

LES ÉVADÉS

At the table, the walls fall

STARTERS

Buttered radish (Homemade flavored butter) ..	6€
Egg with mayonnaise (Trio of pickles)	6€
Frisée lettuce	6€
« Cervelle de Canut » cheese	6€ (Fresh Herb cheese)
Marinated peppers with garlic and olive oil ..	7€
The carrot egg	7€ (Soft-boiled eggs, grated carrot, vinaigrette)

Braided Buffalo mozzarella	9€ (Dried tomatoes, basil, fried onions)
Farmhouse pâté	9€
Herring in oil with steamed potatoes	9€
The « Petite Lyonnaise »	9€ (Soft-boiled egg, bacon slices, garlic croutons)



MAIN COURSE

SANDWICHES

« Le Tôlier » Croque-Monsieur and salad (Ham, Turkey or Vegetarian)	17€
« Les Évadés » burger 	18€ (Charolais ground beefsteak, garlic and herbs cream cheese, Comté cheese, onion pickles, candied onion, Baker's bread)

LYONNAISERIE

Wild garlic chicken quenelle	21€ (Sauteed vegetables and slow-cooked tomato sauce) 20 minutes cooking time
The Grande Lyonnaise (Soft-boiled eggs, bacon slices, garlic croutons).....	17€
« Maison Braillon » traditional string-drawn andouillette made with calf's ruffle	21€ (Homemade French fries and old-style mustard sauce) 15 minutes cooking time
Lyon Pistachio Sausage (Mashed potatoes and parsley cream)	18€

VEGETABLES

Vegetables in the spotlight <i>Appropriate for vegans</i>	16€ (A selection of vegetables cooked in three different ways and hash brown)
---	--

BUTCHERS

Bangers and Mash (Nitrite free knife-cut Toulouse sausage, homemade mashed potatoes and broth)	16€
Veal Hanger Steak with Brillat-Savarin sauce 	20€
Hand-cut beef Tartare (Pine nuts, sesame oil) 	20€
Vitello Tonnato (Veal cooked at low temperature, mayonnaise tuna and homemade french fries)	21€

FISH

Oven-baked Skate Ting (Sauteed vegetables and porcini cream) 15 minutes cooking time	20€
Fish n' Chips & salad	17€



French fries and frisée lettuce

Allergic or intolerant,
we're ready to listen you !



Net prices in euros, taxes and services included. Allergens list available in scanning the QR code.

KIDS MENU

Bangers and mash potatoes, Croque-Gone, Little crumbed fish,
served with homemade french fries and syrup 12€

CHEESES

Faisselle (*Plain, Fresh Cream, Chestnut cream or Brown sugar*) 5€
« Cervelle de Canut » cheese (*Fresh Herb cheese*) 6€
Half Saint-Marcellin 6€
Whole Saint-Marcellin 9€
Cheese trio 9€

DESSERTS

Caramel custard 6€
Praline tart 6€
Lemon pie 6€
Seasonal Panna Cotta 6€
Red wine infused prunes 6€
« Les Évadés » French flan (*Vanille Bourbon*) 6€
Fluffy chocolate fondant 7€



WINE GLASS / POTS

Red wine

	Glass 12,5 cl	Pot 46 cl
CÔTE DU RHÔNE, Domaine DE LA LIGIÈRE	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€	
MORGON, Domaine Jean FOILLARD	6,5€	

White wine

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-VÉRAN, Bourgogne, Domaine CHARDIGNY (vieilles vignes)	7,5€	

Rosé wine

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€	

Sparkling

PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaume-Arnaud	7€	
COUPE PROSECCO (12cl)	8€	
CHAMPAGNE, J.Charpentier Brut	11€	



WINE CELLAR MENU AVAILABLE ON REQUEST

Allergic or intolerant,
we're ready to listen you !



Net prices in euros, taxes and services included. Allergens list available in scanning the QR code.

LES ÉVADÉS

WINE CARD

RED WINE	Bottle 75 cl	Glass 12,5 cl
BEAUJOLAIS		
BEAUJOLAIS VILLAGES, Domaine Alex FOILLARD	34€	6€
MORGON, Domaine Jean FOILLARD	36€	6,5€
BROUILLY, Domaine Alex FOILLARD	44€	
CÔTE DE BROUILLY, Domaine Alex FOILLARD	44€	
MORGON CORCELETTE, Domaine Jean FOILLARD	55€	
MORGON CÔTE DU PY, Domaine Jean FOILLARD	55€	
FLEURIE, Domaine Jean FOILLARD	60€	
CÔTEAUX DU LYONNAIS		
LE COEUR DES HOMMES, Domaine ROSTAING TAYARD	38€	
SUD-EST		
CÔTE DU RHÔNE, LES COSTEBELLES, Domaine DE LA LIGIÈRE	26€	
VINSOBRES, Domaine CHAUME-ARNAUD	35€	
CROZES-HERMITAGE, Domaine Finot	45€	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Domaine Jean-Paul VERSINO	60€	
SUD		
SAINT-CHINIAN, MAS des HUPPES, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	30€	6€
SAINT-CHINIAN, L'ABSOLU, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	42€	
JURA		
CÔTES DU JURA, Domaine OVERNOY	60€	
ITALIE		
BARBERA D'ALBA, Domaine Matteo CORREGIA	50€	
BOURGOGNE		
MARSANNAY, Saint Urbain, Domaine Jean Fournier	55€	
POMMARD, Domaine Vaudoisey-Creusefond	80€	

LES ÉVADÉS

WINE CARD

Bottle
75 cl

Glass
12,5 cl

WHITE WINE

NORD AU SUD, IGP Blanc, domaine Château Bousquette	26€	
CHARDONNAY, Cévennes, Domaine COURSAC	28€	6€
LE VENT DANS LES SAULES, Chenin de Loire, Domaine DU PAS SAINT-MARTIN	30€	6,5€
DOMAINE BADER, Alsace, Pinot gris	36€	6,5€
MÂCON, Domaine DE LA SARAZINIÈRE	36€	6,5€
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine DE LA SARAZINIÈRE	38€	
AU FIL DE L'ILL, Alsace, Vignoble du Rêveur	38€	
CHARDONNAY, Beaujolais, Domaine Jean Foillard et Fils	40€	
SAINT-VÉРАН, Bourgogne, Domaine CHARDIGNY (vieilles vignes)	40€	7,5€
POUILLY-FUISSÉ 1 ^{er} cru « VERS/CRAS » Domaine DE LA SARAZINIÈRE	60€	



ROSÉ WINE

AOP SAINT-CHINIAN, Rosalie	26€	6€
CÔTE DE PROVENCE, Domaine Le Loup Bleu	36€	7€
TAVEL, Domaine DE L'ANGLORE	55€	



SPARKLING

PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaume-Arnaud	34€	7€
CHAMPAGNE, J.Charpentier Brut	60€	11€
PROSECCO, Saomi La Tordera	36€	8€

Alcohol buse is bad for health, please consume in moderation.

Price in euros including VAT. Net price, service included.