

# Apéro à partager

## Planche salaisons

16 €

Jambon cru, saucisson,  
mortadelle, terrine des copains, etc.



## Planche laiterie

16 €

Reblochon, Meule de Savoie, crottin de chèvre,  
Tome des Bauges, fruits secs.



## Terrine des copains

10 €



## Accras de morue

14 €

## Menu du jour

entrée, plat, dessert 22 €  
entrée & plat ou plat & dessert 20 €  
plat du jour 15 €

## Menu enfant

- de 10 ans  
Poisson ou viande  
2 boules de glace  
12 €

# Entrées

## Escargots

x6 8 €  
x12 15 €



## Œuf mimosa

6 €

## Poireaux vinaigrette

9 €



## Assiette de truite fumée artisanale

12 €



# Grandes salades & plats fraîcheur



## Salade Seguin

salade, toast de chèvre chaud, œuf, jambon cru,  
noix, vinaigrette au miel.

16 €



## Salade César

sucrine braisée, volaille panée, Parmesan, croutons,  
tomates confites, sauce César.

16 €



## Bowl du jour

18 €

## Grande assiette de saumon fumé

potatoes, salade

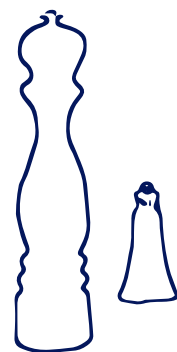
22 €



## Tartare préparé par nos soins

potatoes, salade

19 €



# Viandes & poissons

Garniture au choix : légumes | salade | potatoes | risotto



## Entrecôte grillée

jus volaille

26 €

## Rognons de veau

jus vin rouge

19 €

## Magret de canard

sauce au poivre

25 €

## Escalope milanaise

23 €

## Pavé de saumon snacké

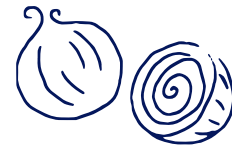
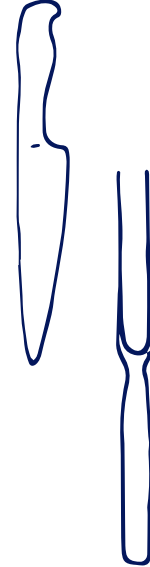
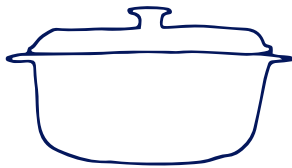
sauce bonne femme

22 €

## Quenelle de brochet

- 15 minutes de préparation -

24 €



# Pâtes & burger

## Burger du moment

22 €

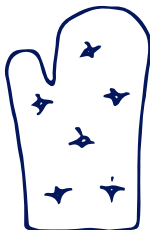
## Coquillettes au jambon truffé

21 €

## Penne

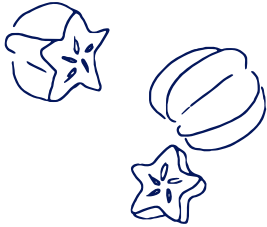
sauce tomate basilic, Stracciatella di bufala

17 €



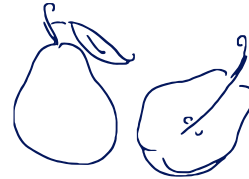
# Desserts

8 €

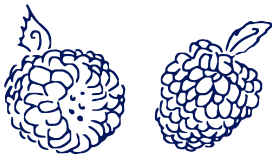


**Mousse**  
au chocolat

**Tartelette**  
poire rôtie



**Pavlova**  
aux fruits de saison



**Sundae**  
de L'Escoubille

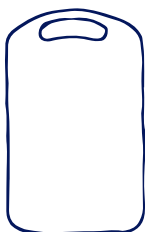


**Café gourmand**

12 €

**Éclair vanille**  
à partager

15 €



**Planchette de fromages**

9 €