



Georges Antunes
& Chef Cédric Robin
vous proposent...

BE
DES
BRASSERIE
EUROPÉENS



LE BANC DES FRUITS DE MER

Exclusivement frais et de grande qualité

LES HUÎTRES (selon arrivage)

- | | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| | LES 6 | LES 9 |
| • Fines de Claires n° 4 | 14,80€ | 22,20€ |
| • Fines de Claires n° 2 | 21,20€ | 31,80€ |
| | LES 3 | LES 6 |
| • Spéciales Gillardeau n°3..... | 14,40€ | 28,80€ |

L'HUÎTRE « TOP » DU MOIS SUR L'ARDOISE DE L'ÉCAILLER

- Plateau dégustation 8 huîtres 30,40€
2 Fines de Claires N°4, 2 Fines de Claires N°2, 2 Spéciales Gillardeau N°3, 2 Huîtres « Top » du mois

LES PLATEAUX

- Plateau Coup de Folie (2 personnes) 149,00€
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuites
2 coupes de champagne offertes + 2 desserts offerts
1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres, 4 crevettes roses Madagascar, 4 langoustines, 6 bulots
- Plateau Royal (2 personnes) 174,90€
Assortiment de 18 huîtres, homard entier, tourteau entier, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Plateau des Mareyeurs (2 personnes)..... 114,00€
Assortiment de 18 huîtres, tourteau entier, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Plateau du Pêcheur 66,90€
Demi-homard, demi-tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Plateau des Européens..... 51,40€
6 huîtres, demi-tourteau, 2 langoustines, 2 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Assiette de l'Écailler..... 25,70€
3 huîtres, 3 crevettes roses Madagascar, 3 bulots, 1 langoustine, crevettes grises

LES CRUSTACÉS & COQUILLAGES

- Bulots et aioli (300 g) 12,30€
- Crevettes roses Madagascar (5 pièces) ... 11,30€
- Crevettes roses Madagascar (10 pièces) .. 20,50€
- Buisson de langoustines (4 pièces)..... 18,40€
- Buisson de langoustines (8 pièces)..... 33,90€
- Tourteau entier et sa mayonnaise..... 26,70€
- Demi-homard mayonnaise..... 29,00€
- Crevettes grises..... 9,90€

**VENTE À EMPORTER
7 JOURS SUR 7**

**-15%
SUR PRIX CARTE**

Commande sur place ou au **04 50 45 00 81**

LES ENTRÉES

À PARTAGER À DEUX OU PLUS

- Planche charcuterie de nos artisans 19,90€
Terrine et jambon persillé de Claude, jambon cuit à l'os, rillette, diots fumés
- Plateau dégustation de 8 huîtres..... 30,40€
2 huîtres spéciales N°3, 2 fines de claires N°2, 2 fines de claires N°4, 2 huîtres du mois
- Assiette tapas 19,00€
Calmar infarinata, falafels, tortilla pommes de terre oignons, dés de tomme de Saint-Ours, terrine de Claude, pilons de poulet, chorizo Cular

LES HORS-D'ŒUVRE

- Soupe à l'oignon gratinée 9,00€
Gratinée à la lyonnaise au madère et jaune d'œuf +2€
- Escargots de Bourgogne Label Rouge par 6 12,80€
Relevés à la pointe d'ail
- Mini noix de Saint-Jacques farcies 13,00€
Persillade au beurre échiéré
- Foie gras de canard du Sud-ouest de Cédric..... 22,00€
Chutney de mirabelles, barbe à papa, salade mêlée
- Tartare de filet de hareng doux fumés Label Rouge J.C David 12,50€
Fumage traditionnel à l'ancienne au four à bois Coresse par les gardiens du feu, brunoise de mangue, fondue de poireaux de saison, coriandre, tombée de crème fraîche épaisse, mignonette de poivre
- Pastilla de poulet fermier Label Rouge 12,00€
Saveurs d'Orient cannelle miellée, œuf, persil, cacahuètes, coriandre
- Saumon fumé scandinave..... 17,00€
Pickles, crème fouettée citron aneth, pain toasté

Entrée Plat

- Chèvre chaud artisanal de Stéphane..... 12,00€ 17,50€
Fromage de chèvre de la Ferme La Closette, salade mêlée, tomates, ciboulette, julienne de légumes frais, cerises crispy
- Salade lyonnaise..... 12,00€ 17,50€
Salade mêlée, foies de volaille de France, œuf Label Rouge poché, croûtons, croustillant de poitrine grillée de Villaz
- Salade savoyarde 12,00€ 17,50€
Salade mêlée, carpaccio de bœuf charolais séché de Villaz, tomme de Saint Ours, tomates cerise

LE PLATEAU «COUP DE FOLIE*»

*non cumulable avec d'autres offres ou gratuites
1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres,
4 crevettes roses Madagascar,
4 langoustines, 6 bulots
2 coupes de champagne offertes
+ 2 desserts offerts

149€



LES POISSONS

- Curry thaï..... 27,30€
Rascasse, crevettes, Saint-Jacques, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, courgettes, tomates cerise, graines de sésame croustillantes, riz jasmin
- Célèbre « Fish & chips » 18,90€
Le très connu filet de cabillaud en friture légère, pommes frites fraîches, sauce tartare, salade mêlée
- Filet d'omble chevalier frais à la plancha..... 24,70€
Mousse de citron et huile d'olive. Gratin de cardons
- Ballotine de filet de bar..... 22,00€
Crevettes au curry, panais frais rôtis, éclats de noisettes grillées
- Lotte de Bretagne Romulus et Remus 29,00€
Jus de viandes et figues de Provence. Légumes de saison
- Pot-au-feu de la mer 32,00€
Noix de Saint-Jacques, lotte de Bretagne, filet de bar, moules, crevettes, bulots, carottes, navets, pommes de terre, fût de poireau

LES MOULES EN CASSEROLE

- Moules marinières..... 22,50€
Beurre, vin blanc, oignons, céleri, fines herbes, pommes frites fraîches
- Moules à la bretonne..... 23,50€
Beurre, cidre bouché brut aux pommes de Bretagne, pomme Granny Smith, fondue de poireaux, oignons, fines herbes, pommes frites fraîches

LES VIANDES

- Hâtelet d'onglet de bœuf mariné marqué à la grillade..... 19,90€
Pommes frites fraîches et salade mêlée
- Filet de bœuf de race 34,00€
Pomme fruit au four, jus de viandes aux cèpes et légumes de saison
- Fricassée d'andouillette Claude Bellang 19,00€
Fricassée à la moutarde ancienne, médaille d'Or à Jargeau. Pommes de terre lyonnaises
- Mafé d'agneau Bambara..... 22,00€
Mijoté d'agneau au parfum d'Afrique et cacahuètes accompagné de riz blanc
- Magret de canard français entier à l'orange 26,50€
Émulsion à l'orange, carottes brûlées
- Tajine de poulet fermier Label Rouge..... 19,00€
Citron confit, olives, pommes de terre, épices orientales
- 🇨🇭 • Burger Savoyard..... 23,00€
Rustic bun, steak haché Black Angus, reblochon fermier AOP, poitrine de Villaz grillée, oignons, cornichons, salsa poivrons rouges et tabasco, chiffonnade de salade. Pommes frites fraîches.
- Tartare de bœuf charolais Brasserie..... 21,00€
Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande. Pommes frites fraîches et salade mêlée
- Tartare de bœuf charolais gourmand aux cèpes et foie gras 24,00€
Agrémenté de cèpes à l'huile d'olive vierge extra, dés de foie gras maison. Salade mêlée, pommes frites fraîches

PÂTES, RISOTTO & WOK

- 🇨🇭 • Gratin de macaroni bio au jambon 18,00€
Macaroni Alpina de Chambéry au blé dur, jambon artisanal cuit à l'os C.Bellang, crème, Cousin affiné par M.Schmidhauser
- Noix de Saint-Jacques et risotto 24,90€
Riz Arborio, Parmigiano Reggiano AOP, chorizo Cular
- Wok de crevettes aux nouilles de riz et lotus..... 21,00€
Queues de crevettes, nouilles de riz, légumes, coriandre, cacahuètes, tomates cerise, cébette, lotus, sésame croustillant
- Wok végétarien 15,00€
Nouilles de riz, légumes de saison, coriandre, tomates cerise, cébette, cacahuètes, lotus

précurseurs du
« Café de Paris » à Ancey

LE CÉLÈBRE
«CAFÉ DE PARIS»
DES EUROPÉENS
Contre-filet grillé et sa fameuse
sauce Café de Paris,
frites fraîches, salade
26,90€



«LE MOELLEUX» DU REVAR

Fromage au lait cru cerclé d'épicéa,
servi dans sa boîte chaude.
Recette ancestrale des Bauges.
Jambon cru artisanal de Villaz,
pommes de terre, salade mêlée.

26€

NOS MENUS & FORMULES



FORMULE MIDI EXPRESS* 21,00€

*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

PLAT + BOISSON OU PLAT + CAFÉ GOURMAND

Valable pour déjeuner hors week-end et jours fériés

• PLAT AU CHOIX

- > Suggestion du jour
- > Fish & chips
- > Tartare Brasserie
- > Pièce de bœuf grillée
- > Gratin de macaroni au jambon

• BOISSON AU CHOIX

- > Bière Heineken • 25 cl
- > Eau minérale • 50 cl
- > Chardonnay, Provence ou Bordeaux • 15 cl



MENU DE LA BRASSERIE* 39,00€

*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (hors boisson)

• ENTRÉE AU CHOIX

- > Foie gras de canard (sup. 3€)
- > 6 huîtres Fines de Claires n°4
- > 6 escargots de Bourgogne Label Rouge

• PLAT AU CHOIX

- > Mafé d'agneau Bambara
- > Wok de crevettes aux nouilles de riz et lotus
- > Magret de canard à l'orange (sup. 4€)

• DESSERT AU CHOIX

- ✚ > Reblochon fermier AOP de Villaz et Tomme de Saint-Ours
- > Coupe de glaces au choix
- > Choco-Chocolat by Philippe Rigollot (sup. 1,50€)



MENU ENFANT^{-10 ANS} 12,50€

- > Fish & Chips **OU** Filet de poulet en nuggets
- > Pommes frites fraîches
- > Cadeau Vacky la vache à la vanille

LES DESSERTS

FROMAGES

- Saint-Marcellin affiné IGP, huile de truffe .. 9,00€
Servi chaud avec pain grillé
- ✚ • Reblochon fermier AOP de Villaz et Tomme de Saint-Ours 6,90€
Petite salade mêlée

GOURMANDISES



- Pic 'Ananas rôti 9,50€
Caramélisé au sucre de canne, crème glacée vanille, rocher coco, madeleine de Commercy au chocolat, canelé de Bordeaux
- Kouign Amann Maison G. Larnicol (Meilleur Ouvrier de France) 10,00€
Véritable kouign Amann artisanal au pur beurre de baratte demi-sel. Crème glacée caramel fleur de sel
- Ile flottante des Chouchous 8,50€
Crème anglaise aux éclats de cacahuètes caramélisées
- Fondant au chocolat Valrhona® 9,50€
Crème glacée vanille
- ✚ • Choco-chocolat by Philippe Rigollot 10,00€
L'incontournable du Champion du Monde. Croustillant, Biscuit, crémeux et mousse chocolat noir
- ✚ • Passionnement de Philippe Rigollot 10,00€
Croustillant noix de coco, crémeux passion mangue, mousse aux zestes de citron vert
- Crème caramel gourmande de la Brasserie . 8,80€
Et ses traditionnelles crêpes dentelles Gavottes®
- ✚ • Gros baba en biscuit de Savoie ivre de rhum. 9,50€
Crème fouettée au mascarpone, rhum arrangé
- Crêpes Suzette 10,00€
Servies et flambées au Grand Marnier à votre table
- Soufflé glacé Grand Marnier 9,00€
Le top des soufflés glacés
- Profiteroles au chocolat chaud 9,00€
Choux pâtisseries fourrés à la crème glacée vanille, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona
- Tiramisu Forêt Noire 9,00€
Biscuit chocolat, cerises Amarena, mousse au chocolat, crème fouettée et mascarpone, copeaux de chocolat
- Café gourmand 10,00€
Chou à la crème fouettée, glace, Mont-Blanc crème de marron et crème fouettée, prune saoule, kouignette® caramel beurre salé Maison G. Larnicol, mousse chocolat chouchou
- Thé à la menthe gourmand 10,00€
Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale

RETOUR AUX CLASSIQUES POUR LES GLACES

- Café liégeois 8,10€
Crème glacée café, café glacé, crème fouettée, amandes grillées
- Chocolat liégeois 8,10€
Crème glacée chocolat lait, chocolat glacé Van Houten, crème fouettée, perles de chocolat Valrhona
- Sundae caramel 8,50€
Crème glacée caramel-fleur de sel, crème fouettée, coulis cacahuète, éclats de Daim
- Dame Blanche 8,10€
Triple crème glacée vanille, pot de chocolat chaud Valrhona Grand Cru, crème fouettée, meringues
- Myrtilles melba 8,50€
Crème glacée vanille, sorbet myrtilles, myrtilles fruits, crème fouettée, coulis de myrtilles, amandes grillées
- Mont-Blanc 8,80€
Crèmes glacées marron, vanille, crème de marrons, crème fouettée, marron confit, caramel laitier
- 3 boules 7,50€
Parfums : Vanille de Madagascar, Café Pur Arabica de Colombie, Caramel fleur de sel aux éclats de caramel, Marron à la crème de montagne et marrons de l'Ardèche, Génépi à la crème de montagne, Chocolat au lait, Citron au citron de Sicile, Poire à la poire Williams.
- Prunus Mirabilis 9,00€
Mirabelles flambées à l'eau-de-vie, crème glacée vanille
- Colonel 8,50€
Sorbet citron, vodka (3 cl)
- ✚ • Alpage 8,50€
Crème glacée Génépi, liqueur de Génépi (3 cl)
- Sir William's 8,50€
Sorbet poire, alcool de poire (3 cl)

LA BIÈRE

À LA PRESSION

- | | | |
|---|---|---|
| |  |  |
| | 25cl | 50cl |
| • Heineken 5° Bière blonde..... | 4,90€ | 9,80€ |
| • Affligem 6,7° Bière blonde d'Abbaye bénédictine | 5,00€ | 10,00€ |
| • Fischer Donelèi 6,3° Bière alsacienne ambrée | 5,00€ | 10,00€ |

À LA BOUTEILLE

- | | |
|--|---|
| |  |
| | 33cl |
| • Brasserie Artisanale du Mont-Blanc | 6,60€ |
| <i>Brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc</i> | |
| <i>Rousse 6,5°, Blanche 4,7°, Verte au gènepi 5,9°</i> | |




LE VIGNOBLE DES BLANCS AOP

- | | | | |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| | 15cl | 46cl | 75cl |
| • Roussette Cru Frangy Domaine Lupin | 5,90€ | 16,50€ | 27,00€ |
| <i>Plein de gaieté dans ce célèbre vin de Savoie</i> | | | |
| • Chignin Bergeron J. Vullien | 7,90€ | 23,90€ | 39,00€ |
| <i>La star des blancs de Savoie</i> | | | |
| • L'Ami des Crustacés | 4,20€ | 12,50€ | 20,00€ |
| <i>Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz</i> | | | |
| • Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim | 7,90€ | 26,90€ | 42,00€ |
| <i>Gustave Lorentz, Maison familiale depuis 1836. Une délicate concentration de saveurs et une longueur infinie</i> | | | |
| • Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières | 4,90€ | 15,60€ | 23,80€ |
| <i>C'est léger et parfait pour les huîtres</i> | | | |
| • Sancerre Les Caillottes Domaine Reverdy Ducroux | 8,70€ | 27,90€ | 42,70€ |
| <i>Du bouquet, du fruité</i> | | | |
| • Pouilly-Fumé Le chant des vignes Joseph Mellot | 49,90€ | | |
| <i>Un grand de Loire, merveilleux avec les fruits de mer et poissons</i> | | | |
| • Mâcon-Lugny Saint-Pierre Bouchard & Fils | 5,80€ | 17,50€ | 27,90€ |
| <i>Vin de Bourgogne 100% chardonnay</i> | | | |
| • Chablis Domaine Millet | 8,40€ | 26,90€ | 42,00€ |
| <i>Le grand blanc du Nord de la Bourgogne</i> | | | |
| • Meursault « Les Clous » Bouchard Père & Fils | 59,00€ | | |
| <i>Prestigieuse appellation de Bourgogne</i> | | | |

PLAISIRS DU LUBÉRON AOP

• Blanc

Grand Marrenon
AOP Lubéron.
90 points au Parker/Wine Advocate

			
	15cl	46cl	75cl
	6,30€	15,90€	26,00€

• Rouge

Grand Marrenon
Médaille d'argent aux Vinalies international
Coup de cœur au Guide Hachette
Médaille d'or au Berliner Weine Trophy
Médaille d'argent à All Wines

			
	15cl	46cl	75cl
	6,30€	15,90€	26,00€

LE VIGNOBLE DES ROSÉS AOP

- | | | | |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| | 15cl | 46cl | 75cl |
| • Mademoiselle « A » Domaine Vendange | 5,00€ | 14,00€ | 22,70€ |
| <i>Cépage Gamay. Médaille d'Argent Mondial du Rosé 2017</i> | | | |

- | | | | |
|--|---|---|---|
| |  |  |  |
| | 15cl | 50cl | 75cl |
| • Côtes de Provence « Le Clocher » | 4,90€ | 17,50€ | 22,50€ |
| <i>Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez</i> | | | |
| • Côtes de Provence Château de Berne « Terre de Berne » | 28,70€ | | |
| <i>L'esprit provençal, vin frais et expressif, très caractéristique de la région</i> | | | |
| • Bandol « Restanques du Moulin » | 7,50€ | 25,90€ | 36,40€ |
| <i>Moulin de la Roque. Tendre, élégant et croquant</i> | | | |

NOS PARTENAIRES

Vittel




S.PELLEGRINO
ACQUA INTERNAZIONALE

Perrier

perrier

SANPELLEGRINO

LE VIGNOBLE DES ROUGES AOP

- | | | | |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| | 15cl | 46cl | 75cl |
| • Persan Domaine de Méjane | 5,90€ | 17,80€ | 29,00€ |
| <i>L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie</i> | | | |
| • Mondeuse d'Arbin J. Vullien | 6,70€ | 19,80€ | 32,00€ |
| <i>Le grand cru des Mondeuses</i> | | | |
| • Vacqueyras Château des Hautes Ribes | 6,90€ | 19,70€ | 32,00€ |
| <i>Du corps et plein de soleil</i> | | | |
| • Saint-Joseph Cuvée « Les Runes » | 7,90€ | 25,60€ | 39,50€ |
| <i>Nez de violette, structuré</i> | | | |
| • Châteauneuf-du-Pape Barbelas | 47,00€ | | |
| <i>Onctueux, riche et équilibré. Embouteillé en mitrale</i> | | | |
| • Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal » | 49,90€ | | |
| <i>L'un des plus grands noms de la Vallée du Rhône, à prix incroyable</i> | | | |
| • Bordeaux Château Le Cluzet | 19,90€ | | |
| <i>Léger et boisé</i> | | | |
| • Lussac Saint-Emilion Château Chapelle La Rose | 6,00€ | 18,60€ | 30,30€ |
| <i>Un vin tout en finesse</i> | | | |
| • Graves Château Ferrande | 8,80€ | 26,40€ | 43,00€ |
| <i>La Majesté des Graves. Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles</i> | | | |
| • Haut Médoc Château Larose Perganson | 48,50€ | | |
| <i>Cru bourgeois. Second vin du Château Larose-Trintaudon</i> | | | |
| • Coteaux du Languedoc La Clape Château l'Hospitalet | 36,80€ | | |
| <i>Élégant et gourmand. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre</i> | | | |
| • Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux » | 5,70€ | 17,50€ | 28,50€ |
| <i>Une belle réussite fruitée et boisée</i> | | | |
| • Coteaux des Moines Bouchard Père & Fils | 7,00€ | 21,50€ | 35,00€ |
| <i>Bourgogne Pinot Noir issu des communes les plus réputées de Côte d'Or</i> | | | |
| • Mercurey « Premier Cru » La Levrière | 8,80€ | 27,50€ | 44,80€ |
| <i>Une côte Chalonnaise qui monte. Le vin du Messager des Dieux</i> | | | |
| • Nuits-Saint-Georges Bouchard Père & Fils | 49,00€ | | |
| <i>Vigoureux et corsé, équilibré et charpenté. 100% Pinot Noir</i> | | | |
| • Pommard Bouchard Père & Fils | 9,80€ | 30,00€ | 49,00€ |
| <i>Les vins de Pommard ont « du souffle, de l'inspiration et parfois du génie » (Victor Hugo)</i> | | | |

LES CHAMPAGNES AOP

- | | |
|--|---------|
| • Coupe de Brut Mosaïque Jacquart 12 cl | 12,00€ |
| • Brut Mosaïque Jacquart 75 cl | 65,00€ |
| <i>Le choucho des Européens</i> | |
| • Rosé Mosaïque Jacquart 75 cl | 85,00€ |
| <i>Il y a de la vie dans cette cuvée</i> | |
| • Bollinger Spécial Cuvée 75cl | 90,00€ |
| <i>La Maison de Champagne de James Bond</i> | |
| • Ruinart Blanc de Blancs 75 cl | 115,00€ |
| <i>Le meilleur Blanc de Blancs</i> | |

LES APÉRITIFS

- | | |
|--|--------|
| • Gewurztraminer Vendanges Tardives (12cl) | 9,00€ |
| • Apérol Spritz°° (12 cl) Apérol, pétillant, soda | 9,50€ |
| • Anis, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl) | 4,60€ |
| • Martini, Suze, Campari (4 cl) | 5,50€ |
| • Porto rouge ou blanc (6 cl) | 5,50€ |
| • Américano (8 cl) | 8,00€ |
| • Kir Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne (12 cl) | 5,50€ |
| • Kir Royal au Champagne Brut Mosaïque Jacquart (12 cl) | 12,00€ |
| • Coupe de champagne Brut Mosaïque de Jacquart (12 cl) | 12,00€ |
| • SanBitter San Pellegrino sans alcool (10 cl) | 5,90€ |

UN ÉTABLISSEMENT DU GROUPE

Jacquin & Jacquin
RESTAURATEURS DEPUIS 1949