

RESTAURANT

# L'ESCARPOLETTE

## NOS MENUS

*Our Menus*

LUNCH «EXPRESS» .....17€

### Plat\* & café

*Main course\* & coffee*

\*À choisir parmi les plats marqués 🕒

\*To choose according to the menu items 🕒

LUNCH «CHILL» .....21€

### Entrée & plat ou plat & dessert

*Starter & Main course or main course & dessert*

LUNCH «TAKE IT EASY» .....25€

### Entrée & plat & dessert

*Starter & main course & dessert*

*Entrée seule : 9€*

*Plat seul : 20 €*

*Dessert seul : 7 €*



## ENTRÉE EN MATIÈRE

*Our Starters*

### Velouté de lentilles , graines et bacon croustillant

*Lentil soup, seeds and crispy bacon*

### Tartine chèvre frais, concombre et radis, truite fumée

*Fresh goat's cheese toast, cucumber and radish, smoked trout*

### Croustillant de camembert fondant, légumes et fruits d'automne

*Crispy melted camembert, autumn vegetables and fruits*

### Potimarron rôti au miel , quenelle glacée caramel beurre salé

*Roasted pumpkin with honey, salted butter caramel glazed quenelle*

### Buratta crémeuse, oignons crispy citron basilic

*Creamy buratta, crispy onions, lemon basil*

### Crevettes cocktail, pomelos rose, avocat, mangue

*Cocktail shrimp, pink pomelo, avocado, mango*

### Œuf cocotte, fondue de poireaux et crème safranée

*Cocotte eggs, leek fondue and saffron cream*

### Tourte aux pommes de terre, salade verte

*Potato pie, green salad*

### Cuisses de grenouilles persillées

*Frog legs with parsley*



## HEALTHY STYLE

### Salade Caesar

*Chicken caesar salad*

### Salade de bœuf mariné, sésame et noix de cajou

*Marinated beef salad with sesam and  
cashew nuts.*

### Risotto Veggie de petit épeautre et sarrazin

*Veggie Risotto small spelled and buckwheat*



## ÉPICURIENS

*Epicureans*

### Tartare de bœuf classique ou à l'italienne

*Classic or Italian beef tartare*

### Lasagnes Emiliana

*Emilliana lasagna*

### Burger de cabillaud pané, avocat et cheddar

*Fried cod burger, avocado and cheddar burger*

### Tataki de thon, légumes croquants sauce japonaise

*Tuna tataki crunchy vegetables with Japanese  
sauce*

### Axoa de canard

*Duck axoa.*

### Blanquette de veau à l'ancienne

*Old-fashioned veal blanquette*

### Entrecôte grillée sauce béarnaise

*Grilled entrecôte with béarnaise sauce*

### Chipirons chorizo à la plancha, riz au parmesan

*Chipirons chorizo a la plancha. parmesan rice*

### Raviolis de champignons, bouillon de légumes

*Mushroom ravioli. vegetable broth*

### Joue de porc mijotée au cidre

*Slow-cooked pork with cider *

### Raie meunière soja citronnelle en émulsion, perles du puy

*Fish of the day*



## DERNIERS PLAISIRS

*Final treats*

### Cabécou rôti

*Roasted Cabecou*

### Pot de crème au chocolat riz soufflé aux amandes

*Chocolate cream with puffed rice and almonds*

### Très grande crème brûlée sirop d'érable et basilic

*Very large crème brûlée with maple syrup and  
basil*

### Ecrasé de pommes sablé et caramel beurre salé

*Crushed apple shortbread and salted butter  
caramel*

### Mille feuille de crêpes façon suzette

*Mille-feuille of suzette-style crepes*

### Tarte croustillante renversée chocolat blanc et poires caramélisées

*Crispy upside-down tart with white chocolate  
and caramelized pears*

### Glaces et sorbets « Givrés des près »

*"Givrés des près" ice creams and sorbets*

### Big profiterole

*Big profiterole*

### Ban icefee

*Ban icefee*

### Café/thé très gourmand

*Café/Thé gourmand*



*Nos producteurs locaux :*

*Lannes maraicher pour tous nos fruits et légumes  
Givrés des près pour toutes nos glaces et sorbets*