché, pickles et confit d'oignons)</i>	



### LYONNAISERIE

Quenelle de volaille à l'ail des ours .....	21€
<i>(Légumes poêlés et sauce tomate mijotée) Cuisson de 20 minutes</i>	
La grande lyonnaise ( <i>Oeufs parfaits, tranches de lard, croûtons</i> ) .....	17€
Andouillette fraise de veau tirée à la ficelle « Maison Braillon » .....	21€
<i>(Sauce moutarde à l'ancienne et frites maison) Cuisson de 15 minutes</i>	
Saucisson lyonnais pistaché ( <i>Purée et crème de persillade</i> ) .....	18€

### LÉGUMERIE

Légumes à l'honneur <i>Convient aux végétariens</i> .....	16€
<i>(Déclinaison de légumes cuisinés de trois façons et sa galette de pomme de terre)</i>	

### BOUCHERIE

Saucisse purée ( <i>Coupée au couteau, sans sel de nitrite, avec son bouillon</i> ) .....	16€
Onglet de veau sauce Brillat-Savarin  .....	20€
Tartare de boeuf coupé au couteau ( <i>Pignons de pin, huile de sésame</i> )  .....	20€
Vitello Tonnato ( <i>Veau cuit à basse température, mayonnaise au thon et frites maison</i> ) .....	21€

### POISSONNERIE

Raie au four ( <i>Légumes poêlés et crème de cèpes</i> ) <i>Cuisson de 15 minutes</i> .....	20€
Fish n' Chips & salade .....	17€



Frites maison et coeur de frisée

Allergique ou intolérant(e), l'équipe  
en cuisine reste à votre écoute !



## POUR LES GÔNES

Saucisse-Purée, Croque-Gone ou Petit Pané (*Poisson*),

servi avec frites maison et sirop ..... 12€

## FROMAGES

Faisselle (*Nature, Crème fraîche, Crème de marron ou Cassonnade*) ..... 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€

Tarte au citron ..... 6€

Panna cotta du moment ..... 6€

Pruneaux vin rouge ..... 6€

Flan des Évadés (*Vanille Bourbon*) ..... 6€

Fondant au chocolat (*Crème anglaise*) ..... 7€



## VIN AU VERRE / POTS

### Rouge

CÔTE DU RHÔNE, Domaine DE LA LIGIÈRE

Verre  
12,5 cl

Pot  
46 cl

4,5€

16€

VACQUEYRAS, Domaine DE LA LIGIÈRE

6€

21€

BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine Alex FOILLARD

6€

SAINT-CHINIAN, MAS des HUPPES, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE

6€

MORCON, Domaine Jean FOILLARD

6,5€

### 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€

MÂCON, Domaine DE LA SARAZINIÈRE

6,5€

DOMAINE BADER, Alsace, Pinot gris

6,5€

SAINT-VÉРАН, Bourgogne, Domaine CHARDIGNY (vieilles vignes)

7,5€

### Rosé

VIN DE MÉDITERRANÉE, Sud Absolu, Domaine DE LA LIGIÈRE

4,5€

16€

AOP Saint-Chinian, Rosalie

6,5€

COTEAUX DE PROVENCE, Domaine Le Loup Bleu

7€

### Bulles

PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaume-Arnaud

7€

COUPE PROSECCO (12cl)

8€

CHAMPAGNE, J.Charpentier Brut

11€



**CARTE DE LA CAVE DU RESTAURANT DISPONIBLE SUR DEMANDE**