

m. Georges, M. Yann,
Pierre-Emmanuel Jacquin
& leurs équipes vous proposent...

APÉRITIFS

Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl)	11,00
Ricard, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl)	6,00
Martini (5 cl), Campari (5 cl), Suze (5 cl), Porto rouge, Porto blanc (5 cl)	6,50
Champagne Brut sélection de la Brasserie (12 cl) Kir Royal (12 cl)	14,80
J&B Rare, 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
Sanbitter San Pellegrino sans alcool (10 cl)	5,90
Américano Martini rouge, Campari, eau gazeuse, orange (9 cl)	10,50
Negroni Gin, Martini rouge, Campari, orange (9 cl)	10,50
Kir au vin blanc Chardonnay	6,00
Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne, myrtille, violette (12 cl)	
Le "Thiou", kir maison pétillant	6,80
Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne, myrtille, violette (12 cl)	

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 Blanche d'Abbaye 4,8°	5,00	10,00
FISCHER Ambrée Dorelei 6,3°	5,00	10,00
Amer bière Heineken et Picon 4cl	6,50	13,00

Cocktails Bières

	25cl	50cl
Divine Idylle sirop de cerise, jus de pommes, Heineken	5,00	9,90
Excentrique sirop de pamplemousse, nectar d'ananas, Heineken	5,00	9,90
Dame du Lac whisky, Heineken	5,00	9,90
Panaché, Monaco, Demi sirop, Tango, Canari, Valse	7,50	14,00
Rouge Désir sirop de fraise, campari, Heineken	7,50	14,00
Caraïbes rhum, jus de fruits exotiques, Heineken	7,50	14,00

Bières et cidre en bouteille

La bière autrement au moût de Chablis par Baudoin Millet 6° (33cl)	9,50
Une bière rafraichissante unique en son genre en France aux notes d'agrumes et nez citronné typique du Chardonnay des vins de Chablis	
Brasserie artisanale du Mont-Blanc (33cl)	7,80
Rousse 6,5°, Blanche 4,7°, Verte au Génépi 5,9°, Cristal IPA 4,7°, Bleue aux myrtilles 5,8°	
Desperados 5,9° (33cl) Bière blonde aromatisée à la téquila	7,80
Heineken 0.0 sans alcool (33cl) 100% naturelle	7,20
Cidre La Mordue Hard Cider Original 6° (27,5cl)	7,80

Cocktails & Virgin cocktails

Annecy Spritz <i>Liqueur de verveine des frères Granier, pétillant, eau gazeuse, citron (15cl)</i>	11,50
Select Spritz Le Vrai vénitien <i>Select, pétillant, eau gazeuse, orange (15 cl)</i>	11,50
Apérol Spritz <i>Apérol, pétillant, eau gazeuse, orange (15 cl)</i>	11,00
Hugo Spritz <i>Liqueur de fleur de sureau, pétillant, eau gazeuse, menthe (15 cl)</i>	11,50
Limoncello Spritz <i>Limoncello, pétillant, eau gazeuse, citron (15 cl)</i>	11,50
Virgin Spritz 0.0% <i>(sans alcool), sirop de spritz, San Bitter, eau gazeuse, orange (15 cl)</i>	10,00
Mojito <i>Rhum blanc, menthe, soda, citron vert, sucre (15 cl)</i>	12,50
Mojito Royal <i>Rhum blanc, menthe, champagne, citron vert, sucre (15 cl)</i>	17,50
Planteur <i>Rhum blanc, jus de fruits, grenadine (20 cl)</i>	12,50
Pina Colada <i>Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco (15 cl)</i>	12,50
Sex On The Beach <i>Vodka, sirop de pêche, jus d'ananas, cranberry (15 cl)</i>	12,50
Porn Star <i>Vodka, vanille, fruit de la passion, jus de fruits, shot de champagne (15 cl)</i>	16,00
Martini expresso <i>Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne (15cl)</i>	12,50
Dark'n Stormy <i>Rhum ambré, Ginger Beer, citron vert (15cl)</i>	12,50
Moscow Mule <i>Vodka, Ginger Beer, citron vert, menthe (15cl)</i>	12,50
Mai Tai <i>Rhum ambré et blanc, liqueur d'orange, jus de citron vert, orgeat, sucre (15cl)</i>	12,50
Daiquiri <i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne (12 cl)</i>	12,50
Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate assaisonné, jus de citron, céleri (20cl)</i>	12,50
Apple'T <i>Jus de pomme, sirop de thé pêche, jus de citron, limonade (20 cl)</i>	8,50
Vanilla Sky <i>Jus d'ananas, jus de poire, sirop de vanille (20 cl)</i>	8,50
Virgin Mojito <i>Soda, citron vert, menthe fraîche, sucre (20 cl)</i>	8,50
Virgin Planteur <i>Jus de fruit et sirop de rhum, grenadine (20 cl)</i>	8,50
Virgin Pina Colada <i>Sirop de rhum et coco, jus d'ananas, lait de coco (20 cl)</i>	8,50
Virgin Porn Star <i>Jus de fruits, vanille, fruits de la passion, limonade (20 cl)</i>	8,50
Virgin Sex On The Beach <i>Jus de fruits, limonade, citron vert (20 cl)</i>	8,50

« Le cocktail du moment » 12,50

Au gré des saisons et inspiration de Julian

Champagnes AOP

	12 cl	75cl
Besserat de Bellefon Grande Tradition Brut AOP	14,90	89,00
Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé AOP		110,00
Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Blanc de Blancs Grand Cru AOP		135,00

Boissons fraîches

Perrier (33 cl), Vittel (25 cl), diabolito, limonade (25 cl)	4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl) Fuze Tea pêche, menthe citron vert (25 cl)	4,90
Fanta orange, Sprite, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,90
Citronnade San Pellegrino "Limonata" (33 cl)	4,90
Orangeade Sanguine San Pellegrino "Aranciata Rossa" (33 cl)	4,90
Grenade & Orangeade San Pellegrino "Melograno & Arancia" (33 cl)	4,90
Sirop à l'eau – <i>Fabrication artisanale à partir de sucre de canne</i>	3,70
Jus de fruits (25 cl) - <i>Pomme², Orange³, Ananas³, Abricot³, Fraise², Tomate¹</i>	4,90
Orange pressée, citron pressé	6,50

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

LE BANC DE L'ÉCAILLER



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

PLATEAUX de fruits de mer

Plateau Royal (par personne)	117,60
<i>Demi-homard frais, demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Perle de l'Impératrice n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots</i>	
Plateau des Mareyeurs (par personne)	73,50
<i>Demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Perle de l'Impératrice n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots</i>	
Plateau du Pêcheur (par personne)	88,20
<i>Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots</i>	
Plateau des Européens (par personne)	73,00
<i>2 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale Bretagne n°3, 2 Spéciales Perle de l'Impératrice n°3, 2 huîtres « Top » du mois, 1 langoustine fraîche, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots</i>	
Assiette de l'Écailler (par personne)	33,00
<i>3 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 langoustine fraîche, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, 3 bulots</i>	

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

HUITRES selon arrivage



	Par 3	Par 6	Par 9
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	9,20	18,00	26,90
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	10,10	19,90	29,60
Spéciale Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3	16,40	32,80	48,60
<i>L'huitre des "Petits Mouchoirs", la Star du Cap Ferret</i>			
Plateau dégustation 8 huîtres			37,50
<i>2 Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Spéciales Perle de l'Impératrice n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>			

L'huitre top Du mois



« L'ultime » de la famille geay, spéciale marennes Oléron n°3

120 jours d'affinage en claire, 2 huîtres au mètre carré :

Une huître à la chair fabuleusement aromatisée, très charnue et délicatement iodée

6€30 la pièce

FRUITS DE Mer



Bulots frais cuits dans notre bouillon et aïoli, les 300 gr	14,50
5 belles crevettes roses « Perle de Corail »	10,50
Langoustine fraîche, la pièce	5,80
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	35,80
Demi-tourteau frais et sa mayonnaise	18,90
Homard entier frais et sa mayonnaise	87,80
Demi-homard frais et sa mayonnaise	43,90
Crevettes grises, les 100gr	12,50

Entrées Ou à partager



✓ Houmous maison à l'orientale	11,50
<i>Pois chiches, huile d'olive, sauce tahini et épices, accompagné de sa pita traditionnelle</i>	
✓ Œufs mayonnaise	9,00
<i>Œufs plein air de Haute-Savoie, julienne de céleri rave en rémoulade à la graine de moutarde et moutarde douce d'Alsace, pickles de graine de moutarde, perles de kalamansi, croûtons de pain de mie, chlorophylle d'herbes folles</i>	
Escargots de Bourgogne	par 6 : 14,90 par 12 : 24,90
<i>Beurre persillé relevé à la pointe d'ail</i>	
Saumon fumé par nos soins	17,80
<i>Belles tranches de saumon fumé, fromage frais libanais "labneh" au Zaatar, perle de yuzu brioche de nos pâtisseries toastée</i>	
Notre terrine de cochon	13,50
<i>Brioche bescoin savoyard de nos pâtisseries toastée, pickles de légumes maison, salade de saison</i>	
Foie gras de canard de France "1968"	25,00
<i>Suivant disponibilité, cuit en terrine, recette de la table étoilée de mon Grand-Père Chutney de saison, brioche bescoin savoyard de nos pâtisseries, fleur de sel de Guérande et poivre mignonette</i>	
<i>Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10cl (+ 8,50€)</i>	
Soupe à l'oignons maison	9,90
<i>THE soupe Made In France par excellence. Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental</i>	
Planche Apéro de charcuterie	19,80
<i>Jambon fumé IGP, saucisson et jambon blanc artisanal de Villaz, notre terrine de cochon, pickles de légumes maison, oubliés croustillants au paprika fumé</i>	
✓ Planche Apéro Végétarienne	16,50
<i>Houmous, fromage frais labneh au zaatar, Tzatziki parfumé à la menthe fraîche, légumes croquants, falafels, pain pita</i>	
✓ Saint-Marcellin IGP du Dauphiné dorloté au four	10,50
<i>Le P'tit fromage crémeux et coulant à souhait, huile d'olive, herbes de Provence, pain artisanal toasté</i>	

Nous vous garantissons une carte élaborée à partir de produits bruts,
de saison, de plats fabriqués dans nos cuisines
et notre atelier de pâtisseries

Salades & grandes assiettes



Intemporelle César	18,80
<i>Salade de saison, filet de poulet fondant cuit basse température, sauce César, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons de pain artisanal</i>	
 Buddha Bowl	18,80
<i>Salade de saison, avocat en habit de pavot bleu, falafels aux pois chiches, houmous oriental, légumes croquants, tomates, vinaigrette aux agrumes, tzatziki parfumé à la menthe fraîche</i>	
Confidentielle Confucius au Thon	19,90
<i>Salade de saison, chou chinois, tataki de thon mi-cuit en croûte de sésames noir, nouilles frites, julienne de légumes croquants, méli-mélo de tomates cerises, vinaigrette Confucius au sésame et parfum d'Asie, coriandre</i>	
 Chèvrerie de Stéphane de Thônes	18,90
<i>Salade de saison, croustillant de fromages de chèvre de la Ferme de La Closette à Thônes, julienne de légumes croquants, tomates, amandes croustillantes, miel</i>	
 Caprese des Européens	17,80
<i>Tomates anciennes en couleur, burrata au lait de bufflone, pesto de basilic maison, pignons de pins, flocons d'olives noires</i>	
Tartare de saumon "Toi & Moi"	28,80
<i>Tartare de saumon frais et tartare de saumon fumé, comme l'aimait mon Grand-Père Claude Jacquin depuis 1986, ciboulette, cébettes, œufs de saumon, frites maison et salade de saison</i>	
La "Guédille au crabe" dans l'esprit d'un lobster roll	27,90
<i>Brioche de nos pâtisseries toastée, chair de crabe et crevette, sauce mousquetaire relevée au piment tout doux et jus de citron vert, avocat, oignons cébettes, pickles d'oignons rouges, pommes de terre gaufrettes</i>	

Menu enfant* (-de 10 ans)

Sirop à l'eau + Plat + dessert -12€50-

Plat au choix

Steak haché frais pur bœuf français grillé, frites maison

ou

Saumon frais grillé, frites maison

Dessert au choix

Compote de pomme en gourde ou 1 boule de glace

**hors boissons. Non cumulable avec d'autres offres, cartes, carnets de remises ou gratuités*

L'INCONTOURNABLE



Le Célèbre « Café de Paris » des Européens -34,50-

*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.
Très souvent imité mais jamais égalé**

Viandes



Filet de bœuf "Châteaubriand" au poivre	35,00
<i>Sauce au poivre mignonette flambée au cognac à la mode d'Auguste Escoffier, gratin dauphinois aux pommes de terre de Grégoire</i>	
Authentique "Cotoletta alla milanese"	39,80
<i>Belle côte de veau français en robe croustillante dorée au beurre, Spaghetti "Vermicelli" à la farine de blé dur de la réputée maison napolitaine "Leonessa", Pastificio Artigianale depuis 1974 au pesto de basilic maison</i>	
Steak très Brasserie	24,00
<i>Cœur de rumsteck grillé, espuma de béarnaise, frites maison, salade de saison</i>	
Tartare bœuf français Brasserie	23,50
<i>Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande, sauce tartare maison, frites maison et salade de saison</i>	
Tartare de bœuf iodé "Ostreidae"	28,80
<i>C'est l'étonnante rencontre entre le bœuf et l'huitre Star du Cap Ferret de Joël Dupuche, laitue de mer, perle de citron yuzu. Pommes gaufrettes croustillantes</i>	
Véritable Pluma Ibérico Bellota "Apicius"	32,80
<i>Pièce tendre et persillée des célèbres cochons noirs espagnols nourris au gland de chêne, snackée rosé à la plancha, sauce Apicius datant de l'antiquité Romaine, légumes de saison rôtis.</i>	
AFC "Annecy Fried Chicken"	19,50
<i>Tenders de poulet français marinés aux épices Cajun, habillés en robe croustillante de flocon de maïs, chilly mayonnaise aux agrumes. Frites maison</i>	
Boite chaude du Revard	36,00
<i>Fromage au lait cru entier de vaches nourries à l'herbe et au foin dans les environs du Mont-Revard en Savoie, servi dans sa boîte, pommes de terre grenailles, jambon fumé IGP, saucisson et jambon blanc artisanal de Villaz et salade de saison</i>	

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

Compléments



Salade de saison	Petite : 3,00	Grande : 5,00
Frites maison	Petite : 3,50	Grande : 6,50
Gratin Dauphinois		6,50

Légumes frais de saison rôtis	6,00
Riz Thaï	3,00
Pommes Gaufrettes	4,00
Spaghetti "Leonessa" au beurre	6,50

Poissons



Curry thaï	29,80
<i>Poisson blanc frais d'arrivage, gambas, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais, oignons cebettes, graines de sésame croustillantes, coriandre, riz thaï au Jasmin</i>	
Filet d'omble chevalier frais de région	36,00
<i>Emulsion d'hollandaise à l'ail des Ours sauvage, perles de kalamansi, petits croûtons, légumes de saison grillés</i>	
Homard entier frais grillé	84,20
1/2 Homard frais grillé	44,80
<i>Légumes de saison grillés, riz Jasmin, espuma de béarnaise</i>	
Tartare de saumon "Toi & Moi"	28,80
<i>Tartare de saumon frais et tartare de saumon fumé, comme l'aimait mon Grand-Père Claude Jacquin depuis 1986, ciboulette, cebettes, œufs de saumon, frites maison et salade de saison</i>	
La "Guédille au crabe" dans l'esprit d'un lobster roll	27,50
<i>Brioche de nos pâtisseries toastée, chair de crabe et crevette, sauce mousquetaire relevée au piment tout doux et jus de citron vert, avocat, oignons cebettes, pickles d'oignons rouges, pommes de terre gaufrettes</i>	
Aïoli Provençale	19,80
<i>Poisson blanc frais d'arrivage, bulots frais cuits dans notre bouillon, légumes vapeurs, œuf dur plein air de Haute-Savoie, aïoli à l'ail noir et huile d'olive extra vierge</i>	
Spaghetti "Vermicelli" au gambas Label Rouge	31,50
<i>Gros spaghetti à la farine de blé dur de la réputée maison napolitaine "Leonessa", Pastificio Artigianale depuis 1974. Belles gambas Label Rouge à demie-nue grillées, fleurette à la bisque de homard, méli-mélo de tomates cerises, chips de basilic, flocons d'olives noires</i>	

MOULES en casserole



Selon arrivage, nous sélectionnons les meilleures origines en fonction des saisons

Casserole de moules « Spéciales des européens »

Mélange secret d'épices, d'herbes fraîches et d'aromates, beurre, frites maison

24,50

Moules à la marinière	22,80
-----------------------	-------

Beurre, vin blanc, oignons, céleri, frites maison

Moules enfant	18,00
---------------	-------

Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, frites maison

Moules escargot	23,20
-----------------	-------

Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail

DESSERTS & FROMAGES



Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtisseries

Saint-Marcellin IGP du Dauphiné	9,00
---------------------------------	------

Le P'tit fromage crémeux à souhait. Salade de saison

Paris-Brest 1909	10,00
------------------	-------

La "roue de vélo" la plus connue du siècle dernier rendant hommage à la course cycliste du même nom. Pâte à chou, mousseline pralinée, praliné, amandes de Polignac

Fraisier des Jardins de Bagatelle inspiré de Gaston Lenôtre 1966	11,00
--	-------

Génoise imbibée de sirop au kirsch, confit de fraises, crème mousseline à la vanille, fraises fraîches

Soupe de fraises fraîche	9,80
--------------------------	------

Parfumée à la menthe fraîche, sorbet thé à la menthe. Notre dessert phare de l'été depuis toujours

Pavlova aux fruits rouges 1920's	10,00
----------------------------------	-------

Créée pour Anna dans les années 1920, meringue française croustillante, fruits rouges, crème fouettée à la vanille, coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la gousse vanille 1691	9,60
---------------------------------------	------

Créée par François Massialot et servie pour la première fois en 1691 à Philippe d'Orléans le Régent

Tarte Citron cassée dans la verrine	9,60
-------------------------------------	------

Crémeux aux citrons jaunes, mousse citron, éclats de pâte sablée

Gros Baba ivre de rhum 1735	11,00
-----------------------------	-------

A l'origine arrosé de vin de Malaga par le Roi Stanislas de Pologne au XVIII ème siècle, En 1735 le pâtissier Nicolas Stohrer remplaça le vin par du rhum ! Chantilly et rhum arrangé à la verse

L'eupéen, Prince d'orange 1990	10,00
--------------------------------	-------

Un de nos premiers desserts de nos débuts il y a 34 ans... Entremets léger aux trois chocolats, noir, orange et blanc sur une génoise cacao, crème anglaise parfumée à l'orange

Profiteroles glacées au chocolat chaud. Les "Petits Profits" de Pantagruel de Rabelais	11,00
--	-------

Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac

Café gourmand	10,00
---------------	-------

Baci di Dama, chou pâtissier à la crème vanille, mini mousse au chocolat noir, glace, pana cotta vanille et coulis de fruits rouges

Thé oriental à la menthe gourmand	10,00
-----------------------------------	-------

Thé vert Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale

Crêpes	
--------	--

<i>Sucre</i>	6,00
--------------	------

Chocolat Chaud, Nutella®, Confiture de myrtilles, caramel laitiers fleur de sel	7,50
Grand-Marnier®	8,00
Supplément crème chantilly maison	2,00

Glaces & sorbets



Tous nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtisseries

L'originelle Pêche Nellie Melba 1894	9,90
<i>Crée par A. Escoffier au Savoy hôtel de Londres pour la célèbre Soprano Nellie Melba en 1894</i>	
<i>Glace vanille, pêches pochées au sirop vanillé, coulis de framboise et rien d'autre !</i>	
Café Affogato Pistacchio, "la glace vanille noyée dans le café"	9,90
<i>Glace vanille, crème de pistache, pistaches grillées concassées, espresso Perle Noire 100% arabica</i>	
Café liégeois, hommage aux résistants des Forts de Liège de 1914	9,90
<i>Glace café, café glacé 100% arabica, crème chantilly maison, coulis de café, amandes de Polignac</i>	
Très chocolat liégeois	9,90
<i>Glace chocolat, meringue, perles craquantes chocolat, chocolat chaud, crème chantilly maison,, amandes de Polignac</i>	
Sundae Caramel	9,90
<i>Glaces vanille et caramel fleur de sel, meringue, crème chantilly maison, caramel laitier, éclats de Granola®, amandes de Polignac</i>	
Dame Blanche "Coupe Danemark" des Jardins de Tivoli	9,90
<i>Glace vanille, meringue, crème chantilly maison, perles craquantes chocolat, chocolat chaud</i>	
Chaperon rouge	9,90
<i>Sorbet fraise, glace vanille, meringue, fraises fraîches, crème chantilly maison, coulis de fruits rouges, amandes de Polignac</i>	
Exotique	9,90
<i>Glaces mangue et ananas, cubes de mangues, meringue, crème chantilly maison, coulis exotique, amandes de Polignac</i>	

À la boule

Glaces : Vanille, Café, Caramel Fleur de sel, Chocolat noir, Chartreuse, Citron

Sorbets : Fraise, Thé à la menthe, Ananas, Mangue

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

Suppléments : Crème chantilly maison : 2,00 • Chocolat chaud : 2,00 • Coulis : 1,00

Arrosés



Colonel	11,00
<i>Glace citron, vodka (3 cl)</i>	
Chartreux	11,00

Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3 cl)

Mango - Mango	11,00
---------------	-------

■ ■ *Sorbet mangue, rhum arrangé (3 cl)*

Granier & Granier	11,00
-------------------	-------

■ ■ *Sorbet ananas, liqueur de verveine bio de Vincent (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>	7,00	19,00	31,00
Apremont Cuvée Lisa Domaine Masson <i>L'excellence de la Jacquère</i>	8,30	23,90	39,00
Chignin Bergeron Héritage maison Perret <i>La star des blancs de Savoie</i>	9,90	29,90	49,00
4B Côte du Rhône blanc Cairanne AOC <i>Remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône</i>	7,90	24,40	39,80
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	15,30	25,00
Riesling bio Grand Cru Altenberg de Bergheim <i>Gustave Lorentz. Maison familiale depuis 1836. Un caractère racé et riche et une longue finale</i>	13,00	36,00	59,00
Vallée du Rhône Blanc Domaine André Aubert <i>Le Devoy AOC Grigan les Adhémar. Parfum de fruits et fleurs, bouche fraîche et croquante</i>			27,80
Chardonnay IGP Méditerranée Domaine André Aubert <i>100% Chardonnay, senteurs intenses de fleurs blanches, bouche ronde et subtils arômes de poires</i>			24,80
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine du Chatelet <i>C'est léger et parfait pour les huîtres</i>	6,00	18,40	29,90
Sancerre Reverdy Ducroux Les Caillottes <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. Merci Baudoin</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 Vins ROSÉS AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
Terre Natale Vieilles Vignes <i>Domaine Saint-Romain</i>	6,50	17,80	29,00
Côtes de Provence Château Saint-Martin Cru Classé <i>Belle fraîcheur en bouche aux notes d'agrumes et fruits d'été</i>			43,00
Bandol AOC Domaine Ott Château Ramassan <i>Sans doute le plus prestigieux vin de Provence. Un vin rosé enveloppant, frais et très harmonieux</i>			59,00

	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence "La Grande Bastide"	6,00	22,00	28,00
■ ■ <i>Domaine de l'Anticaille, un rosé frais aux parfums de fruits à chair blanche</i>			

 Certifié agriculture biologique  Haute Valeur Environnementale Vins de Savoie

Le Vignobles des rouges AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
Persan Vieux Cépage Domaine de Méjane	8,40	25,60	39,90
<i>L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie</i>			
Mondeuse d'Arbin J. Vullien	9,00	25,80	42,00
<i>Le grand cru des Mondeuses</i>			
 Côte du Rhône Village Plan De Dieu AOC	5,90	18,00	29,50
<i>Nez de fruits rouges et de fragrances de garrigue. Attaque en bouche souple, ample et généreuses</i>			
Saint-Joseph « Les Runes » Cave Saint-Désirat	11,00	29,50	48,00
<i>Nez de violette, structuré, note de fruits noirs, tanins fins et enrobés à souhait</i>			
Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal »			75,00
<i>L'un des plus grands noms de la vallée du Rhône, à prix incroyable</i>			
Châteauneuf-du-Pape « Clos de L'Oratoire des Papes »			70,00
<i>L'icône légendaire de Châteauneuf-du-Pape. Embouteillé en mitrale</i>			
Vallée du Rhône Rouge Domaine André Aubert			27,80
<i>Le Devoy AOC Grignan les Adhémar. Parfum intense de fruits frais, tanins aux notes chaleureuses</i>			
Bordeaux « Le B » par Maucaillou	6,80	19,80	28,50
<i>Vinifié par Château Maucaillou</i>			
Lussac Saint-Emilion Château Chapelle La Rose	7,90	23,00	37,50
<i>Un vin tout en finesse</i>			
Languedoc Terrasse du Larzac "Le Juge Château Capion"	8,00	24,50	39,80
<i>L'appellation à la mode du Languedoc, rouge charmeur aux tanins fermes infusés de cassis</i>			
Saint-Julien Connétable Talbot			75,00
<i>Second vin du Château Talbot 4^{ème} Cru Classé 1855</i>			
Margaux Confidences de Prieuré-Lichine 2019			49,00
<i>Second vin Château Prieuré-Lichine 4^{ème} Grand Cru Classé 1855</i>			
Saint Estèphe La Dame de Montrose 2019			85,00
<i>Second vin Château Montrose 2^{ème} Grand Cru Classé 1855</i>			
Saint Nicolas de Bourgueil « La Chevalerie »	6,90	21,20	34,50
<i>Une belle réussite fruitée et boisée, frais et souple</i>			
Bourgogne Pinot Noir Domaine de Rochebin	7,80	23,30	38,00
<i>Parcelle Clos de Saint-Germain</i>			
Ladoix Les Chaillots Château de Meursault			68,00
<i>Fruits rouges gourmands et belle longueur sur des tanins souples</i>			
Beaune Premier Cru Les Cent-Vignes Château de Meursault			84,00
<i>Tanins fins et fruits intenses</i>			



Volnay Premier Cru Clos des Chênes Château de Meursault	115,00
<i>Un vin puissant et généreux</i>	
Aloxe-Corton Premier Cru Les Maréchaudes Château de Meursault	140,00
<i>Belle longueur en bouche sur des notes boisées</i>	

Boissons chaudes

Café expresso Perle Noire 100% Arabica	2,80
Décaféiné 100% Arabica, Café crème, noisette	2,80
Double expresso Perle Noire 100% Arabica	4,90
Grande Café Crème	4,90
Chocolat Chaud	4,20
Café renversé, Café Viennois, Chocolat Viennois, Latte Macchiato	4,90
Cappuccino mousse de lait	4,90
Irish Coffee	12,00
<i>Créé un soir de tempête en Irlande, il réunit la fougue du whisky, l'arôme du café, et la douceur de la crème</i>	
French Coffee, Cuba Coffee, Savoyard Coffee, Marnissimo Coffee	12,00

Digestifs - liqueur - Spiritueux

Liqueur artisanale, bio et d'Annecy des frères granier 4cl
Verveine de Vincent, Génépi, Gentiane, Reine des Prés, Menthe, Verveine de Stéphane
9,80

Whisky & bourbon 4cl

J&B Rare, Jameson Premium	8,50
Jack Daniel's N°7, Chivas 12 ans, Bourbon Bulleit	9,50
Laphoig 10 ans, Aberlour 10 ans, Nikka Coffey Grain	14,50

Gin – Vodka - Rhum – tequila 4cl

Gin des Aravis <i>Gin Haut-Savoyard distillé à la Clusaz</i>	9,50
Vodka Absolut <i>Vodka Suédoise élaborée à partir de blé d'hiver</i>	9,50
Vodka Grey Goose <i>La Vodka d'exception 100% française</i>	16,50
Rhum Blanc Bacardi <i>Le rhum cubain créé par Don Facundo en 1862</i>	9,50
Rhum Ambré 3 rivières <i>Rhum ambré agricole martiniquais élevé sous-bois</i>	9,50
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva <i>Produit aux pieds de la Cordillère des Andes</i>	12,50
Ron Zacapa 23 ans d'âge <i>Rhum premium Guatémaltèque. Prestigieux et de caractère</i>	18,50
Rhum Kraken <i>Rhum noir épicé. Un des rhums favoris de JoeStarr</i>	10,50

Cognac – Armagnac – calvados 4cl

Cognac V.S.O.P <i>celui fabriqué à partir d'eau-de-vie de 4 ans d'âge</i>	9,50
Cognac Hennessy Very Special <i>Un des Cognac les plus populaires au monde</i>	14,50
Cognac XO Extra Old <i>celui fabriqué à partir d'eau-de-vie de 10 ans d'âge</i>	20,00
Armagnac <i>La célèbre eau-de-vie de vin élaborée dans le Sud-Ouest</i>	9,50
Grand Armagnac 10 ans d'Age <i>Le même qu'au-dessus mais plus mature</i>	12,50
Calvados <i>L'eau-de-vie Normande distillée à partir du cidre</i>	9,50

Eaux-de-vie & liqueurs 4cl

Poire, Framboise, Mirabelle, Marc de Savoie, Grappa Blanche	9,50
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Fernet Branca, Génépi, Get 27, Menthe Pastille	
Grand Marnier, Limoncello, Mandarine Impériale	
Vieille prune, Grappa Riserva Barricata, Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune	12,50

