

APÉRITIFS

Select Spritz le Rouge Le Vrai vénitien (15 cl)	11,00	
Apérol Spritz l'Orange (15 cl)	11,00	
Hugo Spritz le Fruité (15 cl)	11,00	
Limoncello Spritz le Jaune (15 cl)	11,00	
Virgin Spritz 0.0% <i>alcohol free</i> (15 cl)	10,00	
Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl)	11,00	
Anis, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl)	5,50	
Martini (4 cl), Campari (4 cl), Suze (4 cl), Porto (6 cl)	6,50	
Champagne Besserat de Bellefon Grande Tradition (12 cl)	16,00	
Kir Royal (12 cl)	16,00	
J&B, Jameson Premium (4 cl)	8,50	
Jack Daniel's N°7, Chivas 12 ans, Bourbon Bulleit (4 cl)	9,50	
Laphroaig 10 ans, Aberlour 10 ans, Nikka Coffey Grain (4 cl)	14,50	
■ Whisky single malt "Small Batch" du Mont-Blanc (4 cl)	15,00	
Gin Genièvre Intense du Mont-Blanc (4 cl)	15,00	
Accompagnement sodas, jus de fruits	3,00	
Sanbitter San Pellegrino <i>alcohol free</i> (10 cl)	5,90	
Américano <i>Martini red, Campari, sparkling water</i> (8 cl)	10,00	
Kir au vin blanc <i>black current, strawberry, peach, black berry, chestnut</i> (12 cl)		6,00

BIÈRES À LA PRESSION (draft beer)

	25cl	50cl
HEINEKEN Blonde Type Lager 5°	4,90	9,80
AFFLIGEM Blonde d'Abbaye bénédictine 6,7°	5,00	10,00
AFFLIGEM Ambrée double d'Abbaye 6,7°	5,20	10,00

BIÈRES BOUTEILLE - 33cl

■ Brasserie artisanale du Mont-Blanc <i>Brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc</i>	7,80
<i>Rousse 6,5°, Blanche 4,7°, Verte au Génépi 5,9°</i>	
<i>Cristal IPA 4,7°, Bleue aux myrtilles 5,8°</i>	
Desperados 5,9° <i>Bière blonde aromatisée à la téquila</i>	7,50
Heineken 0.0 sans alcool <i>100% naturelle</i>	7,20

COCKTAILS & Virgin cocktails

Mojito (15 cl) <i>White Rhum, mint, soda, lime</i>	12,00
Planteur (20 cl) <i>white rhum, fruit juice, grenadine syrup</i>	12,00
Pina Colada (15 cl) <i>Dark rhum, white rhum, pineapple juice, coco cream</i>	12,00
Sex On The Beach (15 cl) <i>Vodka, peach syrup, pineapple syrup, cranberry</i>	12,00
Téquila Sunrise (15 cl) <i>Téquila, orange juice, grenadine syrup</i>	12,00
Apple'T (20 cl) <i>apple juice, peach tea syrup, lemon juice, limonade</i>	8,50
Vanilla Sky (20 cl) <i>pineapple and pear juice, vanilla syrup</i>	8,50
Virgin Mojito (20 cl) <i>Soda, lime, fresh mint, sugar</i>	8,50
Virgin Planteur (20 cl) <i>Virgin planteur, grenadine syrup</i>	8,50
Virgin Pina Colada (20 cl) <i>Coconut and rhum syrup, pineapple juice</i>	8,50
Virgin Sex On The Beach (20 cl) <i>fruit juice, limonade, lime</i>	8,50

Boissons fraîches

Perrier (33 cl), Vittel (25 cl)	4,50	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl)	4,90	
Fuze Tea thé glacé pêche, menthe citron vert (25 cl)	4,90	
Fanta orange, Sprite, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,90	
Sirup à l'eau – <i>Fabrication artisanale à partir de sucre de canne</i>	3,70	
Diabolo, limonade (25 cl)	4,50	
Lait + sirop (25 cl)	4,50	
Jus de fruits (25 cl) - Apple ² , Orange ³ , pineapples ³ , Apricot ³ , Fstrawberry ² , Tomaoe ¹		4,90
Orange pressée, citron pressé	6,50	

(1) Jus – (2) Jus à base de concentré- (3) Nectar



À PARTAGER -to share

Croque-monsieur à la truffe et jambon blanc artisanal <i>Toasted cereal soft bread, truffle mushroom cream, artisanal white ham</i>	15,00
Plateau dégustation 8 huîtres: <i>Oysters</i> <i>2 Fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>	35,00
Houmous & Falafels party <i>Houmous, falafels, pita, sauce tahina</i>	19,90
Planche apéro des Européens <i>Smoked ham, dry sausage, white ham</i> <i>home-made potted meat, home-made vegetables pickles</i> <i>reblochon cheese from Savoie, local goat cheese à Thônes, salad, saffron bun made by our pastry chef</i>	29,90
Notre terrine de cochon <i>Home-made potted met, home-made vegetables pickles, salad, saffron bun</i>	13,00

-Les champagnes AOP-

Grande Tradition Besserat de Bellefon (12 cl)	16,00
Bleu Brut Besserat de Bellefon (75 cl) - <i>L'Historique Cuvée des Moines, signature intemporelle de la Maison Besserat de Bellefon</i>	98,00
Rosé Brut A. Bergère (75 cl) - <i>Ce rosé est un séducteur</i>	95,00
Grand Cru Blanc de Blancs Brut A. Bergère (75 cl) - <i>Un Grand Cru comme ça, j'achète</i>	120,00
Blanc de Blancs Ruinart (75 cl)	150,00

LES HORS D'ŒUVRE



Starters

	Houmous maison à l'orientale	12,50
	<i>Chickpeas purée, pita bread</i>	
	Escargots de Bourgogne par 6	14,90
	<i>Snails with garlic butter 6 pieces</i>	
	Escargots de Bourgogne par 12	24,90
	<i>Snails with garlic butter 12 pieces</i>	
	Foie gras de canard de France Maison « 1968 » (suivant disponibilité)	25,00
	<i>Home-made "foie-gras", chutney, saffron bun (depending of availability)</i>	
	Notre terrine de cochon	13,00
	<i>Home-made potted meat, home-made vegetables pickles, salad, saffron bun</i>	
	Œuf de poule de luxe	12,90
	<i>Crunchy poached farmed egg, morel mushrooms cream , grana padano cheese crisp</i>	
	Soupe à l'oignon maison	9,90
	<i>Onion soup, gratinated with emmental cheese</i>	
	Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	11,00
	<i>Raviole pasta filled with comté cheese, spinach and cream</i>	
	Lentilles vertes du Puy à la lyonnaise	12,00
	<i>Warm sausage served with lens vegetables and carrots</i>	
	Salade de la Mère Cottivet	8,50
	<i>green salad, roasted bacon, farmed poached egg, croutons</i>	
	Chèvreerie de Stéphane	9,50
	<i>Crunchy warm goat cheese , breaded with " panko", almonds, salad, honey</i>	



Veggy



Savoyard dish

LE BANC DE L'ÉCAILLER



sea- Food

Produits exclusivement frais et de grande qualité, suivant arrivage et disponibilité
All our sea- food are fresh and we assure our guests that we select the best for entire satisfaction, depending on availability

PLATEAUX (package)

Plateau Royal (price per person)	116,00
----------------------------------	--------

*1/2 fresh lobster, 1/2 crab, 6 oysters Fines de Claires Marennes Oléron n°3,
1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Gillardeau n°3, 1 oyster 'selection of the month',
2 fresh Dublin pray prawns, 2 pink shrimps Perle de Corail, grey shrimps, whelks*

Plateau des Mareyeurs (price pers person)	84,00
---	-------

*1/2 fresh crab, 6 oysters Fines de Claires Marennes Oléron n°3,
1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Gillardeau n°3, 1 oyster 'selection of the month',
2 fresh Dublin pray prawns,, 2 pink shrimps Perle de Corail, grey shrimps, whelks*

Plateau du Pêcheur (price pers person)	83,00
--	-------

1/2 fresh lobster1/2fresh crab, 2 fresh Dublin pray prawns ,3 pink shrimps Perle de Corail, grey shrimps, whelks

Plateau des Européens (price pers person)	60,00
---	-------

*2 oysters Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale Bretagne n°3,
2 Spéciales Gillardeau n°3, 2 oysters 'selection of the month' , 1 fresh Dublin pray prawn, 2 pink shrimps Perle de Corail, grey shrimps, whelks*

Assiette de l'Écailler (price pers person)	35,00
--	-------

*3 oysters Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 fresh Dublin pray prawn,
3 pink shrimps roses Perle de Corail, grey shrimps, 3 whelks*

LES HUITRES selon arrivage

Oysters according to availability

	A l'unité	Par 3	Par 6
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	3,50	10,50	21,00
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	3,80	11,40	22,80
Spéciales Gillardeau n° 3 - <i>La Rolls des huîtres</i>	5,50	16,50	33,00

L'huître « Top » du mois

L'huître de l'ostréiculteur des « Petits Mouchoirs »

Perle de l'Impératrice n°3, Joël Dupuch

4€80

Plateau dégustation 8 huîtres 35,00

*2 Fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°3,
2 oysters 'selection of the month'*

LES FRUITS DE MER-*Sea food*

Bulots frais cuits dans notre bouillon et aioli 17,50

Fresh whelks cooked in our Aioli bouillon

5 belles crevettes roses « Perle de Corail » 12,50

5 pink shrimps

Langoustine fraîche (la pièce) 6,00

Fresh Dublin pray prawn (price pers piece)

Tourteau entier frais et sa mayonnaise 35,00

Fresh Crab with mayonnaise

Demi-homard frais et sa mayonnaise 35,00

1/2 fresh lobster with mayonnaise

Homard entier frais et sa mayonnaise 70,00

Fresh lobster and mayonnaise

Crevettes grises fraîches 9,90

Fresh grey shrimps



LES POISSONS

FISH

All our vegetables are produced by a little producer situated at 15km from Annecy, Grégoire des Jardins de Quincy

Curry thaï	30,00
<i>Fresh white fish, prawns, combawa, lemongrass, coconut milk, yellow curry. fresh vegetables, onions, spring onions, crunchy sesame seeds and rice</i>	
Filet d'omble chevalier frais de région	34,00
<i>Fresh Char fish cooked with butter, capers and lemon yuzu, croutons garnished with spinach and roasted</i>	
Blanquette de saumon frais à l'oseille en cocotte	26,50
<i>Salmon cooked in a sorrel creamy sauce, vegetables</i>	
Risotto aux Noix de Saint-Jacques fraîches	35,00
<i>Fresh grilled scallops, Saffron risotto, smoked paprika pop corn,</i>	
Célèbre « Fish & chips »	22,00
<i>Home -made French fries and home-made tartare sauce</i>	

Les MOULES / **Mussels**

Selon arrivage de saison/ according to availability
Nous sélectionnons les meilleures origines en fonction des saisons.

Moules marinières au Muscadet	24,00
<i>Butter, Muscadet wine, onions, celeriac, herbs, home-made french fries</i>	
Moules enfant	19,00
<i>Butter, apple juice, onionss, celeriac, herbs, home-made french fries</i>	



PASTA, RISOTTO & VEGETARIEN



SpaghetOne à la truffe	29,00
<i>big spaghetti with mushrooms, Grana padano cheese and mascarpone truffle mushroom sauce,</i>	
Curry de légumes frais	19,00
<i>Vegetables Curry, combawa, lemongrass, coconut milk, yellow curry. fresh vegetables, onions, spring onions, crunchy sesame seeds and Rice</i>	
Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	19,50
<i>Raviole pasta filled with Comté cheese, cream and spinach</i>	
Risotto aux Noix de Saint-Jacques fraîches	35,00
<i>Fresh grilled scallops, Saffron risotto, smoked paprika pop-corn,</i>	



Veggy dish

LES VIANDES



Meat

*All our vegetables are produced by a little producer situated at 15km from Annecy,
« Grégoire des Jardins de Quincy »*

LE CÉLÈBRE

« CAFÉ DE PARIS » des Européens

-33€00-



Grill beef meat with its famous secrete special butter receipe, home-made french fries and salad

Filet de bœuf au poivre	38,00
<i>Beef filet , black pepper sauce, flamed with cognac alcoholl in front of you .Home-made creamy oven baked potatoes</i>	
Burger des Européens	26,00
<i>Black angus Beef burger, bun's bread made by our pastry chef, raclette cheese, salad, bacon, onion, pickles, red tartare sauce, home-made french fries</i>	
Steak Très Brasserie	23,00
<i>Raw meat beef tartare, seasoned with its sauce in the kitchen, home-made fresh french fries and salad</i>	
Boite chaude du Val d'Arly	29,90
<i>Warm local cow milk cheese, served in its wooden box, garnished with assortment of cured ham, roasted potatoes and salad</i>	
L'incontournable Vol au vent de bœuf	36,00
<i>Puff pastry shell filled with different parts of veal (kidneys, quenelle, sweetbreads....), morel and savagnin white wine creamy sauce</i>	
Belle côte de cochon céréalié de région	32,00
<i>Pork cuttlet cooked very slowly, meat juice, home-made creamy oven grilled potatoes</i>	
Cocotte de poulet fermier Label Rouge aux morilles	28,00
<i>Farmed roasted leg chicken , morel and savagnin wine creamy sauce, garnished with spaghetti</i>	

Savoyard dish

Menu de la « Brasserie »*

-46€50-

Entrée + Plat + Dessert*

Starter+ main course+dessert

Entrée au choix (choices of starters)

Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge

Raviole gratin pasta

Ou/Or

Lentilles vertes du Puy à la Lyonnaise

Lens cooked in lyonnaise style

Plat au choix (choices of main)

Blanquette de saumon à l'oseille en cocotte

Salmon blanquette

Ou/Or

Poulet aux morilles et Savagnin du Jura

Chicken leg with morel mushrooms

Dessert au choix (choices of dessert)

Tarte du jour

Pie of the day

ou /Or

3 boules de glace

3 scoops of ice-cream

Menu enfant* - de 10 ans

-14€50- *Children menu*

Plat + Dessert*

Plat au choix

Saumon frais grillé, frites maison

Fresh grilled salmon , home-made french fries

Ou/Or

Filet de poulet en nuggets, frites maison

Chicken nuggets, home-made french fries

Dessert au choix

1 boule de glace

1 ice-cream scoop

ou /Or

Crêpes au sucre ou Nutella®

Nutella or sugar crêpe

*Hors boissons. Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

*Excluding beverages, not vailable with other promotions

LES DESSERTS & FROMAGES



All our pastries and ice-cream are made in our pastry corner
Maison Jacquin & Guillaume

Reblochon AOP de Savoie & bûche de chèvre de la Closette à Thônes	11,00
<i>Reblochon cheese and local goat cheese</i>	
Tarte du jour	9,00
<i>Pie of the day according to our pastry chef's mood</i>	
Les célèbres crêpes Suzette des Européens	14,00
<i>Prepared in front of you, orange butter and flamed with orange liquor</i>	
Forêt Noire	12,00
<i>Chocolate and amarena cherry cake, whipped cream with kirsh liquor</i>	
Crème brûlée à la gousse vanille	10,00
<i>Vanilla crème brûlée custard</i>	
Île flottante	11,00
<i>Egg white poached in milk and served in a light vanilla custard cream</i>	
Citron & Citron	10,50
<i>Lemon curd with crumble short bred</i>	
Gros Baba ivre de rhum	13,00
<i>Baba dessert with rhum liquor and cream</i>	
Mousse au chocolat noir Valrhona®	11,00
<i>Chocolate mousse , chocolate shortbread crumble</i>	
Profiteroles au chocolat chaud Valrhona®	12,00
<i>puff pastry chou filled with vanilla ice-cream, hot Valrhona dark chocolate</i>	
Café gourmand	12,00
<i>Baci di Dama(hazelnut Italien biscuit), pear cake, madeleine, chocolate Valrhona® mousse, ice-cream</i>	
Thé à la menthe gourmand	12,00
<i>Gunpowder mint tea served in oriental style with delicacies</i>	

LES GLACES



*All our pastries and ice-cream are made in our pastry corner
Maison Jacquin & Guillaume*

Café liégeois	10,00
---------------	-------

Coffee ice-cream, Cold arabica coffee, whipped cream, almonds

Très chocolat liégeois	10,00
------------------------	-------

Chocolate ice-cream, warm Valrhona chocolate, whipped cream, crunchy chocolate balls

Sundae caramel	10,00
----------------	-------

Caramel ice-cream, whipped cream, "daims sweet" cookies

Dame Blanche	10,00
--------------	-------

Vanilla ice-cream, whipped cream, meringue, warm Valrhona chocolate

Mont-Blanc	10,00
------------	-------

Chestnut and vanilla ice-cream, whipped cream, caramel topping, candied chestnut

Paris-Brest glacé	12,00
-------------------	-------

Puff pastry chou filled with hazelnut ice cream, whipped cream, hazelnut topping

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona®	12,00
--	-------

puff pastry chou filled with vanilla ice-cream, hot Valrhona dark chocolate

À la boule/ scoops

Glaces/ ice-cream: Vanille-Vanilla, Café-Coffee, Caramel Fleur de sel-Caramel, Chocolat Valrhona®-Chocolate,
Noisette-Hazelnut, Chartreuse-Chartreuse, Marron-Chestnut

Sorbets : Citron-lemon, Poire-Pear, Fraise-strawberry, Thé à la menthe-mint tea

3 boules : 9,50 • 2 boules : 6,50 • 1 boule : 3,50

Suppléments : Chantilly : 1,50 • Chocolat chaud Valrhona® : 2,00 • Coulis : 1,50

Colonel	11,00
---------	-------

lemon sorbet, vodka liquor (3 cl)

Chartreux	11,00
-----------	-------

Chartreuse ice-cream, Chartreuse liquor (3 cl)

Ô Pera	11,00
--------	-------

Pear Williams sorbet, Williams pear liquor (3 cl)

Le vignoble des BLANCS AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
Roussette Altesse Grande Réserve <i>Récoltée et vinifiée par Nicolas Perret Domaine Perret</i>	6,90	18,30	29,90
Apremont Cuvée Lisa Domaine Masson <i>L'excellence de la Jacquère</i>	7,40	22,10	36,00
Chignin Bergeron J. Vullien <i>La star des blancs de Savoie</i>	9,90	29,80	47,00
Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin <i>Remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône</i>	5,00	14,70	24,00
L'Ami des Crustacés <i>Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz</i>	5,00	14,40	23,50
Riesling bio Grand Cru Altenberg de Bergheim <i>Gustave Lorentz. Maison familiale depuis 1836. Un caractère racé et riche et une longue finale</i>	12,00	35,50	58,00
Côte du Luréron La Vieille Ferme Famille Perrin <i>Fruité, souple et friand</i>	4,70	13,20	21,50
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières <i>C'est léger et parfait pour les huîtres</i>	5,90	17,90	29,50
Sancerre du Château de Sancerre <i>Élégant, fin et complexe</i>	11,40	35,00	57,00
Bourgogne Chardonnay Domaine de Rochebin <i>Parcelle Clos de Saint-Germain</i>	7,80	23,30	38,00
Chablis Domaine Millet <i>Le grand blanc du Nord de la Bourgogne</i>	9,90	29,50	48,00
Marsannay Château de Marsannay <i>Rare blanc en AOC de la Côte de Nuits</i>			84,00
Meursault du Château de Meursault <i>Exceptionnel par sa qualité. La Crème de la Crème en Meursault</i>			135,00

Le vignoble des ROSÉS AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
Terre Natale Vieilles Vignes <i>Domaine Saint-Romain</i>	5,90	17,20	28,00
Studio by Miraval <i>Le Rosé de la French Riviera by Miraval créé en hommage au Studio où Pink Floyd enregistra « The Wall »</i>	6,00	17,50	28,50
Miraval Côtes de Provence <i>Le Rosé de Brad Pitt vinifié par la Famille Perrin</i>			42,00
Côtes de Provence « Le Clocher » <i>Vignerons de Saint-Tropez</i>	5,60	21,00	27,00

Les Maîtres

Le vignoble des ROUGES AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
■ ■ Persan Vieux Cépage Domaine de Méjane <i>L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie</i>	8,40	25,60	39,90
■ ■ Mondeuse d'Arbin J. Vullien <i>Le grand cru des Mondeuses</i>	8,30	24,90	39,90
Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin <i>Fruité et charnu, avec de beaux tanins</i>	5,00	14,80	24,00
Saint-Joseph « Les Runes » Cave Saint-Désirat <i>Nez de violette, structuré</i> <i>Note de fruits noirs, tanins fins et enrobés à souhait</i>	9,60	28,30	46,00
Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal » <i>L'un des plus grands noms de la Vallée du Rhône, à prix incroyable</i>			72,00
Châteauneuf-du-Pape « Clos de L'Oratoire des Papes » <i>L'icône légendaire de Châteauneuf-du-Pape. Embouteillé en mitrale</i>			68,00
Côte du Ventoux Famille Perrin <i>Authentique, sincère et gouteux</i>	4,70	13,20	21,50
Bordeaux « Le B » par Maucaillou <i>Vinifié par Château Maucaillou</i>	6,80	19,80	28,50
Lussac Saint-Emilion Château Chapelle La Rose <i>Un vin tout en finesse</i>	7,60	22,70	37,00
Saint-Julien Connétable Talbot <i>Second vin du Château Talbot 4^{ème} Cru Classé</i>			75,00
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux » <i>Une belle réussite fruitée et boisée</i>	6,90	21,20	34,50
Bourgogne Pinot Noir Domaine de Rochebin <i>Parcelle Clos de Saint-Germain</i>	7,80	23,30	38,00
Ladoix Les Chaillots Château de Meursault <i>Fruits rouges gourmands et belle longueur sur des tanins souples</i>			68,00
Beaune Premier Cru Les Cent-Vignes Château de Meursault <i>Tanins fins et fruits intenses</i>			84,00
Volnay Premier Cru Clos des Chênes Château de Meursault <i>Un vin puissant et généreux</i>			115,00
Aloxe-Corton Premier Cru Les Maréchaudes Château de Meursault <i>Belle longueur en bouche sur des notes boisées</i>			140,00



Network : **Bde** / Password : **74000 Annecy**



BRASSERIE DE SEUROPEENS



**menu
available
in English**

POUR PROFITER
DE NOS OFFRES,
FLASHEZ-MOI

