LES ÉVADÉS

À table, les murs tombent

ENTRÉES

Oeufs mayonnaise *(Trio de pickles)* ..... 6€

Cervelle de canut ..... 6€
(Fromages frais, herbes et assaisonnement)

Carpaccio de betteraves
(Betteraves cuites en vinaigrette) ..... 7€

Velouté de butternut et œuf parfait
(Huile de noisette, crème et amande) ..... 8€

Poireaux vinaigrette
(Émietté d'œufs, oignons frits) ..... 8€

Salade « La petite lyonnaise »
(Œuf parfait, tranche de lard, croûtons) ..... 9€

Rillette de truite sur toast
(Truite, fromage fouetté et aneth) ..... 9€

Chiffonnade de jambon Cebo ibérique
et beurre maison ..... 11€

Salade des Évadés
(Mélange de coeur de frisée et trévise, graines de courges torréfiées, figues er vinaigrette d'échalote) ..... 6€

PLATS

LYONNAISERIE

Quenelle de brochet sauce homardine ..... 21€
(Légumes poêlés) *Cuisson de 20 minutes*

Salade « La grande lyonnaise » *(Oeufs parfaits, tranches de lard, croûtons)* ..... 17€

Saucisson lyonnais aux cèpes *(Purée maison et crème d'échalote au vin rouge)* ..... 19€

BOUCHERIE

Bavette d'aloyau Simmental beurre maître d'hôtel ..... 23€

Foie de veau poêlé *(Purée maison et crème d'ail)* ..... 21€

Suprême de volaille sauce comté *(Purée maison)* ..... 18€

Onglet de veau sauce Brillat-Savarin ..... 20€

POISSONNERIE

Parmentier de dos de colin ..... 18€
(Purée maison, crème d'ail, chapelure panko et salade) *15 min de cuisson*

SANDWICHERIE

« Le Tôlier », Croque-Monsieur au Brézain fumé ou Mozzarella ..... 18€
(Jambon, dinde ou végétarien) et salade

« Le BDE », Burger des Évadés ..... 18€
(Steak charolais ou mélange végétarien, fromage frais au chou rouge, comté tranché, cornichons aigre-doux et confit d'oignons)

FROMAGE FONDU

« Le Bois Blond » ..... 22€
(Fromage comtois fondu sur pommes de terre grenaille, coppa de Parme et salade) *15 min de cuisson*

LÉGUMERIE

Légumes à l'honneur ..... 16€
(Velouté de butternut et œuf parfait, poêlée de pleurotes et choux de Bruxelles, purée maison)

Pommes de terre grenaille frites et duo de salade

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

Prix nets en euros TTC, service compris. Liste des allergènes disponible en scannant le QR CODE.

POUR LES GÔNES

Suprême de poulet ou Croque-Gône ou Dos de colin + Sirop Bio ..... 12€
(Servi avec pommes de terre grenaille, purée ou velouté maison)

FROMAGES

Faisselle *(Chocolat noir fondu et noisette, crème fraîche, cassonade ou nature)* ..... 5€
Cervelle de canut ..... 6€
Tomme de montagne aux 7 fleurs ..... 4€
Saint-Nectaire fermier ..... 4€
Comté extra-vieux *(24 mois)* ..... 4€

DESSERTS

Tarte à la praline et crème fraîche ..... 6,50€
Fondant au chocolat, crème anglaise et quenelle de glace ..... 7,50€
Pomme au four caramélisée, chantilly et quenelle de glace ..... 7€
Flan des Évadés *(Vanille Bourbon, caramel et noisette)* ..... 6,50€
Crème caramel aux amandes ..... 6€
Pruneaux au vin rouge ..... 6€

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€	
SAINT-CHINIAN, MAS des HUPPES, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	6€	
MORGON, 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-VÉRAN, 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€	
Bulles		
PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaume-Arnaud	7€	
COUPE PROSECCO, Saomi La Tordera (12cl)	8€	
CHAMPAGNE, J.Charpentier Brut	11€	

CARTE DE LA CAVE DU RESTAURANT DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES ÉVADÉS

SOFTS

EVIAN	(50cl) 4,50€ / 1L 6€	
BADOIT	(50cl) 4,50€ / 1L 6€	
BADOIT ROUGE	(33cl) 4€	
COCA COLA / COCA ZÉRO	(33cl) 4€	
ORANGINA	(25cl) 4€	
SCHWEPPES AGRUMES	(25cl) 4€	
TONIC	(33cl) 4€	
THÉ GLACÉ	(33cl) 4€	
LIMONADE PUR CITRON BIO	(33cl) 5€	
GINGER BEER «La French»	(25cl) 4,5€	
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

	25cl	50cl
STELLA	4€	7€
LEFFE	4,5€	8€
HOOGARDEN	4€	7€
IPA AUBELOUN	4,5€	8€
KWAK AMBRÉE	4,5€	8€
KWAK ROUGE	4,5€	8€

	33cl
CORONA 0°C	5€
CIDRE BRUT	6€
POIRÉ	6€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2€
NOISETTE	2,5€
DOUBLE EXPRESSO	4€
DÉCAFÉINÉ	3€
THÉ, INFUSION	4€
PETIT CRÈME	3,5€
GRAND CRÈME	4,5€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	5€
IRIS COFFEE	9€

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51	(2cl)	3,5€
KIR, COMMUNARD	(12cl)	6€
MARTINI Rouge, Blanc	(6cl)	6€
SUZE, CAMPARI	(6cl)	6€
PORTO Rouge, Blanc	(10cl)	6€
COUPE PROSECCO, Saomi La Tordera	(12cl)	8€

SPIRITUEUX (4CL)

WHISKY

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

RHUM

HAVANA	6€
BUMBU	8€
DIPLOMATICO	9€

GIN

BEEFEATER	6€
CITADELLE	9€

VODKA

SMIRNOFF	6€
ABSOLUT	8€
GREY GOOSE	10€

DIGESTIFS (4CL)

MENTHE GLACIALE, FRAMBOISE, MANDARINE, GÉNÉPI, SAPINETTE, LIQUEUR DE PRALINE, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, POIRE, MIRABELLE, GET 27, GET 31, BAILEYS, AMARETTO	7€
JACOULOT MENTHE POIVRÉE	8€
VERVEINE VERTUEUSE	8€
CHARTREUSE VERTE	9€
CALVADOS AVALLEN	9€
COGNAC MARTEL	10€

COCKTAILS

SPRITZ *Aperol, Limoncello, Campari, St Germain*	(20cl)	9€
MULE *Moscow, London, Mexican, Jamaican*		9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets, service compris

LES ÉVADÉS
CARTE DES VINS

ROUGE	Bouteille 75 cl	Verre 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€	
CROZES-HERMITAGE, Domaine Finot	45€	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Domaine Jean-Paul VERSINO	60€	
SUD		
SAINT-CHINIAN, MAS des HUPPES, Domaine CHÂTEAU BOUSQUETTE	30€	6,5€
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€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES ÉVADÉS

CARTE DES VINS

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
BLANC		
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€
CHARDONNAY, Beaujolais, Domaine Jean Foillard et Fils	40€	
SAINT-VÉRAN, Bourgogne, Domaine CHARDIGNY (vieilles vignes)	40€	7,5€
POUILLY-FUISSÉ 1er cru « VERS/CRAS » Domaine DE LA SARAZINIÈRE	60€	
ROSÉ		
AOP SAINT-CHINIAN, Rosalie	26€	6€
TAVEL, Domaine DE L'ANGLORE	60€	
BULLES		
PÉTILLANT NATUREL « PET NAT », Domaine Chaume-Arnaud	36€	7€
CHAMPAGNE, J.Charpentier Brut	60€	11€
PROSECCO, Saomi La Tordera	36€	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.