

**M. GEORGES, M. YANN,  
PIERRE-EMMANUEL JACQUIN**  
**▫ LEURS ÉQUIPES VOUS PROPOSENT...**

**APÉRITIFS**

---

Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl)	11,00
"SensAlpes" <i>Le vin apéritif pétillant aux parfums de génépi des Alpes (12 cl)</i>	11,00
Pastis, Ricard, Perroquet, Mauresque, Tomate (2 cl)	6,00
Martini <i>rouge, blanc (5 cl)</i> , Campari (5 cl), Suze (5 cl), Porto rouge, Porto blanc (6 cl)	6,50
Champagne Brut sélection de la Brasserie (12 cl) Kir Royal (12 cl)	14,80
J&B Rare, Jameson Premium (4 cl)	8,50
Jack Daniel's N°7, Chivas 12 ans, Bourbon Bulleit (4 cl)	9,50
Laphroaig 10 ans, Aberlour 10 ans, Nikka Coffey Grain (4 cl)	14,50
Sanbitter San Pellegrino <i>sans alcool (10 cl)</i>	5,90
Américano <i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse, orange (8 cl)</i>	10,00
Kir au vin blanc Chardonnay	6,00
<i>Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne, myrtille, violette (12 cl)</i>	
Le "Thiou", kir maison pétillant	6,80
<i>Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne, myrtille, violette (12 cl)</i>	

**BIÈRES À LA PRESSION**

---

	25cl	50cl
HEINEKEN Blonde Type Lager 5°	4,90	9,80
AFFLIGEM Blonde d'Abbaye bénédictine 6,7°	5,00	10,00
FISCHER Ambrée Dorelei 6,3°	5,00	10,00
Panaché, Monaco, Demi sirop, Tango, Canari, Valse	4,90	9,80
Amer bière, <i>Heineken et Picon 4 cl</i>	6,50	13,00
Bière flambée <i>Affligem blonde flambée à la liqueur d'orange</i>	6,50	13,00

**BIÈRES ET CIDRE EN BOUTEILLE**

---

La bière autrement au moût de Chablis par Baudoin Millet 6° (33 cl)	9,50
<i>Une bière unique en son genre en France aux notes d'agrumes et nez citronné typique du Chardonnay des vins de Chablis</i>	
Brasserie artisanale du Mont-Blanc (33 cl)	7,80
<i>Rousse 6,5°, Blanche 4,7°, Verte au Génépi 5,9°, Cristal IPA 4,7°, Bleue aux myrtilles 5,8°</i>	
Desperados 5,9° (33 cl) <i>Bière blonde aromatisée à la téquila</i>	7,50
Heineken 0.0 sans alcool (33 cl) <i>100% naturelle</i>	7,20
Cidre La Mordue Hard Cider Original 6° (27,5 cl)	7,50

**BOISSONS FRAICHES**

---

Perrier (33 cl), Vittel (25 cl)	4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl) Fuze Tea pêche, menthe citron vert (25 cl)	4,90
Fanta orange, Sprite, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,90
Citronnade San Pellegrino Limonata (33 cl)	4,90
Sirop à l'eau – <i>Fabrication artisanale à partir de sucre de canne</i>	3,70
Diabolo, limonade (25 cl)	4,50
Jus de fruits (25 cl) - <i>Pomme<sup>2</sup>, Orange<sup>3</sup>, Ananas<sup>3</sup>, Abricot<sup>3</sup>, Fraise<sup>2</sup>, Tomate<sup>1</sup></i>	4,90
Orange pressée, citron pressé	6,50

(1) Jus – (2) Jus à base de concentré- (3) Nectar

## COCKTAILS & VIRGIN COCKTAILS

Anney Spritz <i>Liqueur de verveine des frères Granier, pétillant, eau gazeuse (15 cl)</i>	11,00
Select Spritz Le Vrai vénitien <i>Select, pétillant, eau gazeuse (15 cl)</i>	11,00
Apérol Spritz <i>Apérol, pétillant, eau gazeuse (15 cl)</i>	11,00
Hugo Spritz <i>Liqueur de fleur de sureau, pétillant, eau gazeuse (15 cl)</i>	11,00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, pétillant, eau gazeuse (15 cl)</i>	11,00
Virgin Spritz 0.0% <i>(sans alcool) sirop de spritz, San Bitter, eau gazeuse (15 cl)</i>	10,00
Mojito <i>Rhum blanc, menthe, soda, jus de citron vert (15 cl)</i>	12,00
Mojito Royal <i>Rhum blanc, menthe, champagne, jus de citron vert (15 cl)</i>	17,00
Planteur <i>Rhum blanc, jus de fruits, grenadine (20 cl)</i>	12,00
Pina Colada <i>Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, crème coco (15 cl)</i>	12,00
Sex On The Beach <i>Vodka, sirop de pêche, jus d'ananas, cranberry (15 cl)</i>	12,00
Téquila Sunrise <i>Téquila, jus d'orange, grenadine (15 cl)</i>	12,00
Porn Star <i>Vodka, vanille, fruit de la passion, jus de fruits, shot de crémant (15 cl)</i>	14,00
Apple'T <i>Jus de pomme, sirop de thé pêche, jus de citron, limonade (20 cl)</i>	8,60
Vanilla Sky <i>Jus d'ananas, jus de poire, sirop de vanille (20 cl)</i>	8,60
Virgin Mojito <i>Soda, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre (20 cl)</i>	8,60
Virgin Planteur <i>Virgin planteur, sirop de grenadine (20 cl)</i>	8,60
Virgin Pina Colada <i>Sirop de rhum et coco, jus d'ananas (20 cl)</i>	8,60
Virgin Porn Star <i>Jus de fruits, vanille, fruits de la passion, limonade (20 cl)</i>	8,60
Virgin Sex On The Beach <i>Jus de fruits, limonade, citron vert (20 cl)</i>	8,60

## CHAMPAGNES AOP

	12 cl	75 cl
Champagne Brut sélection de la Brasserie	14,80	89,00
Rosé Brut A. Bergère <i>Ce rosé est un séducteur</i>		99,00
Grand Cru Blanc de Blancs A. Bergère <i>Un Grand Cru à ce prix-là ? J'ACHETE !</i>		125,00

## A PARTAGER SEUL OU À PLUSIEURS

Plateau dégustation 8 huîtres <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>	36,90
Planche apéro des Européens <i>Jambon fumé IGP, saucisson IGP, jambon blanc et rillettes artisanaux de Villaz, pickles maison, notre terrine de cochon, demi Saint-Marcellin IGP du Dauphiné, brioche bescoïn savoyard</i>	36,20
Notre terrine de cochon <i>Brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée et pickles de légumes maison</i>	13,00
Pot de rillettes d'un autre monde <i>Rillettes fumées de notre artisan préféré Max Baud à Villaz, pain toasté, pickles de légumes maison</i>	12,50
Foie gras de canard de France "1968" <i>Suivant disponibilité, cuit en terrine, recette de la table étoilée de mon Grand-Père. Chutney d'oignons, brioche bescoïn savoyard, fleur de sel de Guérande et poivre mignonette Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10cl (+ 8,50€)</i>	25,00
Fritto Apéro <i>Falafels, chilli cheese nuggets, onion rings, taquitos, samoussa de légumes, sauce sweet chilli</i>	18,50

# ENTRÉES & HORS D'ŒUVRE



Œufs meurettes en cocottes	9,90
<i>Œufs plein air de Haute-Savoie pochés, jus au vin rouge, lard paysan, oignons perlés, champignons de Paris, croûtons, cébettes</i>	
Escargots de Bourgogne	par 6 : 14,90    par 12 : 24,90
<i>Beurre persillé relevé à la pointe d'ail</i>	
Saumon frais en Gravlax "Deep Purple"	16,80
<i>Au gin infusé aux agrumes et carotte rouge, fleurette à la moutarde douce d'Alsace et citron vert, chlorophylle d'oseille, perles de citron yuzu</i>	
Notre terrine de cochon	13,00
<i>Brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée, pickles de légumes, salade de saison</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 de saison, brioche bescoïn savoyard, fleur de sel et poivre mignonette <b>Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10cl (+ 8,50€)</b></i>	
Soupe à l'oignon gratinée	9,80
<i>THE soupe Made In France par excellence. Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental</i>	
 Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	12,50
<i>Ravioles farcies au Comté du Jura AOP, tombée d'épinards frais, mornay à la graine de moutarde, emmental</i>	
Filets de hareng doux Label Rouge, pommes à l'huile	11,40
<i>Salade de pommes de terre, crème double et poivre mignonette, pickles d'oignons rouges</i>	
Pot de rillettes d'un autre monde	12,50
<i>Rillettes fumées de notre artisan préféré Max Baud à Villaz, pain toasté, pickles de légumes maison</i>	
Croustillants de tourteau et crevettes	14,50
<i>Feuilles de brick garnie de chair de tourteau et crevettes assaisonnées de mayonnaise à la moutarde douce d'Alsace et fines herbes, vinaigre de cidre au miel et herbes de nos montagnes</i>	
 Houmous maison à l'oriental	9,90
<i>Pois chiches, huiles d'olive, tahini, épices, pain pita traditionnel</i>	

# 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)	110,00
------------------------------	--------

*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*

---

Plateau des Mareyeurs (par personne)	76,00
--------------------------------------	-------

*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*

---

Plateau du Pêcheur (par personne)	79,00
-----------------------------------	-------

*Demi-homard, demi-tourteau, 2 langoustines fraîches,  
3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, bulots*

---

Plateau des Européens (par personne)	75,00
--------------------------------------	-------

*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*

---

Assiette de l'Écailler (par personne)	33,00
---------------------------------------	-------

*3 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 langoustine fraîche,  
3 belles crevettes roses Perle de Corail, crevettes grises, 3 bulots*

---

**VENTE À EMPORTER**  
**-7 JOURS SUR 7-**  
**-30% SUR PRIX CARTE,**  
**COMMANDE**  
**SUR PLACE OU 04 50 45 00 81**

## HUITRES SELON ARRIVAGE



	Par 3	Par 6	Par 9
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	9,40	18,40	27,50
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	10,00	19,60	29,30
Spéciales Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3	16,20	32,50	48,10
<i>L'huître des "Petits Mouchoirs", la Star du Cap Ferret</i>			
Plateau dégustation 8 huîtres			36,90
<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



« L'ULTIME » DE LA FAMILLE GEAY, SPÉCIALE MARENNES OLÉRON N°3

120 jours d'affinage en claire, 2 huîtres au mètre carré :

Une huître à la chair fabuleusement aromatisée, très charnue et délicatement iodée

5€90 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 »	10,40
Langoustine fraîche, la pièce	6,70
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	39,80
Demi-tourteau frais et sa mayonnaise	19,90
Homard entier frais et sa mayonnaise	71,00
Demi-homard frais et sa mayonnaise	35,50
Crevettes grises, les 100gr	12,00

---

## POISSONS, CRUSTACÉS

### RISOTTO & PASTA



---

Curry thaï	31,00
<i>Saumon frais, gambas, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, légumes frais de saison, oignons cibettes, graines de sésame croustillantes, coriandre, riz Jasmin</i>	
Filet d'omble chevalier frais de région à la Grenobloise	36,00
<i>Cuisiné au beurre et jus de citron, croûtons, perle de citron, fruit de capucine épanouis, tombée d'épinard frais, pommes de terre grenailles rôties</i>	
Bouchée à la Reine Mer	38,00
<i>Timbale en feuilletage pur beurre de nos pâtisseries, noix de Saint-Jacques, saumon, gambas, quenelles de brochet, légumes frais de saison, fleurette au vin blanc, perles de saumon</i>	
Homard entier frais Thermidor gratiné	76,50
1/2 Homard frais Thermidor	38,50
<i>Encore une recette phare de ce Cher Auguste Escoffier... légumes frais de saison</i>	
Célèbre « Fish & chips »	19,80
<i>Le très connu filet de cabillaud en friture légère, frites maison, sauce tartare maison</i>	
Risotto parfumé à la patience et aux noix de Saint-Jacques	34,00
<i>Risotto crémeux vert pré, chlorophylle d'oseille, noix de Saint-Jacques snackées à la plancha, pop-corn au wasabi, laitue de mer</i>	
✔ Risotto à la Reine des sous-bois	27,90
<i>Risotto crémeux aux morilles et Savagin du Jura, éponge de persil, cibettes</i>	
Spaghettone à la chair de tourteau et le célèbre caviar de méditerranée: La Poutargue	31,00
<i>Gros spaghetti de la très réputée et artisanale maison "Pasteificio Gentile" di Gragnano IGP, fleurette au vin blanc, chair de tourteau, lamelles de poutargue de poisson mulet, laitue de mer, éponge de persil, zeste de citron râpé</i>	
✔ Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	22,50
<i>Ravioles farcies au Comté du Jura AOP, tombée d'épinards frais, mornay à la graine de moutarde</i>	

---

## MOULES EN CASSEROLE



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

---

Moules à la marinière	22,80
<i>Beurre, vin blanc, oignons, céleri, fines herbes, frites maison</i>	
Moules à la crème	24,00
<i>Fleurette au vin blanc, oignons, céleri, fines herbes, frites maison</i>	
Moules escargot	24,00
<i>Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail</i>	
Moules enfant	19,00
<i>Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, fines herbes, frites maison</i>	

---

✔ Végétarien

---

L'INCONTOURNABLE



# LE CÉLÈBRE

« CAFÉ DE PARIS »

DES EUROPÉENS

— 33,50 —

*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**

  
Jacquín & Jacquín  
RESTAURATEURS DEPUIS 1949

---

**MENU ENFANT\*** (-de 10 ans)

PLAT + DESSERT -13€00-

---

**PLAT AU CHOIX**

Filet de poulet en nuggets, frites maison ou Saumon frais grillé, frites maison

---

**DESSERT AU CHOIX**

Compote de pomme en gourde ou yaourt vanille à boire

---

*\*Hors boissons. Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuit*

---

## LES VIANDES



---

L'incontournable vol-au-vent de béatilles	38,00
-------------------------------------------	-------

*Devenu un plat emblématique de la Brasserie, feuilletage pur beurre de nos pâtissiers, rognon et ris de veau poêlés, quenelle de veau, champignons de Paris, fleurette gourmande aux morilles et Savagnin du Jura*

---

Filet de bœuf flambé au poivre	39,00
--------------------------------	-------

*Jus de viande maison au poivre mignonette à la mode d'A. Escoffier flambé à table au cognac, gratin dauphinois aux pommes de terre de Grégoire*

---

Steak très Brasserie	23,00
----------------------	-------

*Pavé de rumsteck grillé, béarnaise, frites maison*

---

Tartare bœuf français Brasserie ou César Snacké	24,00
-------------------------------------------------	-------

*Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande, sauce tartare maison, frites maison et salade de saison*

---

Tartare de bœuf iodé "Ostreidae"	28,30
----------------------------------	-------

*C'est l'étonnante rencontre entre le bœuf et l'huitre Star du Cap Ferret de Joël Dupuche, laitue de mer, perle de citron yuzu. Pommes gaufrettes croustillantes*

---

Belle côte de cochons céréaliers bien français et bien élevés	32,80
---------------------------------------------------------------	-------

*Côte moelleuse cuite basse température, jus de viande à la poitrine fumée et herbes folles de nos montagnes, gratin dauphinois aux pommes de terre de Grégoire*

---

Suprême de poulet français aux morilles	27,00
-----------------------------------------	-------

*Cuit basse température, fleurette gourmande aux morilles et Savagnin du Jura, gros spaghetti de la très réputée et artisanale maison "Pasteificio Gentile" di Gragnano IGP*

---

Boite chaude du Val d'Arly	30,00
----------------------------	-------

*Fromage au lait cru entier de vaches nourries à l'herbe et au foin dans le Val d'Arly Savoie Mont-Blanc. Servi dans sa boîte avec charcuteries, pommes de terre et salade de saison*

---

## LES COMPLÉMENTS



---

Légumes frais de saison	5,00
-------------------------	------

---

Gratins Dauphinois	6,00
--------------------	------

---

Pommes de terre	3,00
-----------------	------

---

SpaghetOne "Gentille" au beurre	5,00
---------------------------------	------

---

Salade de saison	3,00
------------------	------

---

Riz	3,00
-----	------

---

Frites maison	Petite : 3,00 Grande : 6,00
---------------	-----------------------------

---

Tombée d'épinards frais	5,00
-------------------------	------

---

# LES DESSERTS & FROMAGES



## Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtisseries

Saint-Marcellin IGP du Dauphiné	9,00
<i>Le petit fromage coulant et crémeux à souhait. Salade de saison</i>	
Tarte Demoiselles Tatin	12,00
<i>L'accident qui rendit la tarte des sœurs Stéphanie &amp; Caroline Tatin légendaire. Pommes caramélisées, caramel, pâte brisée. Servie avec crème glacée à la vanille de Madagascar</i>	
L'européen, Prince d'orange 1990	12,00
<i>Un de nos premiers desserts de nos débuts il y a 34 ans... Entremets aux trois chocolats, noir, orange et blanc sur une génoise cacao imbibée de sirop à la liqueur d'orange, crème anglaise parfumée à l'orange</i>	
Châtaigne et son ami le marron	11,00
<i>Une recette gourmande et généreuse de mon Grand-Père, Claude Jacquin. Génoise légèrement parfumée au rhum, crème de marron d'Ardèche vanillée, chantilly à la vanille</i>	
Crème brûlée à la gousse vanille de Madagascar	9,60
<i>Créée par François Massialot et servie pour la première fois en 1691 à Philippe d'Orléans le Régent</i>	
Les crêpes Suzette 1890	14,00
<i>Baptisées en l'honneur de Suzanne Reichenberg, c'est THE dessert par excellence de la Brasserie ! Préparées en spectacle à table, caramel au beurre et à l'orange, flambées à la liqueur d'orange</i>	
Citron & Citron	9,70
<i>Crémeux aux citrons jaunes, mousse citron, éclats de pâte sablée</i>	
Gros Baba ivre de rhum	11,00
<i>A l'origine arrosé de vin de Malaga par le Roi Stanislas de Pologne au XVIII ème siècle, le pâtissier Nicolas Stohrer remplaça le vin par du rhum ! Chantilly et rhum arrangé à la verse</i>	
Paris-Brest	11,00
<i>La "roue de vélo" la plus connue depuis le début du siècle dernier. Pâte à chou, mousseline pralinée, praliné, amandes de Polignac</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	11,00
<i>Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille de Madagascar, chocolat chaud, amandes de Polignac</i>	
Café gourmand	10,00
<i>Mousse au chocolat noir, chou à la crème pâtissière vanille de Madagascar, boule de glace, panna cotta vanille caramel, baci di dama</i>	
Thé à la menthe gourmand	10,00
<i>Thé vert Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	
Crêpes	
Sucre	6,00
Chocolat Chaud, Nutella®, Confiture de myrtilles, crème de marron	7,50
Supplément 1 boule de glace	3,00
Supplément chantilly ou coulis	1,00

# LES GLACES



Tous nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtisseries

## COUPES GLACÉES

Café liégeois	9,90
<i>Glace café, café glacé 100% arabica, chantilly, coulis de café, amandes de Polignac</i>	
Très chocolat liégeois	9,90
<i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, perles craquantes chocolat</i>	
Sundae caramel	9,90
<i>Glaces caramel fleur de sel et vanille, meringue, chantilly, caramel laitier, amandes de Polignac</i>	
Dame Blanche	9,90
<i>Glace vanille, meringue, chantilly, perles craquantes chocolat, chocolat chaud</i>	
Mont-Blanc	9,90
<i>Glaces marron et vanille, meringue, crème de marron, chantilly, caramel laitier, amandes de Polignac</i>	
Pommes Tatin glacée	9,90
<i>Glace vanille, pommes caramélisées, éclats de pâte sablée, chantilly caramel, amandes de Polignac</i>	
Exotique	9,90
<i>Sorbet mangue, sorbet ananas, éclats de meringue, dés de mangue, chantilly, coulis exotique, amandes de Polignac</i>	

### À la boule

**Glaces :** Vanille, Café, Caramel Fleur de sel, Chocolat noir, Marron, Chartreuse

**Sorbets :** Citron, Fraise, Ananas, Poire, Mangue

3 boules : 9,50 • 2 boules : 6,50 • 1 boule : 3,50

**Suppléments :** Chantilly : 1,00 • Chocolat chaud: 2,00 • Coulis, Caramel : 1,50

## SORBETS ET GLACES ARROSÉS

Colonel	11,00
<i>Sorbet citron, vodka (3 cl)</i>	
Chartreux	11,00
<i>Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3 cl)</i>	
Williams	11,00
<i>Sorbet poire, eau-de-vie de poire Williams (3 cl)</i>	
Granier & Granier	11,00
<i>Sorbet ananas, liqueur de verveine bio de Vincent (3 cl)</i>	

## LE VIGNOBLE DES **BLANCS** AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
 Roussette Altesse Grande Réserve <i>Récoltée et vinifiée par Nicolas Perret Domaine Perret</i>	7,00	19,00	31,00
 Apremont Cuvée Lisa Domaine Masson <i>L'excellence de la Jacquère</i>	8,30	23,90	39,00
Chignin Bergeron J. Vullien <i>La star des blancs de Savoie</i>	9,90	29,90	49,00
Côtes-du-Rhône Réserve Famille Perrin <i>Remarquable de fraîcheur et de profondeur, très typé Rhône</i>	5,20	15,00	24,50
L'Ami des Crustacés <i>Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz</i>	5,00	15,30	25,00
Riesling bio Grand Cru Altenberg de Bergheim <i>Gustave Lorentz. Maison familiale depuis 1836. Un caractère racé et riche et une longue finale</i>	13,00	36,00	59,00
Côte du Luréron La Vieille Ferme Famille Perrin <i>Fruité, souple et friand</i>	5,00	13,50	22,00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières <i>C'est léger et parfait pour les huîtres</i>	6,00	18,40	29,90
Sancerre Reverdy Ducroux Les Caillottes <i>Élégant, fin et complexe</i>	11,40	35,00	57,00
Bourgogne Chardonnay Domaine de Rochebin <i>Parcelle Clos de Saint-Germain</i>	7,80	23,30	38,00
 Chablis Domaine Millet <i>Le grand blanc du Nord de la Bourgogne. Merci Baudoin</i>	9,90	29,50	48,00
Marsannay Château de Marsannay <i>Rare blanc en AOC de la Côte de Nuits</i>			84,00
Meursault du Château de Meursault <i>Exceptionnel par sa qualité. La Crème de la Crème en Meursault</i>			135,00

## LE VIGNOBLE DES VINS **ROSÉS** AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
 Terre Natale Vieilles Vignes <i>Domaine Saint-Romain</i>	6,50	17,80	29,00
LEOS, Cuvée d'Augusta IGP Méditerranée Bio <i>Le Rosé de Patrick Bruel, élu rosé de l'année au Palmares Bacchus 2023</i>			43,00
	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence « Le Clocher » <i>Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez</i>	6,00	22,00	28,00



Certifié agriculture biologique



Haute Valeur Environnementale



Vins de Savoie

# LE VIGNOBLES DES ROUGES AOP & IGP

	15cl	46cl	75cl
■ ■ Persan Vieux Cépage Domaine de Méjane <i>L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie</i>	8,40	25,60	39,90
■ ■ Mondeuse d'Arbin J. Vullien <i>Le grand cru des Mondeuses</i>	9,00	25,80	42,00
Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin <i>Fruité et charnu, avec de beaux tanins</i>	5,20	15,00	24,50
Saint-Joseph « Les Runes » Cave Saint-Désirat <i>Nez de violette, structuré, note de fruits noirs, tanins fins et enrobés à souhait</i>	11,00	29,50	48,00
Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal » <i>L'un des plus grands noms de la vallée du Rhône, à prix incroyable</i>			75,00
Châteauneuf-du-Pape « Clos de L'Oratoire des Papes » <i>L'icône légendaire de Châteauneuf-du-Pape. Embouteillé en mitrale</i>		70,00	
Côte du Ventoux Famille Perrin <i>Authentique, sincère et goutteux</i>	5,00	13,50	22,00
Bordeaux « Le B » par Maucaillou <i>Vinifié par Château Maucaillou</i>	6,80	19,80	28,50
Lussac Saint-Emilion Château Chapelle La Rose <i>Un vin tout en finesse</i>	7,90	23,00	37,50
Saint-Julien Connétable Talbot <i>Second vin du Château Talbot 4<sup>ème</sup> Cru Classé 1855</i>			75,00
Margaux Confidences de Prieuré-Lichine 2019 <i>Second vin Château Prieuré-Lichine 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 1855</i>			49,00
Saint Estèphe La Dame de Montrose 2019 <i>Second vin Château Montrose 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé 1855</i>			85,00
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux » <i>Une belle réussite fruitée et boisée</i>	6,90	21,20	34,50
Bourgogne Pinot Noir Domaine de Rochebin <i>Parcelle Clos de Saint-Germain</i>	7,80	23,30	38,00
Ladoix Les Chaillots Château de Meursault <i>Fruits rouges gourmands et belle longueur sur des tanins souples</i>			68,00
Beaune Premier Cru Les Cent-Vignes Château de Meursault <i>Tanins fins et fruits intenses</i>			84,00
Volnay Premier Cru Clos des Chênes Château de Meursault <i>Un vin puissant et généreux</i>			115,00
Aloxe-Corton Premier Cru Les Maréchaudes Château de Meursault <i>Belle longueur en bouche sur des notes boisées</i>			140,00

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso Perle Noire 100% Arabica	2,50
Décaféiné 100% Arabica, Café crème, noisette	2,70
Double expresso Perle Noire 100% Arabica	4,90
Grande Café Crème	4,90
Chocolat Chaud	4,00
Café renversé, Café Viennois, Chocolat Viennois, Latte Macchiato	5,10
Cappuccino mousse de lait	4,90
Irish Coffee	11,00
<i>Créé un soir de tempête en Irlande, il réunit la fougue du whisky, l'arôme du café noir, et la douceur de la crème... ça réchauffe !</i>	
French Coffee, Cuba Coffee, Savoyard Coffee, Marnissimo Coffee	11,00
Vin chaud maison, grog au rhum arrangé	6,50
Jus de pomme chaud maison	5,00

## DIGESTIFS – LIQUEUR – SPIRITUEUX

**LIQUEUR ARTISANALE, BIO ET D'ANNECY DES FRÈRES GRANIER 4CL**  
*Verveine de Vincent, Génépi, Gentiane, Reine des Prés, Menthe, Verveine de Stéphane*  
9,80

### WHISKY & BOURBON 4CL

J&B Rare, Jameson Premium	8,50
Jack Daniel's N°7, Chivas 12 ans, Bourbon Bulleit	9,50
Laphoig 10 ans, Aberlour 10 ans, Nikka Coffey Grain	14,50

### GIN – VODKA – RHUM – TEQUILA 4CL

Gin Tanqueray London Dry <i>Gin écossais élaboré par Charles Tanqueray</i>	11,00
Vodka Absolut <i>Vodka Suédoise élaborée à partir de blé d'hiver</i>	9,50
Vodka Grey Goose <i>La Vodka d'exception 100% française</i>	16,50
Rhum Blanc Bacardi <i>Le rhum cubain créé par Don Facundo en 1862</i>	9,50
Rhum Ambré 3 rivières <i>Rhum ambré agricole martiniquais élevé sous-bois</i>	9,50
Rhum Diplomatico Reserva Excusiva <i>Produit aux pieds de la Cordillère des Andes</i>	12,50
Ron Zacapa 23 ans d'âge <i>Rhum premium Guatémaltèque</i>	18,50
Rhum Kraken <i>Rhum noir épicé</i>	10,50

### COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS 4CL

Cognac V.S.O.P <i>celui fabriqué à partir d'eau-de-vie de 4 ans d'âge</i>	9,50
Cognac Hennessy Very Special <i>Un des Cognac les plus populaires au monde</i>	14,50
Cognac XO Extra Old <i>celui fabriqué à partir d'eau-de-vie de 10 ans d'âge</i>	20,00
Armagnac <i>La célèbre eau-de-vie de vin élaborée dans le Sud-Ouest</i>	9,50
Grand Armagnac 10 ans d'Age <i>Le même qu'au-dessus mais plus mature</i>	12,50
Calvados <i>L'eau-de-vie Normande distillée à partir du cidre</i>	9,50

### EAUX-DE-VIE & LIQUEURS 4CL

Poire, Framboise, Mirabelle, Marc de Savoie, Grappa Blanche	9,50
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Fernet Branca, Génépi, Get 27, Menthe Pastille	
Grand Marnier, Limoncello, Mandarine Impériale	
Vieille prune, Grappa Riserva Barricata, Chartreuse Verte, Jaune	12,50

