

**Chers clients,**  
**Nous mettons tout en œuvre pour votre plus grande satisfaction.**  
**Nous vous garantissons une cuisine créée à partir de produits bruts**  
**sélectionnés avec soins, de qualité et de saison.**  
**Tous nos plats sont élaborés dans nos cuisines et notre atelier de pâtisseries.**  
**Pour ce faire nos complices sont :**

### FRUITS ET LÉGUMES

#### **Jardins de Quincy**

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

#### **Provence Dauphiné**

Primeurs de père en fils depuis 1958

### BOULANGERIE

#### **Maison Rouge**

Maître Artisan au fournil Depuis 1927

### PRODUITS ITALIENS

#### **Maison Gammino**

Entreprise familiale passionnée  
dans la gastronomie italienne  
depuis 1954

### BOUCHERIE & SALAISON

#### **Maison Arnaud - Alp viandes**

Boucherie familiale depuis de 40 ans

#### **Maison Baud**

Salaison artisanale familiale à Villaz  
Depuis 1932

### PRODUITS ASIATIQUES

#### **Angkor store à Bonneville**

Spécialiste depuis 1980

### POISSONNERIE

#### **Alp Marée**

Maison Familiale  
de plus de 30 ans d'expérience

#### **Anncy Marée**

Poissonnier d'Anncy depuis plus de 40 ans

### FROMAGES

#### **Chevrerie de La Closette**

Eleveur et fromager à Thônes  
Depuis 2010

#### **Famille Schmidauer**

Fabricant & affineur au cœur des Alpes  
depuis 1961

### CROSSISTES

#### **Sysco France**

En souvenir de notre Ami François...

#### **Alpi Gourmet**

16 années d'expérience  
Dans le domaine et sur le territoire

#### **Episaveurs**

Fournisseur des pros depuis 1912

#### **Eurovanille**

Expert en vanille depuis 1990

**Et 4 générations d'une famille passionnée de ce métier depuis 1949...**  
**Emmanuel, Philippe, Victoria & Pierre-Emmanuel**

**BE**  
**1990**

**BRASSERIE ANNECIENNE**  
**DEPUIS 1990**

**PIERRE-EMMANUEL JACQUIN,  
GEORGES ANTUNES, YANN SAUPIN  
ET LEURS ÉQUIPES VOUS PROPOSENT...**

# 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)	122,50
<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)	84,60
<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)	84,00
<i>Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots</i>	
Plateau des Européens (par personne)	83,20
<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)	36,40
<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>	

## LE COUP DE FOLIE\*

**1 coupe de Champagne OFFERTE !**  
*1/2 homard, 1/2 tourteau, 1 langoustine,  
2 belles crevette roses Perle de Corail,  
5 huîtres Fines de Claire n°3,  
bulots, crevette grises*  
**1 dessert aux choix OFFERT\*\* !**

**99,00/PERS**

\*offre non cumulable avec d'autres offres en cours ou gratuites ou remises \*\* Crêpes Suzette (+4,00€)

# HUITRES SELON ARRIVAGE



	Par 3	Par 6	Par 9
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	9,70	18,60	27,50
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	10,20	19,50	28,90
Spéciale Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3	18,70	36,50	54,40
<i>L'huitre des "Petits Mouchoirs", la Star du Cap Ferret</i>			
Plateau dégustation 8 huîtres			36,50
<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



**A L'ARDOISE, AU CRÉ DES SAISONS**

## FRUITS DE MER



Bulots frais cuits dans notre bouillon et aioli, les 300 gr	16,40
5 belles crevettes roses « Perle de Corail »	13,30
Langoustine fraîche, la pièce	8,00
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	44,70
Demi-tourteau frais et sa mayonnaise	23,60
Homard entier frais et sa mayonnaise	74,70
Demi-homard frais et sa mayonnaise	38,70
Crevettes grises, les 100gr	11,30

## VENTE À EMPORTER

-7 JOURS SUR 7-

-30% SUR PRIX CARTE

---

# ENTRÉES & HORS-D'ŒUVRE

## OU À PARTAGER






---

Planche apéro Végé 	19,50
<i>Assortiment de légumes croquants, houmous oriental, tzatziki parfumé à la menthe fraîche, guacamole au citron vert et paprika fumé, falafels de pois chiches, pain pita</i>	
Planche apéro de La Criée	21,00
<i>Tarama blanc aux œufs de cabillaud fumé, tartare de saumon fumée, rillettes de chair de tourteau et crevettes, pain artisanal toasté</i>	
Planche apéro du Terroir	21,00
<i>Assortiment de charcuterie artisanale de Villaz : jambon sec, saucisson géant, jambon blanc, notre terrine de cochon pistachée, pickles de légumes, salade de saison</i>	
L'œuf Estival au saumon fumé	12,50
<i>Œuf poché fermier Label Rouge, mousseline de petit pois rafraîchie à la menthe, saumon fumé, petits croutons, flocons de poutargue, cébettes, chlorophylle d'herbes folles</i>	
Avocat-crabe	16,00
<i>Polisson croustillant, rillettes de chaires de crabe et crevette, gel de pamplemousse rose, guacamole au citron vert et paprika fumé, poivrons gouttes en couleurs, ciboulette</i>	
Soupe à l'oignons gratinée	10,00
<i>THE soupe Made In France par excellence ! Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental</i>	
Cassolette d'escargots à la Bourguignonne	par 6 : 14,90      par 12 : 24,90
<i>Avec notre beurre persillé relevé à la pointe d'ail</i>	
Foie gras de canard de France "1968"	25,00
<i>Cuit en terrine, recette de la table étoilée de mon Grand-Père. Chutney du moment, brioche pur beurre de nos pâtisseries toastée, fleur de sel de Guérande et poivre mignonette</i> <b>Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10 cl (+ 8,80€)</b>	
Notre terrine de cochon	13,50
<i>Pickles de légumes, pain artisanal toasté, salade de saison</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>	
Houmous à l'orientale 	11,90
<i>Pois chiches, huile d'olive, sauce tahini, épices, cébettes, accompagnée de sa pita traditionnelle</i>	

---

# SALADES ET GRANDES ASSIETTES



Intemporelle César	18,80
<i>Salade de saison, filet de poulet français fondant à basse température, sauce César, copeaux de Grana Padano AOP, tomates en couleurs, croûtons de pain artisanal</i>	
Buddha Bowl 	18,50
<i>Salade de saison, falafels au pois chiche, houmous oriental, julienne de légumes croquants, tomates cerises en couleurs, tzatziki parfumé à la menthe fraîche, radis, vinaigrette aux agrumes</i>	
Confidentielle Confucius de Thon aux fragrances asiatiques	19,90
<i>Salade de saison, chou chinois, tataki de thon mi-cuit en croûte de sésames noir, nouilles frites, julienne de légumes croquants, tomates cerises en couleurs, vinaigrette Confucius au sésame et parfum d'Asie, coriandre, cébettes</i>	
Stéphane & Chèvre 	18,90
<i>Salade de saison, chèvre de la Ferme de La Closette à Thônes en robe croustillante de Panko, julienne de légumes croquants, tomates cerises en couleurs, noix de Pécan caramélisées, pickles d'oignons rouges</i>	
Fraîcheur de Capri 	18,70
<i>Farandole de petites tomates en couleurs, mozzarella AOP au lait de bufflone de Campanie, framboises fraîches, pignons de pins torréfiés, flocons d'olives, pickles de graines de moutarde, vinaigrette à la framboise, cébettes</i>	
Tartare de saumon "Toi & Moi"	29,80
<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>	

---

# L'INCONTOURNABLE



**LE TRÈS CÉLÈBRE**  
« CAFÉ DE PARIS »  
**DES EUROPÉENS**

— 36,50 —

*Contre-filet de France 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**

*Nous sommes très souvent imités mais jamais égalés !*



---

# VIANDES



**Nos viandes de bœuf, volailles et cochon sont fraîches et 100% françaises**  
**Afin de conserver la qualité, nos viandes de bœuf sont servies au maximum à point**

---

Filet de bœuf de France "Châteaubriand" au poivre	42,00
<i>Jus de viande au poivre mignonette à la mode d'Auguste Escoffier, flambé en salle au cognac, gratin dauphinois</i>	
Steak très Brasserie Valois	26,80
<i>Cœur de rumsteck français grillé, espuma de béarnaise au jus de viande, frites maison, salade de saison</i>	
Pastrami de bœuf Charolais de France à la New Yorkaise	35,80
<i>Dans l'esprit du très célèbre sandwich né à Time Square à la fin du 19 ème siècle. Pain brioché de nos pâtisseries, relish, fines tranches de cœur de basses côtes de bœuf Charolais marinée et fumée cuite à basse température, cheddar fumé, coleslaw de carotte et chou à la chili mayonnaise au piment d'Espelette rafraichie aux agrumes, épis de maïs doux rôti</i>	
Grillade Parisienne de France "Apicius"	26,90
<i>Pièce tendre et persillée de cochon de France grillée à point, sauce de l'antiquité romaine Apicius aux mille et une saveurs, légumes de saison rôtis</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, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz (74) et salade de saison</i>	
Tartare 100% bœuf Charolais français Brasserie	25,80
<i>Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande, sauce tartare, frites maison et salade de saison</i>	
Tartare de bœuf français iodé "Ostreidae"	29,90
<i>C'est l'étonnante rencontre entre le bœuf et l'huitre Star du Cap Ferret de Joël Dupuche, salicorne, perle de kalamansi, sésame au wasabi, pommes gaufrettes</i>	
AFC "Annecy Fried Chicken"	20,50
<i>Tenders de poulet français marinés aux épices Cajun, habillés en robe croustillante de flocon de maïs, chili mayonnaise au piment d'Espelette rafraîchie aux agrumes. Frites maison</i>	

---

---

# POISSONS, CRUSTACÉS & PÂTES



---

Curry thaï		36,50
<i>Filet de lotte, belles crevettes, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais, oignons cébettes, graines de sésame croustillantes, coriandre, riz thaï au Jasmin</i>		
Homard frais Grillé (selon arrivage)	Demi : 39,00	Entier : 74,30
<i>Légumes de saison rôtis, riz thaï parfumé au Jasmin, espuma de sauce Valois</i>		
Filets frais d'omble chevalier de région		34,50
<i>Grillés à la plancha, espuma d'hollandaise parfumée aux agrumes, légumes de saisons rôtis</i>		
Belle Daurade Royale fraîche de France Label Rouge à "L'Acqua Pazza"		39,90
<i>Daurade entière cuisinée à "l'eau folle", comme le faisaient les pêcheurs du sud de l'Italie, huile d'olive extra vierge, véritable eau de mer, vin blanc, olives taggiasche, câprons, tomates cerises, légumes de saison rôtis</i> <i>Une merveilleuse recette estivale aux parfums de méditerranée !</i>		
Tartare de saumon "Toi & Moi"		29,80
<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>		
Belles crevettes de Madagascar Label Rouge "Body Peel" grillées à la queue leu leu		29,80
<i>Crevettes géantes à demie-nue marinées, légumes de saison rôtis, chili mayonnaise au piment d'Espelette rafraichie aux agrumes</i>		
Spaghetti Vermicelli au saumon frais grillé		27,00
<i>Gros spaghetti à la farine de blé dur de la réputée maison napolitaine "Leonessa", Pastificio Artigianale depuis 1974. Saumon frais grillé à la plancha, pesto rosso de tomates et basilic, tomates cerises, 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

25,00

---

Moules à la marinière	22,90
<i>Beurre, vin blanc, oignons, céleri, persil, frites maison</i>	
Moules enfant	18,00
<i>Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, persil, frites maison</i>	
Moules escargot	24,50
<i>Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail</i>	

---

## COMPLÉMENTS



---

Salade de saison	Petite : 3,00	Grande : 5,00
Frites maison	Petite : 3,50	Grande : 6,50
Gratin Dauphinois		7,50
Légumes frais de saison rôtis		6,00
Riz Thaï		3,00
Spaghetti "Leonessa" au beurre		6,50
Pommes de terre grenailles rôties		4,00

---

# DESSERTS & FROMAGES



## Toutes nos pâtisseries sont fabriquées par nos pâtisseries

Saint-Marcellin IGP du Dauphiné	9,50
<i>Le P'tit fromage crémeux à souhait. Salade de saison</i>	
Les crêpes Suzette 1890 des Européens	14,00
<i>THE dessert par excellence de la Brasserie ! Baptisées en l'honneur de Suzanne Reichenberg, Préparées en spectacle à table, caramel au beurre et à l'orange, flambées à la liqueur d'orange</i>	
Pavlova aux fruits rouges	11,00
<i>Créée pour Anna dans les années 1920, meringue française croustillante, fruits rouges, crème chantilly à la vanille Bourbon de Madagascar, coulis de fruits rouges</i>	
Soupe de fraises fraîches	10,00
<i>Parfumée à la menthe fraîche, sorbet thé à la menthe. Notre dessert phare de l'été depuis toujours</i>	
Paris-Brest de La Brasserie 1909	11,50
<i>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</i>	
Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon 1691	10,00
<i>Créée par François Massialot et servie pour la première fois en 1691 à Philippe d'Orléans le Régent</i>	
Tarte Citron cassée dans la verrine	9,80
<i>Crémeux aux citrons jaunes, mousse citron, éclats de pâte sablée</i>	
Mousse au chocolat noir Valrhona	9,90
<i>Crumble chocolat noir</i>	
Gros Baba ivre de rhum 1735	12,00
<i>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. Mon dessert pêché mignon !</i>	
Profiteroles glacées au chocolat chaud. Les "Petits Profits" de Pantagrue de Rabelais	12,00
<i>Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac</i>	
Café gourmand ou Thé oriental à la menthe gourmand	11,00
<i>Café 100% arabica ou Thé vert Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale Baci di Dama, chou pâtissier à la crème vanille, mini mousse au chocolat noir, glace, pana cotta vanille et coulis de fruits rouges</i>	
Crêpes au lait entier de la Ferme de la Forêt du Rhône (74)	
<i>Sucre cassonade</i>	6,50
<i>Confiture maison de fraise de Haute-Savoie de l'été dernier</i>	7,80
<i>Chocolat Chaud, Nutella®, Caramel laitier fleur de sel, Crème de marron</i>	7,80
<i>Confiture maison de fraise de Haute-Savoie de l'été dernier</i>	7,80
<i>Supplément crème chantilly maison à la vanille Bourbon de Madagascar</i>	2,00

---

# CRÈMES GLACÉES & SORBETS



Toutes nos crèmes glacées et sorbets sont confectionnés artisanalement  
dans notre atelier de pâtisserie, à partir d'ingrédients 100% naturels

**Nos crèmes glacées sont fabriquées avec du lait entier de la ferme de La Forêt du Rhône**

---

Café Affogato Pistacchio, "la glace vanille noyée dans le café"	9,90
<i>Crème glacée vanille, crème de pistache, pistaches grillées concassées, espresso 100% arabica</i>	
Café liégeois, hommage aux résistants des Forts de Lièges de 1914	11,00
<i>Triple crème glacée café, café glacé Perle Noire 100% arabica, crème chantilly maison à la vanille, coulis de café, amandes de Polignac</i>	
Très chocolat liégeois	12,00
<i>Triple crème glacée chocolat noir intense, meringue, perles craquantes chocolats, chocolat chaud, crème chantilly maison à la vanille, amandes de Polignac</i>	
Mont-Blanc bien gourmand	12,00
<i>Crèmes glacées vanille et marron, meringue, crème de marron à la vanille, crème chantilly maison à la vanille, caramel laitier, amandes de Polignac</i>	
Sundae Caramel	12,00
<i>Crèmes glacées vanille et caramel fleur de sel, meringue, crème chantilly maison à la vanille, caramel laitier, éclats de Granola®, amandes de Polignac</i>	
Chaperon Rouge	12,00
<i>Crème glacée vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, meringue, chantilly maison à la vanille, coulis de fruits rouges, amandes de Polignac</i>	
Dame Blanche "Coupe Danemark" des Jardins de Tivoli	11,00
<i>Triple crème glacée vanille, meringue, crème chantilly maison à la vanille, perles craquantes chocolat, chocolat chaud</i>	
Exotique	12,00
<i>Sorbets mangue, fruits de la passion et ananas, cubes de mangues, meringue, crème chantilly maison, coulis exotique, amandes de Polignac</i>	
Coco Bongo	12,00
<i>Crème glacée noix de coco et chocolat noir, Bounty®, crème chantilly maison à la vanille, sauce chocolat, copeaux de noix de coco torréfiés</i>	
Malaga de Dadou	12,00
<i>Crème glacée au rhum et raisin Ivre de rhum, rhum arrangé (4 cl)</i>	
Colonel	12,00
<i>Sorbet citron, vodka (4 cl)</i>	
Chartreux	12,00
<i>Crème glacée à la Chartreuse, liqueur de Chartreuse (4 cl)</i>	

---

**A la boule et sablé pur beurre:** 3 boules : 10,50 • 2 boules : 7,50 • 1 boule : 4,00

**Glaces :** Vanille Bourbon de Madagascar, Café Arabica, Caramel Fleur de sel,  
Chocolat noir intense, Marron, Chartreuse, Rhum raisin, Noix de coco

**Sorbets :** Fraise, Ananas, Mangue, Citron, Thé à la menthe, Fruits de la passion

**Suppléments :** Crème chantilly maison, Chocolat chaud, Coulis de fruits rouges : 2,00

---

# MENU ENFANT (-10 ANS)



PLAT + DESSERT -12,50-

---

## PLAT AU CHOIX

Steak haché frais de bœuf français haché par nos soins grillé, frites maison

Ou

Saumon frais grillé, frites maison

Ou

Jambon Artisanal de la Maison Baud à Villaz, 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 gratuits*