

# ENTRÉES

Starters



*Croquettes 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*

*Poêlée d'Asperges Blanches De Malines,* 15,00€

*Jaunes d'œufs Confits, Jambon Iberic et Croûtons*

*Mechelen White Asparagus, Preserved Egg Yolks, Iberic Ham*

# 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



<i>Gratin aux Fruits Rouges, Glace au lait d'Amandes</i> <i>Red Fruit "au gratin", Ice Cream Almonds</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Trio de Mousse au Chocolat "Grand Cru" Valrhona, Crumble au Grué de Cacao</i> <i>Trio of Chocolate Mousse "Grand Cru" Valrhona Cocoa Nibs Crumble</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Tarte Fine aux Pommes Caramélisées</i> <i>Sucre de Fleur de Palmier, Glace Vanille</i> <i>Thin Caramelized Appel Tart Palm Flowers Sugar</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Clafoutis aux Cerises, Glace au Yaourt</i> <i>Cherry Batter-pudding, Yogurt Ice Cream</i>	
<i>Plateau de Fromages Affinés</i> <i>Ripened Cheese Platter</i>	<i>10,00 €</i>

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

RESTAURANT L'EVASION

Rue Louis Blériot 4 – 6041 Gosselies

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