

# ENTRÉES

Starters



*Croquette de Homard et Langoustines,* *18,00€*  
*Mayonnaise de Crustacés, Salade d'Herbes*  
*Lobster and Dublin Bay Prawns Croquettes, Shellfish Mayonnaise, Herbs Salad*

*Saumon Mariné aux Agrumes, Crémeux à l'Orange Sanguine* *16,00€*  
*Et Poivre Timut*  
*Marinated Salmon with Citrus Fruit,*  
*Blood Orange and Timut Pepper Creamy*

*Salade de Magret de Canard Fumé Maison,* *15,00€*  
*Asperges Blanches De Malinnes, Velouté d'Asperges,*  
*Jaunes d'œufs Confits, Lardo di Colonnata*  
*Home Made Smoked Duck Breast Fillet, Mechelen White Asparagus*  
*Asparagus Velvety, Preserved Egg Yolks, Lardo di Colonnata*

RESTAURANT L'ÉVASION

Rue Louis Blériot 4 – 6041 Gosselies

Tél : +32 (0)71 25 09 00 • resto@levasion.be • www.levasion.be

# PLATS PRINCIPAUX

## Main Dishes



<i>Filet Pur Grillé (+/- 200 gr)</i> Grilled Beef Filet (+/- 200 gr)	24,00 €
<i>Supplément Sauce – Extra Sauce</i>	2,00 €
<i>Béarnaise – Poivre Vert – Champignons- Beurre Maître d'Hôtel</i> <i>Béarnaise- Pepper Sauce – Mushrooms – Lemon Parsley Butter</i>	
<i>Côte à l'Ox de Bœuf Grillée</i> Grilled Rib on the Bone	25,00 €
<i>Supplément Sauce – Extra Sauce</i>	2,00 €
<i>Béarnaise – Poivre Vert – Champignons- Beurre Maître d'Hôtel</i> <i>Béarnaise- Pepper Sauce – Mushrooms – Lemon Parsley Butter</i>	
<i>Tartare de Bœuf Minute à la Façon du Chef</i> Home-Made Beef Tartar	18,00 €
*** Nos viandes sont accompagnées de Frites Fraîches et d'un Légume Chaud *** Meats served with French Fries and Warm Vegetable	
<i>Ballotine de Coucou de Malinnes aux Ris de Veau et Morilles</i> <i>Poêlée de légumes de saison, Sauce Poulette et Poivre Andaliman</i> <i>Coucou de Malinnes (Chicken) Fowl with Veal Sweetbreads and Morel Mushrooms</i> <i>Pan-Sautéed Seasoned Vegetables, Lemon sauce with Parsley, Andaliman Pepper</i>	23,00€
<i>Steak de Thon Grillé, Niçoise de Légumes, Ketchup de Poivrons</i> <i>Raviole à la Tapenade</i>	23,00€
<i>Grilled Tuna Steak, Niçoise Vegetables, Pepper Ketchup, Small Ravioli with</i> <i>« Tapenade »</i>	
<i>Pavé de Saumon d'Ecosse Grillé, Emulsion de Mozzarella,</i> <i>Tomates Roties, Crumble de Parmesan.</i> <i>Thick Grilled Scottish Salmon, Mozzarella Emulsion,</i> <i>Roasted Tomatoes, Parmesan Cheese Crumble.</i>	21,00€

# PÂTES FRAÎCHES

FRESH PASTA



## Spaghetti à la Guitare

*Ricotta, Epinards et Saumon* 15,00 €

*Ricotta Cheese, Spinachs and Salmon*

*Ragù de Saucisse au fenouil et tomates* 15,00 €

*Fennel Sausage Ragout with Tomatoes*

## Rigatoni

*Ricotta, Epinards et Saumon* 15,00 €

*Ricotta Cheese, Spinachs and Salmon*

*Ragù de Saucisse au fenouil et tomates* 15,00 €

*Fennel Sausage Ragout with Tomatoes*

*Raviole à la Viande de Bœuf sauce Tomate et Crème* 14,00 €

*Small Ravioli with Beef, Tomato and Cream Sauce*

## Lasagne Bolognaise

15,00 €

*Bolognese-Style Lasagne*

RESTAURANT L'ÉVASION

Rue Louis Blériot 4 – 6041 Gosselies

Tél : +32 (0)71 25 09 00 • resto@levasion.be • www.levasion.be

## DOUCEURS

### SWEETNES



*Crème Brulée à la Pistache de Sicile* 8,00 €  
*Caramelized Custard Cream*  
*with Pistachio from "Sicilia"*

*Trio de Mousse au Chocolat "Grand Cru" Valrhona,*  
*Crumble au Grué de Cacao* 8,50 €  
*Trio of Chocolate Mousse "Grand Cru" Valrhona*  
*Cocoa Nibs Crumble*

*Tarte Fine aux Pommes Caramélisées* 8,00 €  
*Sucre de Fleur de Palmier*  
*Thin Caramelized Appel Tart*  
*Palm Flowers Sugar*

*Quenelle Moelleuse au Chocolat, Crumble,* 8,50€  
*Tuile au Grué de Cacao, Mousse de Mandarine*  
*Soft Chocolate Quenelle, Crumble,*  
*Cocoa Nibs Lace Biscuit, Tangerine Mousse*

*Plateau de Fromages Affinés* 10,00 €  
*Ripened Cheese Platter*

*Tous nos desserts sont maison*  
*All our desserts are home-made*