Nos Desserts $6,90^{\epsilon}$ - Tarte Tatin et sa boule de glace vanille $6,90^{\epsilon}$ - Crème brûlée maison $6,90^{\epsilon}$ - Fondant au chocolat maison $6,90^{\epsilon}$ et sa boule de glace vanille $7,70^{\epsilon}$ - Café Gourmand $7,70^{\epsilon}$ - Thé Gourmand $7,90^{\epsilon}$

Nos Glaces Traditionnelles:

Parfums : vanille, chocolat, fraise, poire, café, pistache, rhum/raisin, citron

Coupe 1 Boule 3,00€

Coupe 2 Boules 4,50€

Coupe 3 Boules 6,50€

Supplément chantilly 1,00€

Nos coupes glacées (hors menu à 18,00€)

1 0	
- Banana Split	7,80€
- Dame Blanche	7,80€
- Chocolat liégeois	7,80€
- Poire Belle Hélène	7,80€
- Pêche Melba	7,80€
- Café liégeois	7,80€

Nos Boissons chaudes:

Café	1,60€
Grand Café	2,70€
Café décaféiné	1,80€
Grand décaféiné	2,70€
Cappuccino	3,60€
Chocolat	2,90€
Thés ou Infusions	2,70€

Restaurant Pizzeria L'ESCAPADE



Restaurant Escapade 22 rue de l'épitaphe 25000 Besançon 03.81.48.03.27



https://www.facebook.com/escapadetemis/

Nos Menus			
Plat du jour Poisson du jour	13,00 [€] 14,50 [€]		
Plat du jour+ café gourmand Poisson du jour + café gourmand Plat du jour + dessert + café Poisson du jour + dessert + café	18,70 [€] 20,00 [€] 19,90 [€] 21,50 [€]		
Formule pizza (petite pizza + salade verte)	13,00€		
Menu pitchoune (-12 ans) Steack ou jambon frites, sirop ou boisson, glace 2 boules ou compote	9,90€		
Nos Apéritifs : Pastis 2cl 4,00€ Kir 4cl Pontarlier 2cl 4,00€ Whisky 2cl Rosé Pamplemousse 3,00€ Martini rouge ou blanc 4 Nos Bières en bouteille : Nos Boissons Fraîches 3 Bière Heineken 25cl 3,50€ Jus de fruits (Orange, Bière Grimbergen 25cl 3,60€ Limonade 25cl, Coca CBière Despérados 33cl 3,60€ Coca zero, Coca cherry Bière Hoegaarden 25cl 3,60€ Perrier, Orangina, Ice of Pression Leffe 25cl 4,00€	33cl :3,00€ Pomme) Cola, y, oasis		
Sirops(Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pamplemousse, Pêche San Pellegrino 1/2L 3,60€ 1L 4,60€	e) 2,00€		
Nos « Vins Coteau de l'ardèche » : Rouge, Blanc ou Rosé Le verre $3{,}10^{\varepsilon}$ Le $1/2L$ $7{,}80^{\varepsilon}$ Le $1/4L$ $4{,}90^{\varepsilon}$			
Nos « Vins du Jura» : Jura Blanc le Verre 5,50 [©] Le ½ L 7,00 [©] Le ½ L Poulsard le Verre 5.50 [©] Le ½ L 7.00 [©] Le ½ L			

Nos pizzas

Margarita	tomate, olives, fromage	10,50€	
Reine	tomate, jambon, olives, champignons, fromage	12,00€	
Anchois	tomate, anchois, oignons, olives, fromage	12,50€	
Parma	tomate, jambon cru, mozzarella, olives, fromage	12,50€	
3 Fromages	tomate, chèvre, roquefort, olives, fromage	13,00€	
Thon	crème, moutarde, tomate fraîche, thon, fromage	13,00€	
Chèvre Miel	crème, chèvre, oignons, poivrons, miel, fromage	13,50€	
Paysanne	crème, lardons, champignons, chèvre, fromage	13,50€	
Royale	tomate, jambon, poivrons, lardons, olives,	13,80€	
	champignons, fromage		
Chorizo	tomate, oignons, poivron, chorizo, fromage	13,80€	
	al tomate, oignons, merguez hallal, fromage	13,80€	
Kebab	tomate, oignons, lamelles de kebab, fromage	13,80€	
Printanière	tomate, poivrons, champignons, oignons, artichaut, olives, fromage	13,80€	
Reblochon	crème, p. de terre, lardons, oignons, reblochon, fromage	14,00€	
Poulet	crème, moutarde à l'ancienne, poulet, champignons, fromage	13,80€	
Comtoise	tomate, saucisse de Morteau, p. de terre, cancoillotte,	14,00€	
Cauman	fromage	14,00€	
Saumon Fruits de Mer	crème, saumon fumé, crevettes, oseille, fromage tomate, fruits de mer, persillade, fromage	14,00 [€]	
Raclette	crème, p. de terre, raclette, jambon cru, lardons, fromage	14,00€	
Epicée	tomate, merguez, chorizo, oignons, poivron, fromage	14,00€	
Mont d'Or	crème, p. de terre, saucisse de Morteau, mont d'or,	14,00€	
selon saison	fromage		
Sup œuf ou au	utre ingrédient	1,00€	
A composer		14,50€	
champignons, oignons, lardons, p.de terre, saucisse de Morteau, chorizo, raclette, poivron, merguez, jambon cru, saumon fumé, crevettes, cancoillotte, reblochon, poulet, artichaut, kebab, olives, jambon, tomate, crème fraîche, chèvre, roquefort, thon, anchois, miel			