

LES DESSERTS

FROMAGES 6,90€

- P'tits bouchons de la chèvrerie
La Closette à Thônes. À l'huile d'olive et aux herbes.
Confiture artisanale de myrtilles sauvages cuite au chaudron

LES GOURMANDISES

- Fondant au chocolat Valrhona® 9,50€
Crème glacée caramel fleur de sel
- Crêpes à la façon de Suzette 9,50€
Servies et flambées au Grand Marnier à votre table
- Baba'barre 9,50€
Crème fouettée au mascarpone, rhum arrangé
- Choco-chocolat by Philippe Rigollot 10,00€
Croustillant streusel cacao. Biscuit et crémeux chocolat noir.
Parfait chocolat lacté
- Sphère Soleil by Philippe Rigollot 10,00€
Biscuit coco. Confit aux fruits exotiques. Crémeux ananas.
Mousse passion citron vert
- Grosse omelette norvégienne 10,00€
Génoise au Grand Marnier, crème glacée vanille, meringue italienne
- Tiramisu Napolitain 9,00€
Biscuit Napolitain, crème mascarpone au chocolat Valrhona, café
- Crème brûlée Mokambo™ 8,80€
100% café arabica du Brésil et robusta d'Afrique.
Caramélisée à la cassonade
- Lemon curd et son crumble 9,00€
Crémeux au citron, crumble, meringue italienne
- Fruits du soleil 9,50€
Dattes, abricots moelleux, figues, flambés à la Boukha,
crème glacée vanille
- Café gourmand 9,20€
Crème brûlée Mokambo™, pastel de nata, mousse mascarpone
chocolat, crème glacée, croquants noisette, lemon curd
- Thé à la menthe gourmand 9,50€
Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale

RETOUR AUX CLASSIQUES POUR LES GLACES



- Café liégeois 7,80€
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 8,00€
Crème glacée caramel-fleur de sel, crème fouettée,
coulis cacahuète, éclats de Daim
- Dame Blanche 7,80€
Triple crème glacée vanille, pot de chocolat chaud Valrhona,
crème fouettée, meringues
- Poire Belle Hélène 8,50€
Sorbet poire, crème glacée vanille, poire pochée, crème fouettée,
chocolat chaud Valrhona, amandes grillées
- Myrtilles melba 8,00€
Crème glacée vanille, sorbet myrtilles, myrtilles fruits, crème fouettée,
coulis de myrtilles, amandes grillées
- Forêt Noire 8,50€
Crèmes glacées chocolat au lait, amarena, griottines à l'eau de vie,
crème fouettée, coulis amarena, éclats Granola
- Mont-Blanc 8,50€
Crèmes glacées marron, vanille, crème de marrons,
crème fouettée, marron confit, caramel laitier
- Coupe 3 boules 7,50€
Glaces : vanille de Madagascar, Café Pur Arabica de Colombie, Marron
à la crème de montagne et marrons de l'Ardèche, caramel-fleur de
sel aux éclats de caramel, Génépi à la crème de montagne, amarena
à l'italienne, chocolat au lait
Sorbets : citron jaune de Sicile, poire aux morceaux de poire Williams,
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..... | 5,00€ | 10,00€ |
| • Fischer 6,3°..... | 5,00€ | 10,00€ |
- Bière ambrée alsacienne de grande tradition*

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 Génépi 5,9° | |

LE VIGNOBLE DES BLANCS AOP

- | | 15cl | 46cl | 75cl |
|---|--------|--------|--------|
| • Roussette Cru Frangy Domaine Lupin...
Plein de gaieté dans ce célèbre vin de Savoie | 5,30€ | 14,80€ | 23,90€ |
| • Chignin Bergeron J. Vullien.....
La star des blancs de Savoie | 7,50€ | 23,00€ | 37,50€ |
| • L'Ami des Crustacés
Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement
pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz | 4,20€ | 12,50€ | 20,00€ |
| • Pinot Gris Grand Cru
Altenberg de Berghheim.....
Gustave Lorentz, Maison familiale depuis 1836
Une délicate concentration de saveurs et une longueur infinie | 7,90€ | 26,90€ | 42,00€ |
| • Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Les Donelières.....
C'est léger et parfait pour les huîtres | 4,90€ | 15,60€ | 23,80€ |
| • Sancerre Reverdy Ducroux
Du bouquet, du fruité | 8,40€ | 27,90€ | 42,20€ |
| • Pouilly-Fumé Joseph Mellot.....
Un grand de Loire, merveilleux avec les fruits de mer et poissons | 47,00€ | | |
| • Bourgogne Aligoté La Buxinoise
100 % Aligoté. Les vigneron de Buxy | 5,00€ | 14,50€ | 23,50€ |
| • Chablis Domaine Millet.....
Le grand blanc du Nord de la Bourgogne | 8,40€ | 26,90€ | 42,00€ |
| • Meursault « Les Clous » Bouchard Père & Fils
Prestigieuse appellation de Bourgogne | 59,00€ | | |

PLAISIRS DU MOMENT

- | | 15cl | 46cl | 75cl |
|---|-------|--------|--------|
| • Blanc
Mâcon-Lugny Joseph Drouhin
Maison familiale des vins
de Bourgogne depuis 1880
Cépages : 100% chardonnay | 6,50€ | 17,90€ | 29,00€ |
| • Rouge
Terrasses du Larzac AIGAL
AOP Languedoc
Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre | 6,00€ | 14,90€ | 24,00€ |

LE VIGNOBLE DES ROSÉS AOP

- | | 15cl | 46cl | 75cl |
|---|--------|--------|--------|
| • Mademoiselle «A « Domaine Vendange..
Médaille d'Argent Mondial du Rosé 2016 | 4,80€ | 14,00€ | 22,20€ |
| • Côtes de Provence « Le Clocher ».....
Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez | 4,90€ | 17,50€ | 22,50€ |
| • Côtes de Provence « Terre de Berne »
L'esprit provençal, vin frais et expressif, très caractéristique de la région | 28,70€ | | |
| • Bandol « Restanques du Moulin »
Moulin de la Roque. Tendre, élégant et croquant | 7,50€ | 25,90€ | 36,40€ |

LE VIGNOBLE DES ROUGES AOP

- | | 15cl | 46cl | 75cl |
|---|--------|--------|--------|
| • Persan Domaine de Méjane.....
L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie | 5,70€ | 17,50€ | 28,50€ |
| • Mondeuse d'Arbin J. Vullien
Le grand cru des Mondeuses | 6,60€ | 19,20€ | 31,00€ |
| • Vacqueyras Château des Hautes Ribes.
Du corps et plein de soleil | 6,40€ | 19,40€ | 30,80€ |
| • Saint-Joseph Cuvée « Les Runes ».....
Nez de violette, structuré | 7,90€ | 25,60€ | 39,50€ |
| • Châteauneuf-du-Pape Pyras
Onctueux, riche et équilibré. Embouteillé en mitrale | 45,00€ | | |
| • Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal »
L'un des plus grands noms de la Vallée du Rhône, à prix incroyable | 49,90€ | | |
| • Château Le Cluzet Bordeaux
Léger et boisé | 19,90€ | | |
| • Château Chapelle La Rose
Lussac Saint-Emilion
Un vin tout en finesse | 6,00€ | 18,60€ | 30,30€ |
| • Château Ferrande Graves
La Majesté des Graves.
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles | 8,40€ | 25,80€ | 42,00€ |
| • Larose Perganson Haut Médoc
Second vin du Château Larose-Trintaudon | 48,50€ | | |
| • Château l'Hospitalet Coteaux du Languedoc La Clape.....
Élegant et gourmand. Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre | 35,50€ | | |
| • Saint Nicolas de Bourgueil
« Les Javeaux »
Une belle réussite fruitée et boisée | 5,40€ | 15,90€ | 25,40€ |
| • Coteaux des Moines
Bouchard Père & Fils.....
Bourgogne Pinot Noir issu des communes
les plus réputées de Côte d'Or | 7,00€ | 21,50€ | 35,00€ |
| • Mercurey « Premier Cru » La Levrière ..
Une côte Chalonnaise qui monte.
Le vin du Messager des Dieux | 8,50€ | 27,20€ | 43,60€ |
| • Nuits-Saint-Georges Bouchard Père & Fils
Vigoureux et corsé, équilibré et charpenté. 100% Pinot Noir | 58,00€ | | |

LES CHAMPAGNES AOP

- | | |
|---|---------|
| • La Coupe de Champagne Brut 12 cl..... | 9,90€ |
| • Champagne Brut de notre sélection 75 cl.....
Le choucho des Européens | 59,00€ |
| • Champagne Grands Noms 75 cl..... | 78,00€ |
| • « R » de Ruinart 75cl.....
À boire sans retenue, un des meilleurs bruts sans année | 88,00€ |
| • Ruinart Blanc de Blancs 75 cl.....
Le meilleur Blanc de Blancs | 115,00€ |
| • Ruinart Rosé 75 cl..... | 115,00€ |
| • Dom Ruinart Rosé 75 cl..... | 250,00€ |

LES APÉRITIFS

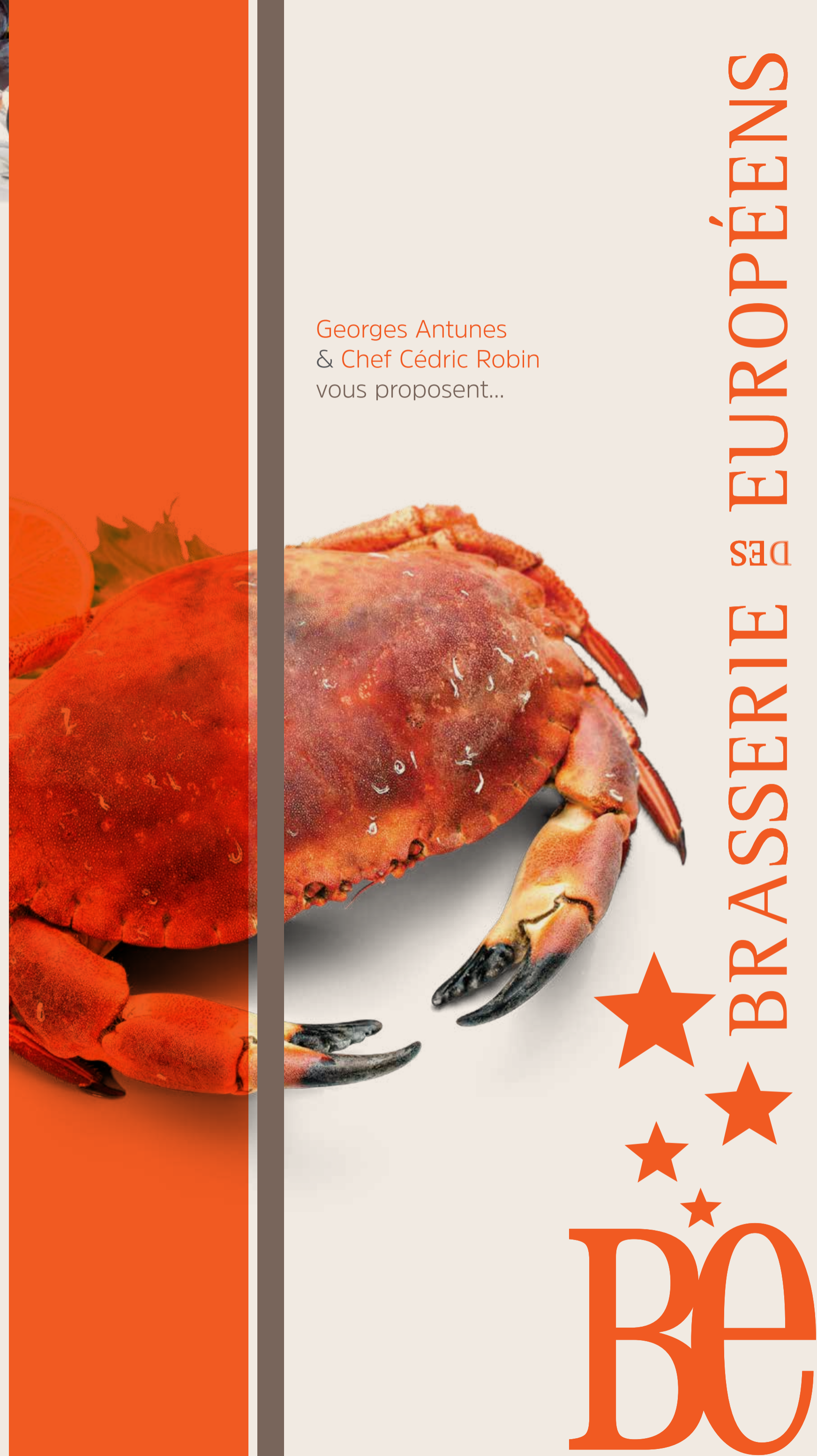
- | | |
|---|-------|
| • Gewurztraminer Vendanges Tardives (12cl) | 9,00€ |
| • Apérol Spritz® (12 cl) Apérol, pétillant, soda | 9,00€ |
| • Anis, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl) | 4,60€ |
| • Martini, Suze, Campari (4 cl)..... | 5,50€ |
| • Porto rouge ou blanc (6 cl)..... | 5,50€ |
| • Américano (8 cl)..... | 8,00€ |
| • Kir Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne (12 cl) | 4,70€ |
| • Kir Royal (12 cl) | 9,90€ |
| • Coupe de champagne Brut (12 cl)..... | 9,90€ |
| • Bitter San Pellegrino sans alcool (10 cl) | 5,90€ |

NOS PARTENAIRES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ • À CONSOMMER AVEC MODÉRATION • PRIX NETS EN EUROS • LES PLATS NON CHIFFRÉS NE POURRONT ÊTRE SERVIS • PHOTOS NON CONTRACTUELLES : SHUTTERSTOCK®

Georges Antunes
& Chef Cédric Robin
vous proposent...





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€
- Spéciales Gillardeau n° 3 14,00€ 28,00€

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

- Plateau dégustation de 8 huîtres 29,50€
2 Spéciales Gillardeau, 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 gratitudes
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) 11,50€
- 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 23,00€
- 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 18,50€
Tempura de légumes, churros épicés, rilette de sardine, aiguillettes de cabillaud, mignonnettes de caille, tortillas
- Planche de charcuterie artisanale 26,00€
Paleta Pata Negra 100% Ibérico Bellota, saucisson géant de Villaz, rilette fumée de Villaz, noix de jambon sec artisanal, Gorion de charolais séché
- Plateau dégustation de 8 huîtres 29,50€
2 Spéciales Gillardeau, 2 Fines de Claires N°2, 2 Fines de Claires N°4, 2 Huîtres du mois

LES HORS-D'ŒUVRE

- Soupe autour du monde 13,00€
Voyage au gré des saisons
- Escargots de Bourgogne Label Rouge par 6 12,50€
Relevés à la pointe d'ail
- Fabales en caviar 15,00€
Lentilles noires Béluga, flétan fumé, pousses Red Chard, carottes en pappardelle
- Pain forestier cocotte 17,50€
Fricassée de champignons frais, œuf de cocotte fermier Label Rouge, fleur de sel
- Foie gras de canard de Cédric 19,90€
Crumble, pain cacao, chutney coing-poire
- Cuisses de caille française en gogouette 14,00€
Cuisses fumées, figes rôties, oignons Borettane, salade mêlée, tomates
- Salade savoyarde 11,50€
Salade mêlée, tomate de Saint-Ours, carpaccio de bœuf charolais séché de Villaz, tomates cerise
- Salade au chèvre chaud de la Closette 12,00€
Salade mêlée, chèvre artisanal chaud croustillant, tomates, graines de fenouil, olives Taggiasche

LES POISSONS

- Curry thaï 26,80€
Rascasse, crevettes, Saint-Jacques, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, courgettes, tomates cerise, cacahuètes blanches, Riz jasmin
- Célèbre « Fish & chips » 18,90€
Le très connu filet de cabillaud en friture légère, pommes frites fraîches, sauce tartare, salade mêlée
- Filets de truite de Savoie à la plancha 22,00€
Jus de viande aux feuilles de fenouil bronze, légumes de saison
- Couscous de la mer 29,00€
Saint-Jacques, filet de merlu, crevettes roses, filets de rouget, moules, bulots, semoule de blé, bouillon aux épices, pois chiche, légumes de saison
- Filet de merlu rôti à l'andouille de Guémené 24,00€
Crème d'orange, tombée de chou vert
- Burger Mademoiselle aux filets de rouget 21,00€
Rouget frais grillé, green bun, salsa au kiwi gold, coriandre, confit d'oignons-citron, frites de patates douces

LES MOULES EN CASSEROLE

- Moules marinières 20,00€
Beurre, vin blanc, oignons, céleri, fines herbes, pommes frites fraîches
- Moules au gré des vents 21,00€
Pommes frites fraîches

LES VIANDES

- Hâtelet d'onglet de bœuf marqué à la grillade 20,00€
Pommes frites fraîches et salade mêlée
- Filet de bœuf de race fumé au foin 34,00€
Jus de viandes, figes rôties, citron combawa, Frites de patates douces
- Tajine d'agneau aux saveurs orientales 24,00€
Courgettes, oignons, carottes, coriandre, oranges, p'tite semoule de blé
- Paume de ris de veau 33,00€
Beurre demi-sel, jus de citron, linguine au jus corsé
- Magret de canard français rôti entier 25,90€
Jus au miel de Savoie, fèves tonka, tombée de chou vert
- Burger savoyard 23,00€
Red bun, steak haché black Angus, fromage de chèvre artisanal de la Closette, poitrine grillée de Villaz, oignons rouges, cornichons, sauce tartare, salade, tomates, frites fraîches
- Tartare de bœuf Charolais Brasserie 19,90€
Prépare et assaisonné en cuisine à la commande.
Pommes frites fraîches et salade mêlée
- Tartare de bœuf Charolais terre et mer 22,50€
L'étonnant et succulent mélange du bœuf et de la sardine de garde millésimée à l'huile d'olive vierge extra. Pommes frites fraîches et salade mêlée

PASTA, RISOTTO & WOK

- Noix de Saint-Jacques fraîches et risotto 24,50€
Mimolette vieille d'Isigny Label Rouge, jus de viandes
- Linguine à la piémontaise 19,00€
Gorgonzola crémeux et poitrine de Villaz, olives Taggiasche, tomates confites
- Wok de poulet ti'Jacque 21,00€
Filets de poulet, fruit du jacquier, nouilles de riz, cacahuètes, cébettes, légumes, tomates cerises
- Wok végétarien 15,00€
Nouilles de riz, légumes de saison, tomates cerise, fruit du jacquier, cébettes, cacahuètes

NOS MENUS & FORMULES

★ FORMULE **MIDI EXPRESS*** 19,80€
*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratitudes

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
- > Linguine à la piémontaise

• BOISSON AU CHOIX

- > Bière Heineken • 25 cl
- > Eau minérale • 50 cl
- > Chardonnay, Provence ou Bordeaux • 15 cl

★ MENU DE **LA BRASSERIE*** 39,00€
*non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratitudes

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (hors boisson)

• ENTRÉE AU CHOIX

- > Foie gras de canard (sup. 3€)
- > 6 huîtres Fines de Claires n°4
- > 6 escargots de Bourgogne Label Rouge

• PLAT AU CHOIX

- Filets de truite de Savoie
- > Wok de poulet ti'Jacque
- > Magret de canard rôti entier (sup. 4€)

• DESSERT AU CHOIX

- P'tits bouchons de la chèvrerie La Closette à Thônes
À l'huile d'olive et aux herbes.
Confiture artisanale de myrtilles sauvages cuite au chaudron
- > Coupe de glaces au choix
- > Choco-Chocolat by Philippe Rigolot (sup. 1,50€)

★ MENU **ENFANT** -10 ANS 12,50€

- > Filet frais de truite de Savoie **OU** Filet de poulet en nuggets
- > Pommes frites fraîches
- > Vacky la vache à la vanille **OU** Crêpe sucre ou Nutella®

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

LE PLATEAU «COUP DE FOLIE*»
*non cumulable avec d'autres offres ou gratitudes
1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres, 4 crevettes roses Madagascar, 4 langoustines, 6 bulots
2 coupes de champagne offertes +2 desserts offerts
146€

«LE MOELLEUX» DU REVARD
Fromage au lait cru cerclé d'épicéa, servi dans sa boîte chaude.
Recette ancestrale des Bauges.
Jambon cru artisanal de Villaz, pommes de terre, salade mêlée.
26€