



BRASSERIE ANNECIENNE
DEPUIS 1990

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

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

BOUCHERIE & SALAISON

Maison Arnaud - Alp viandes

Boucherie familiale depuis de 40 ans

Maison Baud

Salaison artisanale familiale à Villaz
Depuis 1932

PRODUITS ITALIENS

Maison Gammino

Entreprise familiale passionnée dans la gastronomie italienne depuis 1954

PRODUITS ASIATIQUES

Angkor store à Bonneville

Spécialiste depuis 1980

BOULANGERIE

Maison Rouge

Maître Artisan au fournil
Depuis 1927

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

FROMAGE

Chevrerie de La Closette

Eleveur et fromager à Thônes
Depuis 2010

Famille Schmidauer

Fabricant & affineur au cœur des Alpes
depuis 1961

POISSONNERIE

Alp Marée

Maison Familiale
de plus de 30 ans d'expérience

Annecy Marée

Poissonnier d'Annecy depuis plus de 40 ans

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

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)	103,20
<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)	71,50
<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)	74,00
<i>Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots</i>	
Plateau des Européens (par personne)	70,00
<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)	32,00
<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>	

LE COUP DE FOLIE*

(2 personnes)

*2 coupes de Champagnes OFFERTES !
1 homard entier, 1 tourteau entier, 2 langoustines,
4 belles crevettes roses Perle de Corail,
10 huîtres Fines de Claire n°3,
bulots, crevettes grises
2 desserts aux choix OFFERTS** !*

150,00

*offre non cumulable avec d'autres offres en cours ou gratuits ou remises ** Hors Crêpes Suzette

HUITRES SELON ARRIVAGE



	Par 3	Par 6	Par 9
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	8,60	16,90	25,20
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	9,50	18,60	27,70
Spéciale Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3	15,40	30,70	45,40
<i>L'huître des "Petits Mouchoirs", la Star du Cap Ferret</i>			
Plateau dégustation 8 huîtres			34,60
<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



SPÉCIALE « GILLARDEAU » N°3

La "Rolls" des huîtres comme aime le dire certains d'entre nous...

Une huître de haute qualité très appréciée des grands amateurs d'huîtres,

grâce à sa chair généreuse au goût unique finement iodé

et de noisette reconnue dans le monde entier

6€50 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 »	9,80
Langoustine fraîche, la pièce	5,80
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	32,00
Demi-tourteau frais et sa mayonnaise	16,50
Homard entier frais et sa mayonnaise	64,00
Demi-homard frais et sa mayonnaise	33,00
Crevettes grises, les 100gr	8,50

VENTE À EMPORTER
-7 JOURS SUR 7-
-30% SUR PRIX CARTE,
COMMANDE

ENTRÉES & HORS-D'ŒUVRE

OU À PARTAGER



Planche de charcuterie	21,00
<i>Assortiment de charcuterie artisanale de Villaz : jambon sec, saucisson géant, jambon blanc, notre terrine de cochon pistachée, pickles de légumes maison, salade de saison</i>	
Œufs meurettes à la bourguignonne en cocotte	13,50
<i>Œufs fermiers Label Rouge pochés, jus au vin rouge, lard paysan, oignons perlés, champignons de Paris, petits croûtons, cébettes</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>	
Escargots de Bourgogne	par 6 : 14,90
<i>Beurre persillé relevé à la pointe d'ail</i>	
Saumon fumé par nos soins	18,00
<i>Fleurette à la moutarde douce d'Alsace, perle de kalamansi, chlorophylle d'herbes folles, brioche de nos pâtissiers toastée</i>	
Croustillant de tourteau et crevette	18,00
<i>Feuilles de brick garnies de chair de tourteau et crevettes assaisonées de sauce mousquetaire aux fines herbes, vinaigre de cidre au miel et herbes de nos montagnes</i>	
 Houmous maison à l'orientale	11,90
<i>Pois chiches, huile d'olive, sauce tahini, épices, accompagnée de sa pita traditionnelle</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 aux figues du jardin de ma sœur, brioche pur beurre de nos pâtissiers toastée, fleur de sel de Guérande et poivre mignonette</i>	
<i>Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10cl (+ 8,50€)</i>	
Notre terrine de cochon	13,50
<i>Pickles de légumes maison, pain artisanal toasté, salade de saison</i>	
Os à moelle en gouttière gratinés	18,80
<i>Pain artisanal toasté, fleur de sel de Guérande, poivre mignonette, pickles de légumes maison, 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>	
 Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	12,50
<i>Ravioles farcies au Comté du Jura AOP, béchamel à la graine de moutarde, tombée d'épinards frais, emmental</i>	

SUGGESTIONS



CHOUCRUTE BRASSERIE

*Choucroute de Krautergersheim cuisinée au riesling
par nos soins, saucisse knack de Strasbourg, lard paysan,
kässler fumé, saucisse d'Alsace fumée,
pommes de terre vapeur*

– 28,00 –

CHOUCRUTE DE LA MER

*Choucroute de Krautergersheim cuisinée au riesling
par nos soins, filet de lotte, saumon, noix de Saint-Jacques,
belles gambas "Body Peel" Label Rouge de Madagascar,
pommes de terre vapeur, sauce Pompadour*

– 37,80 –

L'INCONTOURNABLE



LE TRÈS 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



L'emblématique vol-au-vent de béatilles "Duc d'Albufera"	38,00
<i>Devenu un plat emblématique notre Brasserie. Feuilletage pur beurre de nos pâtissiers, rognon et ris de veau poêlés, volaille, champignons, carottes, sauce Albufera d'Alain Chapel au foie gras de canard de France</i>	
Filet de bœuf de Savoie ou de Région "Châteaubriand" au poivre	39,00
<i>Jus de viande au poivre mignonette à la mode d'A. Escoffier, flambé à table au cognac, gratin dauphinois</i>	
Steak très Brasserie Valois	25,00
<i>Cœur de rumsteck grillé, espuma de béarnaise au jus de viande, frites maison, salade de saison</i>	
Tartare 100% bœuf Charolais français Brasserie	24,80
<i>Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande, sauce tartare, frites maison et salade de saison</i>	
Tartare de bœuf iodé "Ostreidae"	29,70
<i>C'est l'étonnante rencontre entre le bœuf et l'huître Star du Cap Ferret de Joël Dupuche, salicorne, perle de kalamansi, sésame au wasabi, pommes gaufrettes</i>	
Grillade Parisienne "Apicius"	26,00
<i>Pièce tendre et persillée de cochon de région grillée à point, sauce de l'antiquité romaine Apicius aux mille et une saveurs, légumes de saison rôtis</i>	
Cocotte de suprême de poulet français aux morilles et vin jaune du Jura	28,50
<i>Moelleux et fondant en cuisson basse température, fleurette gourmande aux morilles et Vrai vin jaune du Jura en Clavelin, gros spaghetti à la farine de blé dur de la réputée maison napolitaine Leonessa, Pastificio Artigianale depuis 1974</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 et salade de saison</i>	

LE PLAT DU DIMANCHE



LE « CASSOULET » DE CASTELNAUDARY

Haricots lingots, saucisse de Toulouse de cochon français, cuisse de canard français confite par nos soins, poitrine de cochon français

Servi uniquement le dimanche, Amateurs, pensez à le réserver !

-39,50

POISSONS, CRUSTACÉS

RISOTTO

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>	
Bouchée à la Reine Mer à la Cardinal	38,50
<i>Timbale en feuilletage pur beurre de nos pâtissiers, noix de Saint-Jacques, filet de lotte, saumon, légumes d'hiver rôtis, sauce Cardinal au beurre de homard</i>	
Carpaccio de saumon fumé par nos soins	28,80
<i>Gel de citron à l'huile d'olive verte, pickles d'oignons rouges, fruits de capucine épanouie, salicorne, grenade, pommes gaufrettes</i>	
Homard Grillé (selon arrivage)	
Entier	74,30
Demi	39,00
<i>Légumes d'hiver rôtis, riz thaï parfumé au Jasmin, espuma de sauce Valois</i>	
Filet d'omble chevalier de région à la Grenobloise	33,10
<i>Cuisiné au beurre et jus de citron, petits croûtons, perle de kalamansi, fruit de capucine épanouis, légumes d'hiver rôtis</i>	
Risotto parfumé aux carpelles de crocus et noix de Saint-Jacques	36,00
<i>Risotto crémeux au safran, corail et fumet de Saint-Jacques, noix de Saint-Jacques snackées, salicorne, granola de graines</i>	
Saumon à la Pompadour	25,50
<i>Pavés de saumon dos à dos cuit au plat, risotto crémeux, épinards, sauce Pompadour aux perles de saumon et ciboulette</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, frites maison</i>	
Moules enfant	18,00
<i>Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, 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
Tombée d'épinards		5,00

VÉGÉTARIEN



(V) Risotto à la Reine des sous-bois	29,50
<i>Risotto crémeux aux morilles vrai vin Jaune du Jura en Clavelin, éponge de persil, cébette</i>	
(V) Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	24,00
<i>Ravioles farcies au Comté du Jura AOP, béchamel à la graine de moutarde, tombée d'épinards frais, emmental</i>	
(V) Curry de légumes d'hiver	18,50
<i>Légumes d'hiver mijotés, bouillon thaï au lait de coco, curry jaune, combawa, citronnelle, oignons cébettes, graines de sésame croustillantes, coriandre, riz thaï au Jasmin</i>	

DESSERTS & FROMAGES



Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtissiers

Saint-Marcellin IGP du Dauphiné	9,50
<i>Le P'tit fromage crémeux à souhait. Salade de saison</i>	
Les crêpes Suzette 1890	14,00
<i>Baptisées en l'honneur de Suzanne Reichenberg, c'est THE dessert par excellence de la Brasserie !</i>	
<i>Préparées en spectacle à table, caramel au beurre et à l'orange, flambées à la liqueur d'orange</i>	
Paris-Brest 1909	11,00
<i>La "roue de vélo" la plus connue du siècle dernier rendant hommage à la course cycliste du même nom. Pâte à chou, mouseline pralinée, praliné, amandes de Polignac</i>	
Tarte Demoiselles Tatin	12,00
<i>L'accident qui rendit la tarte des sœurs Stéphanie & Caroline Tatin légendaire.</i>	
<i>Pommes caramélisées, caramel, pâte brisée. Servie avec crème glacée à la vanille</i>	
Belle Brioche perdue de Tonton Philippe	10,00
<i>Brioche pur beurre imbibée au lait de poule vanillé servi au poêlon, caramel laitier à la fleur de sel, glace vanille. Le dessert que ma sœur Victoria attend toujours depuis 30 ans !</i>	
Crème brûlée à la gousse vanille Bourbon 1691	9,80
<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>	
Gros Baba ivre de rhum 1735	11,00
<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 !</i>	
<i>Chantilly et rhum arrangé à la verse. Mon dessert pêché mignon!</i>	
L'europeen, Prince d'orange 1990	10,00
<i>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</i>	
Profiteroles glacées au chocolat chaud. Les "Petits Profits" de Pantagruel de Rabelais	11,00
<i>Choux pâtissiers pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac</i>	
Café gourmand	10,00
<i>Baci di Dama, chou pâtissier à la crème vanille, mini mousse au chocolat noir, glace, pana cotta vanille et caramel laitier à la fleur de sel</i>	
Thé oriental à la menthe gourmand	11,00
<i>Thé vert Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	
Crêpes Party	
<i>Sucre cassonade</i>	6,00
<i>Confiture maison de fraise de Haute-Savoie de l'été dernier</i>	7,50
<i>Chocolat Chaud, Nutella®, caramel laitier fleur de sel, crème de marron</i>	7,50
<i>Supplément crème chantilly maison à la vanille Bourbon de Madagascar</i>	2,00

GLACES & SORBETS



Tous nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtissiers

Café Affogato Pistacchio, "la glace vanille noyée dans le café"	9,90
<i>Glace vanille, crème de pistache, pistaches grillées concassées, expresso Perle Noire 100% arabica</i>	
Café liégeois, hommage aux résistants des Forts de Lièges 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>	
Mont-Blanc bien gourmand	9,90
<i>Glaces vanille et marron, meringue, crème de marron à la vanille, crème chantilly maison, caramel laitier, 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>	
Pommes Tatin glacée	9,90
<i>Glace vanille, pommes caramélisées, éclats de pâte sablée, chantilly caramel, 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>	
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, Marron

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

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

*contiennent des traces de lait

ARROSÉS

Colonel	11,00
<i>Glace citron, vodka (3 cl)</i>	
Chartreux	11,00
<i>Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3 cl)</i>	
Mango - Mango	11,00
<i>Sorbet mangue, rhum arrangé (3 cl)</i>	
Granier & Granier	11,00
<i>Sorbet ananas, liqueur de verveine bio de Vincent (3 cl)</i>	

LE PLAT DU JOUR*



*Au gré des saison,
renseignez-vous auprès du personnel de salle
valable pour déjeuner, quantités limitées*

12,50

*offre non cumulable avec d'autres offres en cours ou gratuités ou remises

MENU ENFANT (-10 ANS)

PLAT + DESSERT -12,50-

PLAT AU CHOIX

Steak haché frais pur bœuf français 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 gratuités