



Georges Antunes
& Chef Cédric Robin
vous proposent...



BE
DES
BRASSERIE
EUROPÉENS



LE BANC DES FRUITS DE MER

LES HUÎTRES (selon arrivage) LES 6 LES 9

- Fines de Claires n° 4 14,40€ 20,20€
- Fines de Claires n° 2 20,60€ 29,90€
- LES 3 LES 6
- Spéciales Utah Beach n°3 11,30€ 22,60€

L'HUÎTRE DU MOIS SUR L'ARDOISE DE L'ÉCAILLER

- Plateau dégustation 8 huîtres 29,50€
2 Huîtres spéciales N°3, 2 Fines de Claires N°2, 2 Fines de Claires N°4, 2 Huîtres du mois

LES PLATEAUX

- Plateau Coup de Folie (2 personnes) 146,00€
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuits
2 coupes de champagne offertes + 2 desserts offerts
1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres, 4 crevettes roses Madagascar, 4 langoustines, 6 bulots
- Plateau Royal (2 personnes) 169,90€
Assortiment de 18 huîtres, homard entier, tourteau entier, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Plateau des Mareyeurs (2 personnes) 111,00€
Assortiment de 18 huîtres, tourteau entier, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Plateau du Pêcheur 65,00€
Demi-homard, demi-tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Plateau des Européens 49,90€
6 huîtres, demi-tourteau, 2 langoustines, 2 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots
- Assiette de l'Écailler 25,00€
3 huîtres, 3 crevettes roses Madagascar, 3 bulots, 1 langoustine, crevettes grises

LES CRUSTACÉS & COQUILLAGES

- Bulots (300 g) et aioli 12,00€
- Crevettes roses Madagascar (5 pièces) ... 11,00€
- Crevettes roses Madagascar (10 pièces) .. 19,90€
- Buisson de langoustines (4 pièces) 17,90€
- Buisson de langoustines (8 pièces) 32,90€
- Tourteau entier et sa mayonnaise 26,00€
- Demi-homard mayonnaise 33,00€
- Crevettes grises 9,50€

**VENTE À EMPORTER
7 JOURS SUR 7**

**-15%
SUR PRIX CARTE**

Commande sur place ou au **04 50 45 00 81**

LES ENTRÉES

À PARTAGER...

- Assiette tapas 18,00€
Tartare de saumon gravlax, crevettes Madagascar, féta AOP, tapenade de tomates confites, pilons de poulet, gaspacho
- Planche de charcuterie artisanale 26,00€
Saucisson géant de Villaz, speck alto adige IGP, rilette fumée de Villaz, noix de jambon de Villaz, Gorion de bœuf séché
- Plateau dégustation de 8 huîtres 29,50€
2 Huîtres spéciales N°3, 2 Fines de Claires N°2, 2 Fines de Claires N°4, 2 Huîtres du mois
- Panier apéro-fritto 14,00€
Aiguillettes de cabillaud croustillantes, calmar infarinata, anchois du Golfe de Gascogne, poivrons rings, falafels

LES HORS-D'ŒUVRE

- Escargots de Bourgogne Label Rouge par 6 12,50€
Relevés à la pointe d'ail
- Mini noix de Saint-Jacques farcies 13,00€
Persillade au beurre Echiré
- Foie gras de canard frais IGP du Sud-ouest par 112g 22,00€
Seul, ou à partager à plusieurs. Foie gras de canard français du Sud-Ouest IGP Chutney framboise basilic, tapenade olives noires et tomates confites, fleur de sel, condiment d'oignons rouges et sésame, transparence au Gewurztraminer vendanges tardives
- Buddha bowl végétarien 14,00€
Quinoa, avocat, pois cassés, concombre, carottes, falafels, noix de cajou grillées, baies de Goji
- Bikini de Lilly 14,00€
Saint-Jacques, crevette rose, légumes croquants, fruits de la passion, tomates cerises, pop-corn caramélisés

Entrée Plat

- Chèvre chaud artisanal de Stéphane 12,00€ 17,50€
Fromage de chèvre de la Ferme La Closette, salade mêlée, tomates, ciboulette, julienne de légumes frais, cerises crispy
- Greek Island salad 12,00€ 17,50€
Féta grecque IGP, tomates cerises, concombre, olives, poivrons, oignons rouges, origan, huile d'olive, salade mêlée. Pain pita
- Salade savoyarde 11,50€ 17,50€
Salade mêlée, carpaccio de bœuf charolais séché de Villaz, tomme de Saint Ours, tomates cerise
- Salade César au Parmigiano Reggiano AOP 11,90€ 17,50€
Salade romaine, émincés de poulet croustillants, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, sauce César

LE PLATEAU «COUP DE FOLIE*»

* non cumulable avec d'autres offres ou gratuits
1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres,
4 crevettes roses Madagascar,
4 langoustines, 6 bulots
2 coupes de champagne offertes
+2 desserts offerts

146€



LES POISSONS

- Curry thaï 26,80€
Rascasse, crevettes, Saint-Jacques, combawa, citronnelle, lait de coco, curry rouge, courgettes, tomates cerise, graines de sésame croustillantes, riz jasmin
- Célèbre « Fish & chips » 18,90€
Le très connu filet de cabillaud en friture légère, pommes frites fraîches, sauce tartare, salade mêlée
-  Filet frais d'omble chevalier 24,00€
Snacké à la plancha, chlorophylle crémeuse vert pré, sauté de légumes frais
- Parillada à la plancha 39,00€
Saint-Jacques, crevette camarone, pavé d'espadon, moules, linguines au jus de crustacés crémeux
- Saku de thon à la plancha 34,50€
Crème de tomates, basilic frais, caprons, olives, chou croquant
- Brochette d'espadon grillé aux senteurs du Pendjab 26,00€
Marinade de yaourt aux épices tandoori, épis maïs

LES MOULES EN CASSEROLE

- Moules marinières suivant arrivage 21,00€
Beurre, vin blanc, oignons, céleri, fines herbes, pommes frites fraîches

LES VIANDES

- Hâtelet d'onglet de bœuf marqué à la grillade 18,80€
Pommes frites fraîches et salade mêlée
- Côte de bœuf de race 450g 36,00€
Expression de tomates au poivre vert. Grillade d'aubergines, courgettes, tomates et cébettes
- Magret de canard français rôti entier Cherry-red .. 25,90€
Saveurs de pêche et groseille, frites de maïs
-  Burger savoyard 23,00€
Burger bun, steak haché Black Angus, reblochon fermier AOP, poitrine de Villaz grillée, oignons, cornichons, salsa poivrons rouges et tabasco, chiffonnade de salade. Pommes frites fraîches
- Wok de sot-l'y-laisse de poulet et nouilles de riz .. 22,80€
Légumes frais, tomates cerise, sauce asian soja, graines de sésame cantonaises, cébettes
- Chachlik d'agneau grillé 24,00€
Marinade méridionale et courgettes sautées à la menthe fraîche. Pain Pita
-  Tartiflette savoyarde 19,80€
Reblochon fermier AOP de Villaz, pommes de terre rissolées, poitrine fumée artisanale de Villaz, oignons, salade mêlée
- Carpaccio frais de bœuf de Montagne 18,50€
200gr de fines tranches de bœuf français, huile d'olive vierge extra, Parmigiano Reggiano AOP, caprons, jeunes pousses de salade, tomates cerise, artichauts Piccolissimi à l'huile d'olive
- Tartare de bœuf Charolais Brasserie 19,90€
Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande. Pommes frites fraîches et salade mêlée
- Tartare de bœuf Charolais de Compostelle 23,50€
L'étonnant et succulent mélange du bœuf et des Saint-Jacques Pommes frites fraîches et salade mêlée

LES GRANDES ASSIETTES

- Grande salade César au Parmigiano Reggiano AOP 17,50€
Salade romaine, émincés de poulet croustillants, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, sauce César
-  Grande salade chèvre chaud artisanal de Stéphane 17,50€
Fromage de chèvre de la Ferme La Closette, salade mêlée, tomates, ciboulette, julienne de légumes frais, cerises crispy
-  Grande salade savoyarde 17,50€
Salade mêlée, carpaccio de bœuf charolais séché de Villaz, tomme de Saint Ours, tomates cerise
- Buddha bowl végétarien 14,00€
Quinoa, avocat, pois cassés, concombre, carottes, falafels, noix de cajou grillées, baies de Goji
- Greek Island salad 17,50€
Féta grecque IGP, tomates cerises, concombre, olives, poivrons, oignons rouges, origan, huile d'olive, salade mêlée. Pain pita
- Wok de légumes et nouilles sautées végétarien .. 18,00€
Légumes frais, tomates cerise, cébettes, coriandre, nouilles, sauce asian soja, tofu


précurseurs du
« Café de Paris » à Anancy

LE CÉLÈBRE
«CAFÉ DE PARIS»
DES EUROPÉENS
Contre-filet grillé et sa fameuse
sauce Café de Paris,
frites fraîches, salade
26,90€



NOS MENUS & FORMULES



FORMULE MIDI EXPRESS* 20,00€

*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

PLAT + BOISSON OU PLAT + CAFÉ GOURMAND

Valable pour déjeuner hors week-end et jours fériés

• PLAT AU CHOIX

- > Fish & chips
- > Tartare Brasserie
- > Pièce de bœuf grillée
- > Grande salade César

• BOISSON AU CHOIX

- > Bière Heineken • 25 cl
- > Eau minérale • 50 cl ou Limonata San Pellegrino • 33 cl
- > Chardonnay, La Champonne Lubéron ou Domaine Carobelle • 15 cl



MENU DE LA BRASSERIE* 39,00€

*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (hors boisson)

• ENTRÉE AU CHOIX

- > Crevettes roses Madagascar 7 pièces
- > 6 huîtres Fines de Claires n°4
- > 6 escargots de Bourgogne Label Rouge

• PLAT AU CHOIX

- > Brochette d'espadon
- > Wok de sot-l'y-laisse de poulet et nouilles de riz
- > Magret de canard rôti entier (sup. 4€)

• DESSERT AU CHOIX

- ✚ > P'tit bouchon de la chèvrerie La Closette à Thônes
- > Coupe de glaces au choix
- ✚ > Choco-chocolat by Philippe Rigollot (sup. 1,50€)



FORMULE SAVOYARDE* 24,90€

*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

PLAT + DESSERT (hors boisson)

• PLAT AU CHOIX

- > Tartiflette savoyarde
Reblochon fermier AOP de Villaz, pommes de terre, poitrine fumée artisanale de Villaz, oignons rissolés, salade mêlée
- > Friture d'éperlans
Sauce tartare, frites fraîches, salade mêlée

• DESSERT AU CHOIX

- > Glace Génépi et liqueur de Génépi
- > Soupe de fraises et pastèque de saison



MENU ENFANT -10 ANS 12,50€

- > Fish & Chips OU Filet de poulet en nuggets
- > Pommes frites fraîches
- > Cadeau Vacky la vache à la vanille

LES DESSERTS

FROMAGES 6,90€

- ✚ • P'tit bouchon de la chèvrerie La Closette à Thônes À l'huile d'olive et aux herbes. Confiture de myrtilles artisanale cuite au chaudron
- ✚ • Reblochon fermier AOP de Villaz et Tomme de Saint Ours Petite salade mêlée

LES GOURMANDISES

- Fondant au chocolat Valrhona® 9,50€
Crème glacée vanille
- ✚ • Choco-chocolat by Philippe Rigollot..... 10,00€
Croustillant streusel cacao, biscuit et crémeux chocolat noir, parfait chocolat lacté
- ✚ • Le Fraisier by Philippe Rigollot..... 10,00€
Biscuit génoise, confit et fraises fraîches, crème mousseline parfumée au citron vert
- Bodaga de fruits exotiques et sorbet mojito 9,00€
Mangue, ananas, kiwi, papaye, melons, plumet de menthe Nanah
- Fontainebleau aux framboises 9,00€
Crémeuse légère de fromage blanc faisselle, écrasé de framboises, coulis de framboises
- Crème brûlée fruits de la passion 8,80€
Caramélisée à la cassonade
- ✚ • Gros baba en biscuit de Savoie ivre de rhum. 9,50€
Crème fouettée au mascarpone, rhum arrangé
- Soufflé glacé Grand Marnier 9,00€
Le top des soufflés glacés
- Soupe de fraises et pastèque de saison ... 8,50€
Crème glacée
- Tiramisu Lemon-limoncello 9,00€
Vrai biscuit Savoiardi artisanal, mascarpone, limoncello, lemon curd, Van Houten l'Original 100% pur cacao
- Profiteroles au chocolat chaud 8,50€
Choux pâtisseries fourrés à la crème glacée vanille, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona
- Café gourmand 10,00€
Crème brûlée, soupe de fraises et pastèque, crème glacée, muffin, Mont-Blanc crème de marron et crème fouettée, bodequita de fruits exotiques
- Thé à la menthe gourmand 10,00€
Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale

RETOUR AUX CLASSIQUES POUR LES GLACES



- Café liégeois 7,90€
Crème glacée café, café glacé, crème fouettée, amandes effilées
- Chocolat liégeois 7,80€
Crème glacée chocolat lait, chocolat glacé Van Houten, crème fouettée, perles de chocolat Valrhona
- Sundae caramel..... 8,50€
Crème glacée caramel-fleur de sel, crème fouettée, coulis cacahuète, éclats de Daim
- Dame Blanche 7,90€
Triple crème glacée vanille, pot de chocolat chaud Valrhona, crème fouettée, meringues
- Myrtilles melba 8,50€
Crème glacée vanille, sorbet myrtilles, myrtilles fruits, crème fouettée, coulis de myrtilles, amandes grillées
- Chaperon Rouge 8,50€
Sorbet fraise, crème glacée vanille, framboises, meringue, crème fouettée, coulis de framboise
- Pot gourmand 8,50€
Sorbets poire, citron, fraise, mojito, crème fouettée, éclats d'Oréo, coulis de fruits
- Mont-Blanc 8,80€
Crèmes glacées marron, vanille, crème de marrons, crème fouettée, marron confit, caramel laitier
- Profiteroles au chocolat chaud 8,50€
Choux pâtisseries fourrés à la crème glacée vanille, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona
- Coupe 3 boules 7,50€
Parfums : Vanille de Madagascar, Café Pur Arabica de Colombie, Caramel fleur de sel aux éclats de caramel, Marron à la crème de montagne et marrons de l'Ardeche, Génépi à la crème de montagne, Chocolat au lait, Citron au citron de Sicile, Poire à la poire Williams, Fraise, Mojito au rhum, Mangue et passion, Myrtille
- Colonel..... 8,50€
Sorbet citron, vodka (3 cl)
- ✚ • Alpage 8,50€
Crème glacée Génépi, liqueur de Génépi (3 cl)
- Sir William's 8,50€
Sorbet poire, alcool de poire (3 cl)

LA BIÈRE

À LA PRESSION

	25cl	50cl
• Heineken 5° Bière blonde.....	4,90€	9,80€
• Affligem 6,7° Bière blonde d'Abbaye bénédictine	5,00€	10,00€
• Edelweiss 6,3° Bière blanche aromatisée aux herbes de montagne	5,00€	10,00€

À LA BOUTEILLE

	33cl
• Brasserie Artisanale du Mont-Blanc	6,60€

*Brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc
Rousse 6,5°, Blanche 4,7°, Verte au gènepi 5,9°*

LE VIGNOBLE DES BLANCS AOP

	15cl	46cl	75cl
• Roussette Cru Frangy Domaine Lupin	5,30€	15,80€	25,80€
<i>Plein de gaieté dans ce célèbre vin de Savoie</i>			
• Chignin Bergeron J. Vullien	7,50€	23,00€	37,50€
<i>La star des blancs de Savoie</i>			
• L'Ami des Crustacés	4,20€	12,50€	20,00€
<i>Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz</i>			
• Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim	7,90€	26,90€	42,00€
<i>Gustave Lorentz, Maison familiale depuis 1836. Une délicate concentration de saveurs et une longueur infinie</i>			
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières	4,90€	15,60€	23,80€
<i>C'est léger et parfait pour les huîtres</i>			
• Sancerre Les Caillottes Domaine Reverdy Ducroux	8,50€	27,90€	42,70€
<i>Du bouquet, du fruité</i>			
• Pouilly-Fumé Le chant des vignes Joseph Mellot	49,90€		
<i>Un grand de Loire, merveilleux avec les fruits de mer et poissons</i>			
• Mâcon-Lugny Saint-Pierre Bouchard & Fils	5,60€	17,50€	27,90€
<i>Vin de Bourgogne 100% chardonnay</i>			
• Chablis Domaine Millet	8,40€	26,90€	42,00€
<i>Le grand blanc du Nord de la Bourgogne</i>			
• Meursault « Les Clous » Bouchard Père & Fils	59,00€		
<i>Prestigieuse appellation de Bourgogne</i>			

PLAISIRS DU MOMENT

	15cl	46cl	75cl
• Rosé Domaine La Champonne AOP Lubéron. Cépages Grenache et Syrah Léger et fruité dans un joli flacon	4,00€	12,00€	18,50€
• Rouge Domaine de Carobelle Servi frais IGP Méditerranée Cépages Grenache, Syrah, Merlot. Bio	3,50€	9,00€	14,00€

LE VIGNOBLE DES ROSÉS AOP

	15cl	46cl	75cl
• Mademoiselle « A » Domaine Vendange	5,00€	14,00€	22,70€
<i>Médaille d'Argent Mondial du Rosé 2016</i>			
• Côtes de Provence « Le Clocher »	4,90€	17,50€	22,50€
<i>Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez</i>			
• Côtes de Provence Château de Berne « Terre de Berne »	28,70€		
<i>L'esprit provençal, vin frais et expressif, très caractéristique de la région</i>			
• Bandol « Restanques du Moulin »	7,50€	25,90€	36,40€
<i>Moulin de la Roque. Tendre, élégant et croquant</i>			

LE VIGNOBLE DES ROUGES AOP

	15cl	46cl	75cl
• Persan Domaine de Méjane	5,70€	17,50€	28,50€
<i>L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie</i>			
• Mondeuse d'Arbin J. Vullien	6,60€	19,20€	31,00€
<i>Le grand cru des Mondeuses</i>			
• Vacqueyras Château des Hautes Ribes	6,50€	19,60€	32,00€
<i>Du corps et plein de soleil</i>			
• Saint-Joseph Cuvée « Les Runes »	7,90€	25,60€	39,50€
<i>Nez de violette, structuré</i>			
• Châteauneuf-du-Pape Barbelas	47,00€		
<i>Onctueux, riche et équilibré. Embouteillé en mitrale</i>			
• Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal »	49,90€		
<i>L'un des plus grands noms de la Vallée du Rhône, à prix incroyable</i>			
• Château Le Cluzet Bordeaux	19,90€		
<i>Léger et boisé</i>			
• Château Chapelle La Rose Lussac Saint-Emilion	6,00€	18,60€	30,30€
<i>Un vin tout en finesse</i>			
• Château Ferrande Graves	8,60€	26,40€	43,00€
<i>La Majesté des Graves. Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles</i>			
• Château Larose Perganson Haut Médoc	48,50€		
<i>Cru bourgeois. Second vin du Château Larose-Trintaudon</i>			
• Château l'Hospitalet Cuvée Art de Vivre	36,80€		
<i>Élégant et gourmand. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>			
• Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux »	5,40€	15,90€	25,40€
<i>Une belle réussite fruitée et boisée</i>			
• La Vignée Bouchard Père & Fils	7,00€	21,50€	35,00€
<i>Bourgogne Pinot Noir issu des communes les plus réputées de Côte d'Or</i>			
• Mercurey « Premier Cru » La Levrière	8,50€	27,70€	43,60€
<i>Une côte Chalonnaise qui monte. Le vin du Messenger des Dieux</i>			
• Nuits-Saint-Georges Bouchard Père & Fils	49,00€		
<i>Vigoureux et corsé, équilibré et charpenté. 100% Pinot Noir</i>			
• Pommard Bouchard Père et Fils	9,80€	30,00€	49,00€
<i>Les vins de Pommard ont « du souffle, de l'inspiration et parfois du génie » (Victor Hugo)</i>			

LES CHAMPAGNES AOP

• Coupe de Brut Mosaïque Jacquart 12 cl	12,00€
• Brut Mosaïque Jacquart 75 cl	65,00€
<i>Le choucou des Européens</i>	
• Rosé Mosaïque Jacquart 75 cl	85,00€
<i>Il y a de la vie dans cette cuvée</i>	
• Bollinger Spécial Cuvée 75cl	90,00€
<i>La Maison de Champagne de James Bond</i>	
• Ruinart Blanc de Blancs 75 cl	115,00€
<i>Le meilleur Blanc de Blancs</i>	

LES APÉRITIFS

• Gewurztraminer Vendanges Tardives (12cl)	9,00€
• Apérol Spritz^{oo} (12 cl) Apérol, pétillant, soda	9,50€
• Anis, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl)	4,60€
• Martini, Suze, Campari (4 cl)	5,50€
• Porto rouge ou blanc (6 cl)	5,50€
• Américano (8 cl)	8,00€
• Kir Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne (12 cl)	4,90€
• Kir Royal au Champagne Brut Mosaïque Jacquart (12 cl)	12,00€
• Coupe de champagne Brut Mosaïque de Jacquart (12 cl)	12,00€
• SanBitter San Pellegrino sans alcool (10 cl)	5,90€

NOS PARTENAIRES

Vittel

S.PELLEGRINO
ACQUA INTERNAZIONALE

Perrier

perrier

SANPELLEGRINO

UN ÉTABLISSEMENT DU GROUPE

Jacquín & Jacquín
RESTAURATEURS DEPUIS 1949