



La Brasserie des Européens
Esplanade de l'hôtel de Ville
74000 Annecy
04-50-45-00-81
Wifi : BDE
Password : 74000ANNECY

Mr. Georges, Mr. Yann, Chef Éric And their team suggest you...

APÉRITIFS

Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl) (sweet white wine)	11,00
Ricard, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl)	5,50
Pastis des Alpes (2cl)	6,50
Martini (5 cl), Campari (5 cl), Suze (5 cl), Porto red, Porto white (5 cl)	6,50
Champagne Brut sélection de la Brasserie (12 cl) Kir Royal (12 cl)	14,50
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>alcohol free</i> (10 cl)	5,90
Américano <i>Martini red, Campari, sparkling water, orange</i> (8 cl)	10,00
Kir au vin blanc <i>Black current, raspberry, peach, mulberry, chestnut</i> (12 cl)	6,00

DRAFT BEERS

	25cl	50cl
HEINEKEN Blonde Type Lager 5°	4,90	9,80
AFFLIGEM Blonde d'Abbaye bénédictine 6,7°	5,00	10,00
AFFLIGEM Blanche d'Abbaye 4,8°	5,00	10,00
Panaché, Monaco, Demi sirop, Tango, Canari, Valse	4,90	9,80
Amer bière, <i>Heineken + Picon</i> 4cl	6,50	13,00

BEERS, CIDERS BY THE BOTTLE

La bière autrement au moût de Chablis par Baudoin Millet 6° (33cl)	9,50
<i>French Unic beer, citrus fruits aromas typical from chardonnay wine</i>	
Brasserie artisanale du Mont-Blanc (33cl)	7,80
<i>Rousse 6,5°, white 4,7°, Green Génépi 5,9°, Cristal IPA 4,7°, Blueberry 5,8°</i>	
Desperados 5,9° (33cl) <i>Bière blonde aromatisée à la téquila</i>	7,50
Heineken 0.0 alcohol free (33cl) <i>100% natural</i>	7,20
Cider La Mordue Hard Cider Original 6° (27,5cl)	7,50

FRESH DRINKS

Perrier (33 cl), Vittel (25 cl)	4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl) Fuze Tea peach, lime and mint (25 cl)	4,90
Fanta orange, Sprite, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,90
Citronnade San Pellegrino Limonata (33 cl)	4,90
Sirup with water	3,70
Diabolo, limonade (25 cl)	4,50
Fruits juice (25 cl) - <i>Apple², Orange³, Pineapple³, Apricot³, strawberry², Tomatoe¹</i>	4,90
Fresh orange juice, fresh lemon juice	6,50

Cocktails & Virgin cocktails

Annecey Spritz <i>Local lemon verbena liquor, sparkling wine and water (15cl)</i>	11,00
Select Spritz Le Vrai vénitien <i>Select, sparkling wine and water (15 cl)</i>	11,00
Apérol Spritz <i>Apérol sparkling wine and water (15 cl)</i>	11,00
Hugo Spritz <i>Elberry liquor sparkling wine and water (15 cl)</i>	11,00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, sparkling wine and water (15 cl)</i>	11,00
Virgin Spritz 0.0% <i>(alcohol free), sirup spritz, San Bitter, sparkling water (15 cl)</i>	10,00
Mojito <i>Rum white, mint, soda, lime (15 cl)</i>	12,00
Mojito Royal <i>Rum white mint, champagne, lime (15 cl)</i>	17,00
Planteur <i>Rum white, fruit juice, grenadine (20 cl)</i>	12,00
Pina Colada <i>Rum ambeur, rum white, pineapple, coco cream (15 cl)</i>	12,00
Sex On The Beach <i>Vodka, peach sirup, pineapple juice, cranberry (15 cl)</i>	12,00
Téquila Sunrise <i>Téquila, orange juice, grenadine (15 cl)</i>	12,00
Porn Star <i>Vodka, vanilla, passion fruit, juice, sparkling wine shooter (15 cl)</i>	14,00
Apple'T <i>apple juice , tea peach sirup , lemon juice, limonade (20 cl)</i>	8,50
Vanilla Sky <i>Pineapple juice, pear juice, vanilla sirup (20 cl)</i>	8,50
Virgin Mojito <i>Soda, lime, fresh mint, sugar (20 cl)</i>	8,50
Virgin Planteur <i>Virgin planteur, sirup grenadine (20 cl)</i>	8,50
Virgin Pina Colada <i>rum syrup , coco, cream pineapple juice (20 cl)</i>	8,50
Virgin Porn Star <i>passion fruit juice , vanilla, limonade (20 cl)</i>	8,50
Virgin Sex On The Beach <i>Cranberry juice, limonade, lime (20 cl)</i>	8,50

Champagnes AOP

	12 cl	75cl
Champagne Brut sélection de la Brasserie	14,50	89,00
Rosé Brut A. Bergère <i>Ce rosé est un séducteur</i>		98,00
Grand Cru Blanc de Blancs A. Bergère <i>Un Grand Cru à ce prix-là ? J'ACHETE !</i>		120,00

TO SHARE OR ALONE

Plateau dégustation 8 huîtres (oysters) <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 » of the month</i>	31,00
Dégustation orientale <i>Houmous, falafels, pita, sauce tahini, chakchouka of sweet pepper, zaalouk of eggplant</i>	19,90
Planche apéro des Européens <i>Smoked ham IGP, dry sausage IGP, white artisanal ham from Haute-Savoie, our potted meat, home-made vegetable pickles reblochon cheese from Savoie PDO local goat cheese, local brioche bescoïn savoyard</i>	29,90
Notre terrine de cochon <i>Our potted meat, bescoïn local brioche, home-made vegetables pickles</i>	13,00
Foie gras de canard de France "1968" <i>According to availability, our grand father' s recepeie</i>	25,00
Fritto Apéro <i>Falafels, chilli cheese nuggets, onion rings, taquitos, samoussa vegetables, sauce sweet chilli</i>	17,50

STARTERS



Houmous maison à l'orientale	9,50
<i>Chick peas, olive oil, sauce tahini, pita bread</i>	
Escargots de Bourgogne	par 6 : 14,90 par 12 : 24,90
<i>garlic and herbs butter</i>	
Saumon frais en Gravlax	16,00
<i>with gin and salt, marinade, vegetables home-made pickles , home-made foccacia bread</i>	
Notre terrine de cochon	13,00
<i>Our potted meat, bescoin local brioche, home-made vegetables pickles</i>	
Œufs mayonnaise en mosaïque	10,00
<i>Poached local farmed egg, fresh diced cut vegetables nori sheet, chlorophylle and herbs mayonnaise</i>	
Foie gras de canard de France "1968"	25,00
<i>According to availability, our grand-father's receipe, seasonal chutney, local brioche, salt and pepper verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives (sweet white wine) 10cl (+ 8,50€)</i>	
Soupe à l'oignons maison	9,50
<i>Onions soup, gratinated with emmental cheese and croutons</i>	

Salads



Intemporelle César	18,00
<i>Salade Roasted chicken, Grana Padano PDO cheese, tomatoes, sauce César, croutons</i>	
Buddha Bowl	17,50
<i>Salade de saison, avocado breaded with poppy seeds, falafels chickpeas, home- made houmous, crunchy vegetables, tomatoes, colored radish citrus fruit sauce</i>	
Confidentielle Confucius au Thon frais	19,90
<i>Salade, chinese sauce, fresh half -cooked tuna breaded with sesame seeds Fried noodles, crunchy vegeatbles , cherry tomatoes Confucius sesame sauce with Asian perfum and coriander</i>	
Chèvrerie de Stéphane	18,50
<i>Salade ,crunchy breaded local goat cheese Crunchy vegetables, tomatoes, grilled almonds, honey</i>	
Caprese 2.0 des Européens	18,50
<i>Colored tomatoes, creamy almonds bufflone mozzarella , Grana Padano PDO cheese, bacon crips, roquette salad, olive oil Basil and black olives flakes</i>	

SEA FOOD



Produits exclusivement frais et de grande qualité,
suivant arrivage et disponibilité

PLATTERS

Plateau Royal (per person)	106,00
----------------------------	--------

*1/2 fresh lobster, 1/2 fresh crab, 6 oysters 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 » of the month, 2 Dublin bay prawns, 2 pink shrimps Perle de Corail,
Small grey prawns, whelks,*

Plateau des Mareyeurs (per person)	72,00
------------------------------------	-------

*1/2 fresh Crab, 6 oysters 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 » of the month 2 Dublin pray prawns, 2 pink shrimps Perle de Corail,
Small grey prawns, whelks,*

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

*1/2 Lobster, 1/2 fresh Crab, 2 Dublin bay prawns,
3 pink shrimps Perle de Corail, Small grey prawns, whelks*

Plateau des Européens (par personne)	68,00
--------------------------------------	-------

*2 oysters 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 » of the month, 1 Dublin bay prawn 2 pink
shrimps Perle de Corail, Small grey prawns, whelks*

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

*3 oysters Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Dublin bay prawn
3 pink shrimps Perle de Corail, small grey prawns, whelks*

TAKE AWAY

-7 / 7-

**-30% discount on the menu prices,
Order by phone or directly at the
restaurant 04 50 45 00 81**

OYSTERS ACCORDING TO ARRIVAL



	By 3	by 6	by 9
Fines de Claires Marennes Oléron n° 3	8,30	16,40	24,50
Creuses de Cancale Bretagne n° 3	8,90	17,50	26,00
Spéciale Perle de l'Impératrice Joël Dupuch n° 3	12,90	17,50	38,10
<i>L'huitre des "Petits Mouchoirs"</i>			
Plateau dégustation 8 huîtres (8 oysters)			31,00
<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 » of the month</i>			

TOP OYSTER OF THE MONTH



Ask your waiter

SEA FOOD



Fresh cooked whelks and aïoli, 300 gr	14,50
5 Pink shrimps « Perle de Corail »	9,90
Dublin pray prawn, one piece	5,80
Fresh Crab with mayonnaise	39,80
1/2 fresh crab with mayonnaise	19,90
Lobster with mayonnaise	69,00
1/2 fresh Lobster with mayonnaise	34,50
Gray small prawns, 100gr	14,50

MUSSELS



According to arrival and availability according to season

Moules à la marinière	22,80
<i>Butter, white wine, onions, celery, herbs, home-made fresh fries</i>	
Moules enfant	19,00
<i>Butter, apple juice, onion, celery, herbs, home-made fries</i>	

FISH & SEA FOOD



Curry thaï	29,80
<i>white fresh fish, prawns, combawa, citronnella, coconut milk, yellow curry, fresh vegetables, onions, sesame seeds, Jasmin rice</i>	
Filet d'omble chevalier frais de région	31,00
<i>Fresh grilled char fish , fresh pan sautéed vegetables, buttered glasswort</i>	
Tartare de saumon frais 1986	25,50
<i>Fresh salmon tartare, salad , home-made french fries</i>	
Homard frais grillé	
Grilled Lobster	74,20
1/2 grilled lobster	37,10
<i>Pan sautéed fresh vegetables, jamsin rice, virgin sauce</i>	
Célèbre « Fish & chips »	19,80
<i>Cod breaded cod fish, home-made french fries, white tartare sauce</i>	
Aïoli & Génépi	25,00
<i>Poached fresh white fish, fresh boiled vegetables , aioli flavoured with genépi, whelks hard boiled local farmed egg</i>	
La "Guédille au crabe" comme un lobster roll	25,00
<i>Brioche home-made bread, avocado, crab and shrimps, mayonnaise flavored with paprika and lime juice, onions red onions and radish pickles, crunchy vegetables, salad</i>	

PASTA VEGETARIEN & VEGAN



SpaghettOne au saumon à l'Italienne	27,00
<i>Artisanal spaghetti pasta from « Pasteificio Gentile » di Gragnano IGP with pesto rosso a la Sorentina, grilled fresh salmon</i>	
Wok Végétarien	18,50
<i>Rice noodles, carottes, cabagge, sesame seeds, white peanuts, fried onions, fresh coriander</i>	
Buddha Bowl	17,50
<i>Salad, avocado breded with poppy seeds falafels chickpeas , home-made houmous, Crunchy vegetables, tomatoes, colored radish, citrus fruit sauce</i>	

L'INCONTOURNABLE



Le Célèbre « Café de Paris » des Européens - 33,00 -

- *Grilled beef with « Café de Paris sauce » (butter and herbs secret recipe) –*
 - *homemade French fries and salad*
- *The first Café de Paris dish served in Annecy was in one of our restaurants,*
 - *Brasserie des Européens in April 1990.*

LES VIANDES



Noix d'entrecôte Black Angus grillée 300 gr	34,00
<i>Rib of beef grilled bearnaise sauce, homed-made french fries, salad</i>	
Steak au poivre	23,00
<i>Grilled beef steak, pepper sauce flammed with cognac liquor</i>	
Tartare bœuf français Brasserie ou César Snacké	22,00
<i>Raw beef tartare, seasoned in kitchen, homemade french fries and salad</i>	
Tartare bœuf français à l'Italienne	24,00
<i>Raw beef tartare, seasoned in kitchen, homemade french fries and salad , pesto rosso, basil, Grana Padano PDO cheese</i>	
<hr/>	
Burger des Européens	26,00
<i>Our pastry chef 's bun bread, Black angus steak, salade, smoked raclette cheese, Bacon, onions, gherkins, red tartare sauce, home-made french fries</i>	
Boite chaude du Val d'Arly	29,90
<i>Melted warm local cow cheese in its box from Val d'Arly Cured ham, potatoes and salad</i>	
<hr/>	
Andouill'Dog des Européens	26,00
<i>Andouillette sausage, brioche bread, black garlic and mustard creamy sauce, stewed onions roquette salad , crunchy onions home-made french fries</i>	
Véritable Pluma Ibérico Bellota	32,80
<i>Tender black spanish pork piece of meat, grilled, meat juice seasoned with café Perle Noire 100% arabica, Espellette pepper , grilled potatoes and pan sautéed vegetables</i>	
Wok de volaille	25,00
<i>Sliced grilled chicken , Roce noodles, carrots, cabage, fresh onions, sesame, white peanuts, fried onions, fresh coriander</i>	

Children Menu* (-de 10 years)

main + dessert -13€00-

main choices

Filet of Chicken nuggets or fresh grilled home-made french fries,

Choices of dessert

Stewed apple or vanilla yogurt

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

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



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	4,80
Chocolat Chaud	4,00
Café renversé, Café Viennois, Chocolat Viennois, Latte Macchiato	4,90
Cappuccino mousse de lait	4,80
Irish Coffee	11,00
<i>Créé un soir de tempête en Irlande, il réunit la fougue du whisky, l'arôme du café, et la douceur de la crème</i>	
French Coffee, Cuba Coffee, Savoyard Coffee, Marnissimo Coffee	11,00

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

9,00

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

Pear, Raspberry, 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

