

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

Annecy Marée

Poissonnier d'Annecy depuis plus de 40 ans

FROMAGES

Chevrerie de La Closette

Eleveur et fromager à Thônes
Depuis 2010

Famille Schmidhauser

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



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)	130,00
<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 Isigny fines Pattedoie n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes Roses Perle de Corail, 50 gr crevettes grises, 150 gr bulots</i>	
Plateau des Mareyeurs (par personne)	95,00
<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 Isigny fines Pattedoie n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, 50 gr crevettes grises, 150 gr bulots</i>	
Plateau du Pêcheur (par personne)	87,00
<i>Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, 50 gr crevettes grises, 150gr bulots</i>	
Plateau des Européens (par personne)	86,00
<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 Isigny fines Pattedoie n°3, 2 belles crevettes roses Perle de Corail, 50 gr crevettes grises, 150 gr bulots</i>	
Assiette de l'Écailler (par personne)	39,00
<i>3 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 langoustine fraîche, 3 belles crevettes roses Perle de Corail, 50 gr crevettes grises, 150gr bulots</i>	
Plateau dégustation d'huîtres	44,00
<i>2 Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Isigny fines Pattedoie n°3, 2 Spéciales Perle de l'Impératrice n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>	

LE COUP DE FOLIE*

*1/2 homard, 1/2 tourteau, 1 langoustine, 3 belles crevette roses Perle de Corail,
6 huîtres Fines de Claire n°3, 150 gr bulots, 50 gr crevette grises
1 dessert aux choix OFFERT !*

79,00/PERS

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

HUITRES SELON ARRIVAGE



	Par 3	Par 6	Par 9
Marennes Oléron			
Fines de Claires n° 3	9,70	18,60	27,50
<i>L'huître affinée en bassin de Claire au goût doux et légèrement marin</i>			
Bretagne			
Creuses de Cancale n° 3	10,20	19,50	28,90
<i>L'huître de la baie du Mont Saint- Michel à la saveur bien iodée</i>			
Cap Ferret			
Spéciale Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3	18,50	35,80	53,30
<i>L'huître des "Petits Mouchoirs", la Star du Cap Ferret à la chair ferme, riche et croquante</i>			
Normandie			
Isigny fines Pattedoie n°3	9,80	18,80	27,80
<i>Les huîtres de pleine mer affinées en marais argileux pour une chair charnue et iodée, aux notes fraîches et salines</i>			
L'huître "Top" du mois			
<i>A l'ardoise au gré des saisons</i>			
Plateau dégustation 10 huîtres			44,00
<i>2 Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 2 Creuses de Cancale n°3, 2 Isigny fines Pattedoie n°3 2 Spéciales Perle de l'Impératrice n°3, 2 huîtres « Top » du mois</i>			

FRUITS DE MER



Bulots frais cuits dans notre bouillon et aïoli <i>les 300 gr</i>	18,40
Bouquet de belles crevettes roses "Perle de Corail" mayonnaise <i>les 5</i>	17,50
Bouquet de belles crevettes roses " Perle de Corail" mayonnaise <i>les 10</i>	32,50
Demoiselle de la Mer mayonnaise <i>Langoustine fraîche à la pièce</i>	9,40
Buisson de Demoiselles de la Mer mayonnaise <i>Langoustines fraîches les 5</i>	37,00
Tourteau entier frais mayonnaise	43,00
Demi-tourteau frais mayonnaise	22,60
Homard entier frais mayonnaise	71,00
Demi-homard frais mayonnaise	37,00
Crevettes grises <i>les 100gr</i>	11,00

**VENTE À EMPORTER - 7 JOURS SUR 7 -
-30% SUR PRIX CARTE**

Prix nets en euros - service compris - nous n'acceptons plus les paiements par chèque

ENTRÉES OU CRIGNOTAGE



Planche de la Criée	21,00	
Tarama blanc aux œufs de cabillaud fumé, tartare de saumon fumé par nos soins, rillettes de crabe et haddock, pain artisanal toasté		
Planche des Copains	29,00	
Assortiment de charcuterie artisanale de Villaz, jambon sec, saucisson géant, jambon blanc, Notre terrine de cochon pistachée, pickles de légumes, beaufort d'été 16 mois, reblochon fermier de Savoie AOP, chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, salade de saison		
Planche de Charcuterie	21,00	
Assortiment de charcuterie artisanale de Villaz : jambon sec, saucisson géant, jambon blanc, notre terrine de cochon pistachée, pickles de légumes, salade de saison		
Os à moelle gratiné au beurre persillé relevé à la pointe d'ail	11,00	
Pain artisanal toasté		
Foie gras de canard de France "1968"	26,00	
Cuit en terrine, recette de la table étoilée du Père Jacquin. Chutney du moment, brioche pur beurre de nos pâtisseries toastée, fleur de sel de Guérande et poivre mignonette Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10 cl (+ 8,80€)		
Terrine de cochon de mon Grand-Père	14,00	
Pickles de légumes, pain artisanal toasté, salade de saison		
Poireaux vinaigrette 	12,00	
Chlorophylle de vert de poireaux, vinaigrette au poireaux brûlés et vinaigre de miel aux plantes, crémeux de jaunes d'œuf confit à l'huile d'olive, pickles de graines de moutarde, petits croûtons		
Œufs meurettes à la bourguignonne en cocotte	13,00	
Œufs fermiers Label Rouge pochés, jus au vin rouge, lard paysan, champignons de Paris, oignons perlés, petits croûtons, cébettes		
Carottes Rouges du Capitaine	16,00	
Betteraves cuites à basse température à la fleur de sel fumé, salade de pommes de terre tièdes, pétales de haddock, zeste de citron, fleurette au jus de coquillages et salicorne		
Soupe de poissons frais	14,00	
Notre soupe de poissons de roche de méditerranée, croûtons de pain artisanal, rouille parfumée au pistil de fleur de crocus, emmental		
Croustillant d'Archibald et le crabe aux pinces d'or	18,00	
Feuilles de brick garnies de rillettes de crabe et haddock, vinaigre aigre doux au miel et plantes		
Soupe à l'oignons gratinée	10,00	
THE soupe Made In France par excellence ! Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental		
Cassolette d'escargots à la Bourguignonne	par 6 : 14,90	par 12 : 24,90
Avec notre beurre persillé relevé à la pointe d'ail		

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, veau, volailles et cochon
sont fraîches et 100% françaises**

**Par soucis de qualité, nos viandes de bœuf
sont servies au maximum à point**

L'emblématique Vol-Au-Vent de bœuf "Duc d'Albufera"	39,90
<i>Devenu un plat incontournable de notre Brasserie. Feuilletage pur beurre de nos pâtissiers, ris de veau et rognons de veau poêlés, champignons, carottes, sauce Albufera d'Alain Chapel au foie gras de canard de France</i>	
Filet de bœuf de France "Ernest Hemingway" au poivre noir	42,00
<i>Jus de viande crémé au poivre noir mignonette, flambé en salle au guérison au Bourbon, généreux gratin dauphinois à la crème</i>	
Steak très Brasserie "Henri IV"	26,90
<i>Pavé de rumsteck grillé, espuma de béarnaise au jus de viande, frites maison, salade de saison</i>	
Côte de veau en Cordon Bleu "Chevaliers du Saint-Esprit"	39,90
<i>Côte de veau de France en robe croustillante garnie de jambon blanc et jambon sec artisanaux de Villaz, raclette fumée de Haute Savoie, choucroute au riesling et frites maison</i>	
Choucroute Royale Taverne 1986 servie au plat	36,50
<i>En souvenir de la Taverne de mes Grands-Parents Lydia & Claude à deux pas d'ici... Chou de Krautergersheim au Riesling, saucisse knack de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace, poitrine et jarret de cochon demie-sel de Villaz, pommes vapeurs</i>	
Tartare de bœuf Tradition de la Brasserie	Classique 180 gr : 26,00 XL 360 gr : 36,00
<i>Bœuf Charolais de France coupé au couteau, préparé et assaisonné à la commande, sauce tartare, frites maison, salade de saison</i>	
Tartare de bœuf iodé de l'Impératrice	31,90
<i>C'est l'étonnante rencontre entre le bœuf Charolais et l'huitre Spéciale Star du Cap Ferret de Joël Dupuche, salicorne, perle de citron kalamansi, sésame au wasabi, pommes gaufrettes</i>	
Cocotte de suprême de poulet au foie gras de canard de France	29,50
<i>Moelleux et fondant cuit à basse température, sauce Albufera au foie gras de canard de France, mousseline de pommes de terre, cébettes</i>	

POISSONS, CRUSTACÉS & PÂTES



Nous travaillons exclusivement des poissons frais d'arrivage

Curry thaï	36,50
<i>Lotte, rascasse, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais oignons cébettes, graines de sésame croustillantes, coriandre, riz thaï au Jasmin</i>	
Homard entier frais à la Newburg "Ben Wenberg" 1876 (selon arrivage)	74,30
Demi Homard entier frais à la Newburg "Ben Wenberg" 1876 (selon arrivage)	39,00
<i>Homard sauté au beurre et flambé au cognac, sauce crémeuse au Xérès parfumée au paprika, servi dans sa carapace, riz et légumes de saison rôtis</i>	
Dans l'esprit d'une Bouillabaisse	54,00
<i>Notre bouillon de soupe de poissons de mer Méditerranéen, lotte, filet de rouget grondin, moules, rascasse, belles crevette "Body Peel" Label Rouge, jardinière de légumes d'hiver, croûtons de pain artisanal, rouille parfumée au safran. Une recette Coup de Cœur !</i>	
Saumon à la Chambord	31,00
<i>Grand Classique de la Belle Epoque, saumon poché au vin rouge, sauce Genevoise, écrevisses, champignons de Paris et parfum de truffe, salpicon de légumes d'hiver</i>	
Omble chevalier "Strat Crux Dum Volvitur Orbis"	34,50
<i>Filet d'omble chevalier de région grillés à la plancha, mousseline de butternut rôti, tombée d'épinards, beurre blanc à l'Elixir végétale de la Grande Chartreuse</i>	
Choucroute de la Mer 1986	39,80
<i>En souvenir de mes Grands-Parents Lydia & Claude à deux pas d'ici... Chou de Krautergersheim au Riesling, saumon, filet de haddock, filet de rouget grondin, belles crevette "Body Peel" Label Rouge, moules, fleurette au jus de coquillages à la marinière et salicorne</i>	
Choucroute Impériale de pêcheur	69,00
<i>Chou de Krautergersheim au Riesling, 1/2 homard frais grillé, saumon, filet de haddock, filet de rouget grondin, belles crevette "Body Peel" Label Rouge, moules, fleurette au jus de coquillages à la marinière et salicorne</i>	
Tartare de saumon fumé héritage C. Jacquin	29,90
<i>Saumon fumé par nos soins coupé au couteau, assaisonné comme l'aimait mon Grand-Père Claude, ciboulette, cébettes, œufs de saumon, frites maison et salade de saison</i>	

MOULES EN CASSEROLE



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

Moules Spéciales des Européens	26,00
<i>Mélange secret d'épices, d'herbes fraîches et d'aromates, beurre, frites maison</i>	
Moules à la marinière	23,00
<i>Beurre, vin blanc, oignons, céleri, persil, frites maison</i>	
Moules escargot	25,00
<i>Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail, frites maison</i>	
Moules à la crème	25,00
<i>Fleurette au jus de coquillages à la marinière, frites maison</i>	
Moules enfant	18,00
<i>Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, persil, frites maison</i>	

VÉGÉTARIEN



Curry de légumes d'hiver  	20,00
<i>Légumes de saison, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais, oignons cébettes, graines de sésame croustillantes, coriandre, riz thaï au Jasmin</i>	
Rigatoni IGP de la lumière descendante 	22,00
<i>Crèmeuse au butternut rôti, copeaux de chèvre affiné de la Ferme de La Closette à Thônes, épinards, noisettes torréfiés, cébettes</i>	

COMPLÉMENTS

Mousseline de butternut ou pommes de terre	5,00
Tombée d'épinards	5,00
Salade de saison	5,00
Frites maison	Petite : 3,50 Grande : 6,50
Gratin Dauphinois	8,00
Légumes frais de saison rôtis	6,00
Riz Thaï	3,00
Rigatoni IGP di Gragnano au beurre	7,00
Choucroute au riesling	7,00
Pommes de terre vapeur	3,00



Végétarien



Vegan

Prix nets en euros - service compris - nous n'acceptons plus les paiements par chèque

DESSERTS & FROMAGE



Toutes nos pâtisseries sont confectionnées dans notre atelier par nos pâtissiers

Assiette de fromages de Chez Nous	15,00
<i>Beaufort d'été 16 mois, reblochon fermier AOP, chèvre de la Ferme de la Closette, 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>	
Millefeuille Brasserie 1651	11,50
<i>Créé près de Dijon par François Pierre de La Varenne en 1651. Feuilletage très croustillant, crème diplomate à la vanille Bourbon de Madagascar</i>	
Poire Belle-Hélène de Troie	11,00
<i>Hommage à l'opéra bouffe "La Belle Hélène" de la fin du XIX ème siècle. Poire de Haute-Savoie pochée au sirop vanillé, crème glacée vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac</i>	
Omelette Norvégienne "Belle Epoque" flambée à la liqueur d'orange	11,00
<i>Elle n'est ni omelette ni Norvégienne, mais elle a le panache des Grands classiques ! Crème glacée vanille et sorbet fruit de la passion sur une génoise légère, enrobés de meringue Italienne dorée</i>	
Paris-Brest de La Brasserie 1909	12,00
<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 Demoiselles Tatin	12,00
<i>L'accident qui rendit la tarte des sœurs Stéphanie & Caroline Tatin légendaire. Pommes caramélisées, caramel, pâte brisée. Servie avec crème glacée à la vanille</i>	
Fondant au chocolat noir Valrhona 62%	12,00
<i>Crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar et caramel laitier à la fleur de sel</i>	
Gros Baba ivre de rhum 1735	12,50
<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 Pantagruel de Rabelais	12,00
<i>Choux pâtissiers pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac</i>	
Café ou Thé oriental à la menthe gourmand	12,00
<i>Mini moelleux au chocolat noir Valrhona et ganache montée, mini Paris-Brest, boule de glace, pana cotta vanille et caramel laitier, mini muffin aux pommes de Savoie</i>	
Crêpes au lait entier de la Ferme de la Forêt du Rhône (74)	
Sucre cassonade	6,50
Confiture maison de fraise de Haute-Savoie de l'été dernier	7,80
Chocolat Chaud, Nutella®, Caramel laitier fleur de sel, Crème de marron	7,80

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 et nos sorbets sont plein fruit

Café Affogato Pistacchio, "la glace vanille noyée dans le café"	11,00
<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>	
Coupe Alexandra au 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>	
Coupe Tatin glacée	12,00
<i>Triple crème glacée vanille, pommes caramélisées, éclats de pâte sablée, chantilly maison à la vanille, caramel, 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>	
Coupe Exotique	12,00
<i>Sorbets mangue, sorbet ananas, fruits de la passion, 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>	
Colonel <i>Sorbet Citron acidulé, vodka (4cl)</i>	12,00
Chartreux <i>Crème glacée Chartreuse, Chartreuse Jaune (4cl)</i>	12,00
Malaga de Dadou <i>Crème glacée au rhum et raisin Ivre de rhum, rhum arrangé (4 cl)</i>	12,00

A la boule : 3 boules : 10,00 • 2 boules : 7,00 • 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 kalamansi, Fruits de la passion

Suppléments 2,00 : Crème chantilly maison, Chocolat chaud

Prix nets en euros - service compris - nous n'acceptons plus les paiements par chèque

MENUS



MENU DU JOUR*

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29,00

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

23,00

ENTRÉE : 6,00 PLAT : 18,00 DESSERT : 6,00

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

MENU ENFANT* (-10 ANS)

13,00

PLAT AU CHOIX

Steak haché de 100% bœuf grillé, frites maison

Ou

Truite royale de région fraîche grillée, 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*