

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>sans alcool</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 Bellefont 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>sans alcool</i> (10 cl)	5,90
Américano <i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse</i> (8 cl)	10,00
Kir au vin blanc <i>Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne</i> (12 cl)	6,00

BIÈRES À LA PRESSION

	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>Rhum blanc, menthe, soda, citron vert</i>	12,00
Planteur (20 cl) <i>Rhum blanc, jus de fruits, grenadine</i>	12,00
Pina Colada (15 cl) <i>Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, crème coco</i>	12,00
Sex On The Beach (15 cl) <i>Vodka, sirop de pêche, jus d'ananas, cranberry</i>	12,00
Téquila Sunrise (15 cl) <i>Téquila, jus d'orange, grenadine</i>	12,00
Apple'T (20 cl) <i>Jus de pomme, sirop de thé pêche, jus de citron, limonade</i>	8,50
Vanilla Sky (20 cl) <i>Jus d'ananas, jus de poire, sirop de vanille</i>	8,50
Virgin Mojito (20 cl) <i>Soda, citron vert, menthe fraîche, sucre</i>	8,50
Virgin Planteur (20 cl) <i>Virgin planteur, sirop de grenadine</i>	8,50
Virgin Pina Colada (20 cl) <i>Sirop de rhum et coco, jus d'ananas</i>	8,50
Virgin Sex On The Beach (20 cl) <i>Jus de fruits, limonade, citron vert</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
Sirop 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) - Pomme ² , Orange ³ , Ananas ³ , Abricot ³ , Fraise ² , tomate ¹	4,90
Orange pressée, citron pressé	6,50

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



À PARTAGER

Croque-monsieur à la truffe et jambon blanc artisanal <i>Pain de mie aux céréales toasté, crème à la truffe, jambon blanc artisanal de Haute-Savoie</i>	15,00
Plateau dégustation 8 huîtres <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>Jambon fumé IGP, saucisson de cochon de montagne IGP, jambon blanc artisanal de Haute-Savoie, notre terrine de cochon, pickles de légumes maison, reblochon Savoie AOP, chèvre de la Closette à Thônes, salade de saison, brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée</i>	29,90
Notre terrine de cochon <i>Brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée et pickles de légumes maison, salade de saison</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'OEUVRE



Houmous maison à l'orientale 12,50

Pois chiches, huile d'olive, sauce tahini, accompagné de sa pita traditionnelle

Escargots de Bourgogne par 6 14,90

Beurre persillé relevé à la pointe d'ail

Escargots de Bourgogne par 12 24,90

Beurre persillé relevé à la pointe d'ail

Foie gras de canard de France Maison « 1968 » (suivant disponibilité) 25,00

Cuit en terrine, recette de la table étoilée de mon Grand-Père, fleur de sel, poivre mignonette, brioche bescoïn savoyard de nos pâtissiers toastée, chutney de saison

Notre terrine de cochon 13,00

Brioche bescoïn savoyard de nos pâtissiers toastée et pickles de légumes maison,



salade de saison

Œuf de poule de luxe 12,90

Œuf fermier plein air de Haute-Savoie mollet en robe croustillante, fleurette gourmande aux morilles et Savagnin du Jura, tuile de Grana Padano AOP

Soupe à l'oignon maison 9,90



Gratinée à la lyonnaise, croûtons de pain artisanal, emmental

Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge 11,00

Farcies au Comté du Jura AOP, sur une tombée d'épinards frais, emmental

Lentilles vertes du Puy à la lyonnaise 12,00

Saucisson chaud, carottes, croûtons de pain artisanal, pickles de graines de moutarde

Salade de la Mère Cottivet 8,50

Salade de saison, lard grillé, œuf fermier plein air de Haute-Savoie mollet,



croûtons de pain artisanal

Chèvrerie de Stéphane 9,50

Chèvre croustillant à la panko, amandes croustillantes, chiffonnade de saison, miel



Plat savoyard



Plat végétarien

LE BANC DE L'ÉCAILLER



Produits exclusivement frais et de grande qualité, suivant arrivage et disponibilité

LES PLATEAUX

Plateau Royal (par personne) 116,00

Demi-homard frais, demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Gillardeau n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

Plateau des Mareyeurs (par personne) 84,00

Demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Gillardeau n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

Plateau du Pêcheur (par personne) 83,00

Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

Plateau des Européens (par personne) 60,00

2 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale Bretagne n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°3, 2 huîtres « Top » du mois, 1 langoustine fraîche, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots

Assiette de l'Écailler (par personne) 35,00

3 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 langoustine fraîche, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, 3 bulots

LES HUITRES selon arrivage

	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
<i>2 Fines de Claires n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>	

LES FRUITS DE MER

Bulots frais cuits dans notre bouillon et aïoli	17,50
5 belles crevettes roses « Perle de Corail »	12,50
Langoustine fraîche (la pièce)	6,00
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	35,00
Demi-homard frais et sa mayonnaise	35,00
Homard entier frais et sa mayonnaise	70,00
Crevettes grises fraîches	9,90

Vente à emporter
-7 jours sur 7-
-30% sur prix carte,
COMMANDE
SUR PLACE OU 04 50 45 00 81

LES POISSONS



L'essentiel de nos légumes, nous vient en direct de notre producteur
Grégoire des Jardins de Quincy à moins de 15 kilomètres du restaurant

Curry thaï	30,00
<i>Poisson blanc frais d'arrivage, gambas, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais, oignons cebettes, graines de sésame croustillantes, riz</i>	
Filet d'omble chevalier frais de région	34,00
<i>À la grenobloise, perles de yuzu, câpres, croutons, tombée d'épinards frais, pommes de terre grenailles au sel de Guérande</i>	
Blanquette de saumon frais à l'oseille en cocotte	26,50
<i>Mijoté de légumes frais, oignons perlés</i>	
Risotto aux Noix de Saint-Jacques fraîches	35,00
<i>Risotto au corail et safran, noix de Saint-Jacques fraîches snackées, huile aux herbes folles, pop-corn au paprika fumé</i>	
Célèbre « Fish & chips »	22,00
<i>Le très connu filet de cabillaud en friture légère, frites maison, sauce tartare maison, salade de saison</i>	

Les MOULES en casserole

Selon arrivage de saison
Nous sélectionnons les meilleures origines en fonction des saisons.

Moules marinières au Muscadet	24,00
<i>Beurre, vin Muscadet, oignons, céleri, fines herbes, frites maison</i>	
Moules enfant	19,00
<i>Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, fines herbes, frites maison</i>	

PASTA, RISOTTO & VEGETARIEN

 SpaghettOne à la truffe	29,00
<i>Gros spaghetti de la très réputée et artisanale maison « Pasticificio Gentile » di Gragnano IGP, champignons frais, crème de Grana Padano AOP au mascarpone et à la truffe</i>	
 Curry de légumes frais	19,00
<i>Combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais, oignons cebettes, sésame, riz</i>	
 Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	19,50
<i>Farcies au Comté du Jura AOP, sur un lit de tombée d'épinards frais, emmental</i>	
Risotto aux Noix de Saint-Jacques fraîches	35,00
<i>Risotto au corail et safran, noix de Saint-Jacques fraîches snackées, huile aux herbes folles, pop-corn au paprika</i>	



Plat végétarien

LES VIANDES



L'essentiel de nos légumes, nous vient en direct de notre producteur
Grégoire des Jardins de Quincy à moins de 15 kilomètres du restaurant

LE CÉLÈBRE « CAFÉ DE PARIS » des Européens

-33€00-

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



Le tout premier Café de Paris à Annecy a été servi
à la Brasserie des Européens en avril 1990

Filet de bœuf au poivre 38,00

*Sauce au poivre mignonette à la mode d'Auguste Escoffier, flambé à table au cognac,
gratin dauphinois maison*

Burger des Européens 26,00

*Pain bun de nos pâtisseries, steak haché pur bœuf Black Angus, salade, raclette fumée,
lard paysan, oignons, cornichons, sauce tartare, frites maison*

Steak Très Brasserie 23,00

Pièce de bœuf grillée, béarnaise, frites maison

Tartare de bœuf frais Brasserie ou César Sancké 24,00

*Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande,
sauce tartare maison, frites maison et salade de saison*

■ ■ Boite chaude du Val d'Arly 29,90

*Fromage au lait cru entier de vaches nourries à l'herbe et au foin dans le Val d'Arly
Savoie Mont-Blanc. Servi chaud dans sa boîte avec charcuterie, pommes de terre grenailles
au sel de Guérande et salade de saison*

L'incontournable Vol au vent de béatilles 36,00

*Feuilletage pur beurre de nos pâtisseries, ris de veau, rognons de veau, quenelle de veau,
champignons, fleurette gourmande aux morilles et Savagnin du Jura*

■ ■ Belle côte de cochon céréalier de région 32,00

*Côte de cochon céréalier de région cuite basse température, jus de viandes à la poitrine fumée et
herbes folles de nos montagnes, gratin dauphinois maison*

Cocotte de poulet fermier Label Rouge aux morilles 28,00

*Haut de cuisse et cuisse de poulet mijotés, fleurette gourmande au Savagnin du Jura et morilles,
SpaghetOne de la très réputée et artisanale maison « Pastificio Gentile » di Gagnano IGP*



Plat savoyard

Le semainier du mois

Valable pour déjeuner, hors week-end, jours fériés ou fête locale
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuits

Lundi

Parmentier de confit de canard de France

Aux pommes purée au beurre, jus de viandes à l'ail noir

18,50€

Mardi

Blanquette de veau à l'ancienne

Mijoté de légumes frais, riz blanc

18,50€

Mercredi

Bœuf Bourguignon

Mijoté de légumes frais, lard paysan, oignons perlés,
SpaghettOne de la maison "Pasteificio Gentile"

18,50€

Jeudi

Andouillette artisanale d'ici par Claude Bellang

La fameuse andouillette médaillée d'Or du Fameux Claude Bellang
à la graine de moutarde et ail noir, frites maison

18,50€

Vendredi

Choucroute de la mer

Choucroute de Krautergersheim parfumée à cœur, poisson frais d'arrivage,
pommes vapeur, beurre blanc

18,50€

Menu de la « Brasserie »*

-46€50-

Entrée + Plat + Dessert*

Entrée au choix

Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge
ou
Lentilles vertes du Puy à la Lyonnaise

Plat au choix

Blanquette de saumon à l'oseille en cocotte
ou
Poulet aux morilles et Savagnin du Jura

Dessert au choix

Tarte du jour
ou
3 boules de glace

Menu enfant* *- de 10 ans*

-14€50-

Plat + Dessert*

Plat au choix

Saumon frais grillé, frites maison
ou
Filet de poulet en nuggets, frites maison

Dessert au choix

1 boule de glace
ou
Crêpes au sucre ou Nutella®

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

LES DESSERTS & FROMAGES



**Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtissiers
dans notre Maison « Jacquin & Guillaume »**

Reblochon AOP de Savoie & bûche de chèvre de la Closette à Thônes	11,00
<i>Salade de saison</i>	
Tarte du jour	9,00
<i>À l'ardoise au gré des saisons et inspirations de nos pâtissiers</i>	
Les célèbres crêpes Suzette des Européens	14,00
<i>Préparées à table, caramel à l'orange, flambées à la liqueur d'orange</i>	
Forêt Noire	12,00
<i>Biscuit viennois au chocolat, confit griottes et cerises amarena « Fabbri® », mousse au chocolat noir Valrhona®, chantilly au kirsch</i>	
Crème brûlée à la gousse vanille	10,00
<i>Des œufs, de la crème, de la cassonade</i>	
Île flottante	11,00
<i>Œufs à la neige sur une anglaise à la Vanille</i>	
Citron & Citron	10,50
<i>Crèmeux aux citrons jaunes, mousse citron, crumble croustillant</i>	
Gros Baba ivre de rhum	13,00
<i>Chantilly et rhum à la verse</i>	
Mousse au chocolat noir Valrhona®	11,00
<i>Crumble au chocolat</i>	
Profiteroles au chocolat chaud Valrhona®	12,00
<i>Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille de Madagascar, chocolat chaud Valrhona®</i>	
Café gourmand	12,00
<i>Baci di Dama, entremets poire Williams, madeleine, mousse au chocolat noir Valrhona®, glace</i>	
Thé à la menthe gourmand	12,00
<i>Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	

LES GLACES



**Tous nos glaces et sorbets sont élaborés dans notre
Maison « Jacquin & Guillaume »**

Café liégeois	10,00
<i>Glace café, café glacé 100% arabica, chantilly, amandes grillées, coulis de café</i>	
Très chocolat liégeois	10,00
<i>Glace chocolat Valrhona®, chocolat chaud Valrhona®, chantilly, perles craquantes Valrhona®</i>	
Sundae caramel	10,00
<i>Glace caramel fleur de sel, chantilly, coulis cacahuète, éclats de Daim®</i>	
Dame Blanche	10,00
<i>Glace vanille, chantilly, meringues, perles craquantes et chocolat chaud Valrhona®</i>	
Mont-Blanc	10,00
<i>Glace marron, glace vanille, crème de marrons, chantilly, marron confit, caramel laitier</i>	
Paris-Brest glacé	12,00
<i>Glace noisette, choux pur beurre, chantilly, coulis noisette, noisettes caramélisées</i>	
Profiteroles au chocolat chaud Valrhona®	12,00
<i>Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille, chocolat chaud Valrhona®</i>	

À la boule

Glaces : Vanille, Café, Caramel Fleur de sel, Chocolat Valrhona®,
Noisette, Chartreuse, Marron

Sorbets : Citron, Poire, Fraise, Thé à la menthe

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
<i>Sorbet citron, vodka (3 cl)</i>	
Chartreux	11,00
<i>Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3 cl)</i>	
Ô Pera	11,00
<i>Sorbet poire Williams, eau-de-vie de poire Williams (3 cl)</i>	

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
	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence « Le Clocher »	5,60	21,00	27,00

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 goutteux</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**

  **BRASSERIEDESEUROPEENS**

 **menu
available
in English**

**POUR PROFITER
DE NOS OFFRES,
FLASHEZ-MOI** 