

LES ENTRÉES

À PARTAGER À DEUX OU PLUS

Fritto-apéro <i>Acra de morue, mini crispy oignon, pépites d'encornet, chili cheese nuggets</i>	22,00
Plateau dégustation 8 huîtres <i>2 fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Utah Beach n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>	31,50
Houmous et falafels party <i>Houmous, falafels, pita, tahina</i>	18,00

LES HORS-D'ŒUVRE

Soupe à l'oignon <i>Gratinée à la lyonnaise</i>	9,50
Houmous maison à l'orientale <i>Pois chiches, huile d'olive, tahina, accompagné de sa pita traditionnelle</i>	11,00
Escargots de Bourgogne Label Rouge par 6 <i>En coquille et relevés à la pointe d'ail</i>	13,50
Foie gras de canard de France (fabrication suivant disponibilité) <i>Brioche tiède parisienne, chutney de saison</i>	22,00
Saumon frais en gravlax <i>Habillé de pavots et marmelade d'orange</i>	15,00
L'œuf de poule de luxe <i>Œuf Label Rouge mollet, crème aux morilles, tuile croustillante</i>	12,00

LES SALADES

	Entrée	En plat
Végétarienne <i>Falafels, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes</i>	9,50	16,80
Savoyarde au chèvre chaud <i>Fromage de chèvre de la Ferme La Closette, salade mêlée, tomates, ciboulette, julienne de légumes frais, miel</i>	18,00	
César <i>Émincé de filets de poulet croustillant, Grana Padano AOP, tomates cerises, croûtons, sauce César, salade</i>	17,90	



MENU
AVAILABLE
IN ENGLISH

NETWORK : BDE / PASSWORD : 74000 ANNECY

BRASSERIE DES
EUROPEENS
DEPUIS 1990

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Produits exclusivement frais et de grande qualité, suivant arrivage
Servis avec pain de seigle, beurre demi-sel, sauce mignonette

COUP DE FOLIE À 2* : 190€

1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres,
4 belles crevettes roses, 4 langoustines, 6 bulots

2 coupes de champagne offertes + 2 desserts offerts

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

LES PLATEAUX

Plateau Royal (2 personnes) <i>Homard entier, tourteau entier, assortiment de 18 huîtres, 4 langoustines, 4 belles crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>	230,00
Plateau des Mareyeurs (2 personnes) <i>Assortiment de 18 huîtres, tourteau entier, 4 langoustines, 4 belles crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>	157,00
Plateau du Pêcheur <i>Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines, 3 belles crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>	87,00
Plateau des Européens <i>6 huîtres, demi-tourteau, 1 langoustine, 2 belles crevettes roses, crevettes grises, bulots</i>	69,00
Assiette de l'Écailler <i>3 huîtres, 3 belles crevettes roses, 3 bulots, 1 langoustine, crevettes grises</i>	33,00

LES HUITRES SELON ARRIVAGE

	à l'unité	par 3	par 6
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	3,30	9,90	19,80
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	3,60	10,70	21,50
Spéciales Utah Beach Normandie n° 3	4,20	12,70	25,50
Plateau dégustation 8 huîtres <i>2 Fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Utah Beach n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>			31,50

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

LES FRUITS DE MER

Bulots « cuisson Maison » et aïoli	15,00
Belle crevette rose (la pièce)	2,80
Langoustine fraîche « Petit Bateau » (la pièce)	6,60
Tourteau entier et sa mayonnaise	31,00
Demi-homard mayonnaise	35,00
Crevettes grises	9,90

LES POISSONS

Curry thaï

Crevettes et filet de poisson d'arrivage, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, courgettes, tomates cerise, graines de sésame croustillantes, riz jasmín

28,20

Célèbre « Fish & chips »

Le très connu filet de cabillaud en friture légère, pommes frites, sauce tartare, salade mêlée

21,00

Saumon frais en blanquette au safran

Légumes de Grégoire

23,00

Filet d'omble chevalier (Alpinus Savinus)

Fumet aux agrumes Maison, légumes de saison

29,00

Saint-Jacques et risotto

Noix de Saint-Jacques, riz Arborio, Grana Padano DOP, éclats de châtaigne

34,00

LES MOULES EN CASSEROLE

Nous sélectionnons les meilleures origines en fonction des saisons

Moules marinières

Beurre, vin Muscadet, oignons, céleri, fines herbes, pommes frites

23,00

PASTA, RISOTTO & VÉGÉTARIEN

SpaghettOne di Gragnano IGP et Gorgonzola AOP

Gros spaghettis du très réputé et artisanal « Pastificio Gentile », chips de lard fumé de Villaz

19,00

Risotto aux éclats de châtaigne

Riz Arborio, Grana Padano DOP, éclats de châtaigne

17,00

Wok végétarien

Nouilles de riz, carottes, chou lisse, cébette, sésame blanc, cacahuètes blanches, oignons frits, coriandre

17,50

Salade végétarienne

Falafels, salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes

16,80

MENU ENFANT* : 14€

Moins de 10 ans

PLAT + DESSERT (HORS BOISSON)

Fish & Chips OU filet de poulet en nuggets • Pommes frites
Crêpe sucre ou chocolat OU Yaourt nature artisanal
fabriqué à la ferme au lait entier de montagne

SUIVEZ-NOUS : BRASSERIEDESEUROPEENS

Produits savoyards Plats végétariens * non cumulable avec d'autres offres ou gratuités
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

LES VIANDES

LE CÉLÈBRE « CAFÉ DE PARIS » DES EUROPÉENS

-29€00-

Contre-filet grillé et sa fameuse sauce Café de Paris, frites, salade



précurseurs du « Café de Paris » à Annecy

Vrai steak au poivre

Flambé et crémé au poivre « mignonette »

21,00

Filet de bœuf très brasserie

Béarnaise, pommes frites et salade mêlée

35,00

Poitrine confite de cochon lourd de région

Cochon élevé aux céréales en Rhône-Alpes. Jus corsé fumé et légumes de saison

22,00

Fricassée de rognon de veau en cocotte

Crème de moutarde, pommes de terre de Grégoire

24,00

Burger Savoyard

Steak haché, raclette fumée, poitrine grillée de Villaz, oignons, cornichons, jus de viandes, pommes frites, salade

24,90

Pêla des Aravis aux lardons (origine de la tartiflette)

Reblochon de Savoie AOP, lardons de Maxence à Villaz, oignons, pommes de terre rissolées, salade mêlée

23,00

Tartare de bœuf charolais Brasserie ou César snacké

*Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande
Pommes frites et salade mêlée*

22,80

Wok de volaille

Émincé de volaille, nouilles de riz, carottes, chou lisse, cébette, sésame blanc, cacahuètes blanches, oignons frits, coriandre

21,00

LA QUOTIDIENNE À L'ARDOISE

ENTRÉE : 6€50 • PLAT : 16€50
DESSERT : 6€50

Valable pour déjeuner hors week-end et jours fériés
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

POUR PROFITER
DE NOS OFFRES,
FLASHEZ-MOI





CARTE DES DESSERTS



– LE FROMAGE –

 Reblochon de Savoie AOP	6,50
Bordeaux B par Maucaillou <i>Le verre 15cl</i>	6,00

– LES GOURMANDISES – ET PÂTISSERIES DE NOTRE MAISON « JACQUIN & GUILLAUME »

Panna cotta al caramelo <i>Crème cuite à la vanille Bourbon, caramel fleur de sel</i>	9,00
Williams <i>Biscuit pain de Gênes, confit de poire, crème légère vanille et poire</i>	10,00
Crêpes Suzette de la BE <i>Servies et flambées au Grand Marnier à votre table</i>	13,00
Mi-cuit au chocolat Valrhona® <i>Toute la puissance du chocolat Valrhona®, glace vanille de Madagascar</i>	11,00
Verrine citron <i>Crèmeux au jus de citron, mousse citron jaune, crumble</i>	10,00
Gros baba ivre de rhum <i>Chantilly, rhum arrangé à la verse</i>	12,00
Profiteroles au chocolat chaud <i>Choux pur beurre fourrés à la glace vanille de Madagascar, pot de chocolat chaud Valrhona® (Sup. chantilly + 1,50€)</i>	11,00
Café gourmand <i>Baci di Dama, panna cotta café, William poire, pâte de fruit orange, glace</i>	11,00
Thé à la menthe gourmand <i>Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	11,00



**MENU
AVAILABLE
IN ENGLISH**



CARTE DES GLACES



LES GLACES ARTISANALES DE NOTRE MAISON « JACQUIN & GUILLAUME »

Café liégeois <i>Glace café, café glacé 100% arabica, chantilly, amandes grillées</i>	9,50
Très chocolat liégeois <i>Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud Valrhona®, chantilly, perles craquantes Valrhona®</i>	9,50
Mont-Blanc <i>Glace marron, glace vanille Bourbon de Madagascar, crème de marrons, chantilly, marron confit, caramel laitier</i>	10,00
Sundae caramel <i>Glace caramel fleur de sel, chantilly, coulis cacahuète, éclats de Lion®</i>	9,50
Dame Blanche <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar, chocolat chaud Valrhona®, chantilly, meringues, perles craquantes Valrhona®</i>	9,50
Paris-Brest glacé <i>Glace noisette, choux pur beurre, chantilly, coulis noisette, noisettes caramélisées.</i>	9,50
À la boule <i>Parfums : Vanille Bourbon de Madagascar, Café, Caramel Fleur de sel, Chocolat Valrhona®, Noisette, Chartreuse, Yaourt au lait de la Ferme de la Forêt du Rhône, Stracciatella, Citron aux filaments de citrons confits, Poire, Fraise</i> 3 boules : 7,50 • 2 boules : 5,50 • 1 boule : 3,00 <i>Suppléments : Chantilly : 1,50 • Chocolat chaud Valrhona® : 2,00 • Coulis : 1,50</i>	
Colonel <i>Sorbet citron aux filaments de citrons confits, vodka (3 cl)</i>	10,00
■ Chartreux <i>Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3 cl)</i>	10,00
Ô Pera <i>Sorbet poire, eau-de-vie de poire (3 cl)</i>	10,00

■ Produits savoyards

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération • Prix nets en euros*