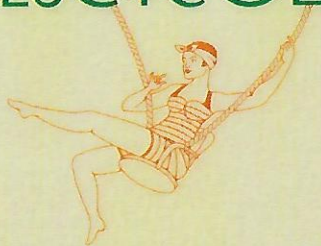


RESTAURANT
L'ESCARPOLETTE



NOS MENUS

Our Menus

LUNCH «CHILL» 23€

Entrée & plat ou plat & dessert
Starter & Main course or main course & dessert

LUNCH «TAKE IT EASY» 26€

Entrée & plat & dessert
Starter & main course & dessert

Entrée seule : 9€
Plat seul : 20 €
Dessert seul : 7 €



APÉRITIF

PLANCHE 2 PERSONNES 7€

Planche de fromage de brebis et serrano
Serrano and Sheep cheese board

**ENTRÉE
EN MATIÈRE**

Our Starters

Tartine pêches rôties, jambon cru, burrata
Tartine with roasted peaches, prosciutto, and burrata

Salade Méli Melon Pastèque et Fêta
Melt, watermelon, and feta salad

Burrata insert de pesto, lit de roquette, tomates cerises
Burrata with pesto filling, a bed of arugula, and cherry tomatoes

Tartare de thon, perles yuzu, soja et sésame
Tuna tartare with yuzu pearls, soy sauce, and sesame seeds

Œuf parfait à l'indienne
Perfect Indian-style egg

Salade fraîcheur ananas, saumon, agrumes
Fresh salad with pineapple, salmon, and citrus fruits

Polenta frite, siphon de chèvre et coppa
Fried polenta with goat cheese and coppa ham

Entrée Balançoire
«Swing» starter



**HEALTHY
STYLE**

Salade crousty Caesar
Crousty caesar salad

Salade Hellénique : légumes pousses, aubergines et courgettes grillées, fêta, grenade, quenelle, yaourt grec au citron et ciboulette
Mixed greens, grilled eggplant and zucchini, feta cheese, pomegranate, quenelle, lemon Greek yogurt, and chives

Salade Levantine : Pousses épinard, quinoa, avocat, tomate, nectarine, edamame, falafel ou saumon
Baby spinach, quinoa, avocado, tomato, nectarine, edamame, falafel, or salmon

ÉPICURIENS

Epicureans

Tartare de bœuf au couteau et ses condiments
Hand-cut beef tartare with condiments

Chipirons à la plancha
Grilled baby squid

Poisson de la criée
Fresh fish from the market

Entrecôte sauce chimichurri
Ribeye steak with chimichurri sauce

T-Bone de veau, tombée d'échalotes
Veal T-bone steak with caramelized shallots

Burger de bœuf, cabécou, figues et oignons, roquette
Beef burger with goat cheese, figs and onions, and arugula

Linguine aux gambas, courgettes et brocolis sautés
Linguine with prawns, sautéed zucchini and broccolf

Dal lentilles, pois chiche, carotte, brocolis, pousses d'épinard
Dal with lentils, chickpeas, carrots, broccoli, and baby spinach

Plat Balançoire
«Swing» dish

Accompagnements : Frites, linguine à l'ail, poêlée de légumes du soleil, et purée de pomme de terre

Sides : French fries, garlic linguine, Mediterranean vegetable medley, and mashed potatoes

