

# M. GEORGES, M. YANN, CHEF ÉRIC ET LEURS ÉQUIPES VOUS PROPOSENT...

## APÉRITIFS

---

Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl)	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 rouge, Porto blanc (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>sans alcool</i> (10 cl)	5,90
Américano <i>Martini rouge, Campari, eau gazeuse, orange</i> (8 cl)	10,00
Kir au vin blanc <i>Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne</i> (12 cl)	6,00

## 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
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 et Picon</i> 4cl	6,50	13,00

## BIÈRES ET CIDRE EN BOUTEILLE

---

La bière autrement au moût de Chablis par Baudoin Millet 6° (33cl)	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 (33cl)	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° (33cl) <i>Bière blonde aromatisée à la téquila</i>	7,50
Heineken 0.0 sans alcool (33cl) <i>100% naturelle</i>	7,20
Cidre La Mordue Hard Cider Original 6° (27,5cl)	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) Necta

## COCKTAILS & VIRGIN COCKTAILS

Anney Spritz <i>Liqueur de verveine des frères Granier, pétillant, eau gazeuse (15cl)</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, citron vert (15 cl)</i>	12,00
Mojito Royal <i>Rhum blanc, menthe, champagne, 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>	8,50
Vanilla Sky <i>Jus d'ananas, jus de poire, sirop de vanille (20 cl)</i>	8,50
Virgin Mojito <i>Soda, citron vert, menthe fraîche, sucre (20 cl)</i>	8,50
Virgin Planteur <i>Virgin planteur, sirop de grenadine (20 cl)</i>	8,50
Virgin Pina Colada <i>Sirop de rhum et coco, jus d'ananas (20 cl)</i>	8,50
Virgin Porn Star <i>Jus de fruits, vanille, fruits de la passion, limonade (20 cl)</i>	8,50
Virgin Sex On The Beach <i>Jus de fruits, limonade, citron vert (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

## 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>	31,00
Dégustation orientale <i>Houmous, falafels, pita, sauce tahini, chakchouka de poivrons, zaalouk d'aubergines</i>	19,90
Planche apéro des Européens <i>Jambon fumé IGP, saucisson de cochon de montagne IGP, jambon blanc artisanal de Haute-Savoie, notre terrine de cochon, pickles de légumes maison, reblochon Savoie AOP, chèvre de la Closette à Thônes, brioche bescoïn savoyard</i>	29,90
Notre terrine de cochon <i>Brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée et pickles de légumes maison</i>	13,00
Foie gras de canard de France "1968" <i>Suivant disponibilité, cuit en terrine, recette de la table étoilée de mon Grand-Père</i>	25,00
Fritto Apéro <i>Falafels, chilli cheese nuggets, onion rings, taquitos, samoussa de légumes, sauce sweet chilli</i>	17,50

---

## ENTRÉES & HORS D'ŒUVRE



---

Houmous maison à l'orientale	9,50
<i>Pois chiches, huile d'olive, sauce tahini, accompagné de sa pita traditionnelle</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	16,00
<i>Au gin et sel des vikings, marinade, pickles de légumes maison, pain focaccia maison</i>	
Notre terrine de cochon	13,00
<i>Brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée, pickles de légumes, salade de saison</i>	
Œufs mayonnaise en mosaïque	10,00
<i>Œuf plein air de Haute-Savoie poché, macédoine de légumes frais et feuilles de nori en mosaïque, mayonnaise à la chlorophylle d'herbes folles</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 Pour le sublimer, verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 10cl (+ 8,50€)</i>	
Soupe à l'oignons maison	9,50
<i>Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental</i>	

---

## SALADES



---

Intemporelle César	18,00
<i>Salade de saison, poulet rôti, copeaux de Grana Padano AOP, tomates, sauce César, croûtons</i>	
Buddha Bowl	17,50
<i>Salade de saison, avocat en habit de pavot bleu, falafels aux pois chiches, houmous maison, julienne de légumes croquants, tomates, radis en couleur, vinaigrette aux agrumes</i>	
Confidentielle Confucius au Thon frais	19,90
<i>Salade de saison, chou chinois, tataki de thon frais mi-cuit en croûte de sésames, nouilles frites, julienne de légumes croquants, méli-mélo de tomates cerises, vinaigrette Confucius au sésame et parfum d'Asie, coriandre</i>	
Chèvrerie de Stéphane	18,50
<i>Salade de saison, croustillant de fromages de chèvre de la Ferme de La Closette, à Thônes, julienne de légumes croquants, tomates, amandes croustillantes, miel</i>	
Caprese 2.0 des Européens	18,50
<i>Tomates en couleur, mozzarella de bufflone crémeuse au lait d'amande, tomates brulées, Grana Padano AOP, chips de lard, roquette, huile d'olive extra vierge parfumée au basilic, flocons d'olives noires</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)	106,00
------------------------------	--------

*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)	72,00
--------------------------------------	-------

*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)	68,00
--------------------------------------	-------

*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	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			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 » du mois</i>			

---

## L'HUITRE TOP DU MOIS



**A L'ARDOISE AU GRÉ DES SAISONS**

## FRUITS DE MER



Bulots frais cuits dans notre bouillon et aioli, les 300 gr	14,50
5 belles crevettes roses « Perle de Corail »	9,90
Langoustine fraîche, la pièce	5,80
Tourteau entier frais et sa mayonnaise	39,80
Demi-tourteau frais et sa mayonnaise	19,90
Homard entier frais et sa mayonnaise	69,00
Demi-homard frais et sa mayonnaise	34,50
Crevettes grises, les 100gr	14,50

---

## 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 enfant	19,00
<i>Beurre, jus de pomme, oignons, céleri, fines herbes, frites maison</i>	

---

---

## POISSONS & CRUSTACÉS



---

Curry thaï	29,80
<i>Poisson blanc frais d'arrivage, gambas, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune légumes frais, oignons cebettes, graines de sésame croustillantes, riz Jasmin</i>	
Filet d'omble chevalier frais de région	31,00
<i>Vierge à l'huile d'olive, salicorne, légumes de saison grillés</i>	
Tartare de saumon frais 1986	25,50
<i>Assaisonné comme le faisait Claude Jacquin depuis 1986, frites maison et salade de saison</i>	
Homard frais grillé	
Entier	74,20
1/2 Homard	37,10
<i>Légumes de saison grillés, riz Jasmin, vierge à l'huile d'olive</i>	
Célèbre « Fish & chips »	19,80
<i>Le très connu filet de cabillaud en friture légère, frites maison, sauce tartare maison, salade de saison</i>	
Aïoli & Génépi	25,00
<i>Poisson frais d'arrivage poché, légumes de saison à l'anglaise, sauce aïoli au genépi, bulots, œuf plein air de Haute-Savoie</i>	
La "Guédille au crabe" comme un lobster roll	25,00
<i>Pain brioché, avocat, chair de crabe et crevette, mayonnaise relevée au piment doux et jus de citron vert, oignons cebettes, pickles d'oignons rouges, pétales de radis, salade de saison julienne de légumes croquants</i>	

---

## PASTA VEGETARIEN & VEGAN



---

Spaghettoni au saumon à l'Italienne	27,00
<i>Gros spaghetti de la réputée et artisanale maison « Pasterificio Gentile » di Gragnano IGP au pesto rosso à la Sorrentina, saumon frais grillé</i>	
Wok Végétarien	18,50
<i>Nouilles de riz, carottes, chou lisse, cébette, sésame, cacahuètes blanches, oignons frits, coriandre fraîche</i>	
Buddha Bowl	17,50
<i>Salade de saison, avocat en habit de pavot bleu, falafels aux pois chiches, houmous maison, julienne de légumes croquants, tomates, radis en couleur, vinaigrette aux agrumes</i>	

---

L'INCONTOURNABLE



**LE CÉLÈBRE**

« CAFÉ DE PARIS »

**DES EUROPÉENS**

— 33,00 —

*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

---

## LES VIANDES



---

Noix d'entrecôte Black Angus grillée 300 gr Béarnaise, frites maison, salade de saison	34,00
Steak au poivre <i>Sauce au poivre mignonette flambée au cognac à la mode d'A. Escoffier, frites maison</i>	23,00
Tartare bœuf français Brasserie ou César Snacké <i>Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande, sauce tartare maison, frites maison et salade de saison</i>	22,00
Tartare bœuf français à l'Italienne <i>Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande, pesto rosso, basilic, copeaux de Grana Padano AOP, frites maison et salade de saison</i>	24,00
Burger des Européens <i>Pain bun de nos pâtisseries, steak haché pur bœuf Black Angus, salade, raclette fumée, lard paysan, oignons, cornichons, sauce tartare, frites maison</i>	26,00
Boite chaude du Val d'Arly <i>Fromage au lait cru entier de vaches nourries à l'herbe et au foin dans le Val d'Arly Savoie Mont-Blanc. Servi chaud dans sa boîte avec charcuterie, pommes de terre et salade de saison</i>	29,90
Andouill'Dog des Européens <i>Andouillette artisanale de région en pain brioché, crème à la graine de moutarde et ail noir, comploté d'oignons, roquette, cébette et oignons croustillants, frites maison</i>	26,00
Véritable Pluma Ibérico Bellota <i>Pièce tendre et persillée des célèbres cochons noirs espagnols nourris au gland de chêne snackée à point à la plancha, jus de viande au café Perle Noire 100% arabica et piment d'Espelette, pommes de terre coins de rue, légumes de saison</i>	32,80
Wok de volaille <i>Emincé de poulet, nouilles de riz, carottes, chou lisse, cébette, sésame, cacahuètes blanches, oignons frits, coriandre fraîche</i>	25,00

---

---

### 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 gratuité*



# LES DESSERTS & FROMAGES



Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtisseries

Reblochon AOP de Savoie & bûche de chèvre de la Closette à Thônes	11,00
<i>Salade de saison</i>	
Tarte du jour	8,00
<i>À l'ardoise au gré des saisons et inspirations de nos pâtisseries</i>	
Soupe de fraises fraîche	9,00
<i>Parfumée à la menthe fraîche, sorbet thé à la menthe</i>	
Pavlova aux fruits rouges	9,50
<i>Créée pour Anna, meringue croustillante, fruits rouges, crème fouettée à la vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges</i>	
Crème brûlée à la gousse vanille de Madagascar	9,00
<i>Des œufs, de la crème, de la cassonade</i>	
Tartuffo di Piso glacé	9,00
<i>Dôme de glace noisette, cœur coulant chocolat noir, noisettes caramélisées</i>	
Citron & Citron	9,00
<i>Crèmeux aux citrons jaunes, mousse citron, éclats de pâte sablée</i>	
Gros Baba ivre de rhum	11,00
<i>Chantilly et rhum à la verse</i>	
Mousse au chocolat noir	9,50
<i>Eclats de pâte sablée au chocolat</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	11,00
<i>Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille de Madagascar, chocolat chaud, amandes</i>	
Café gourmand	10,00
<i>Baci di Dama, soupe de fraises, madeleine, pana cotta vanille coulis de fruits rouges, glace</i>	
Thé à la menthe gourmand	10,00
<i>Thé vert Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	
Crêpes	
<i>Sucre</i>	5,50
<i>Chocolat Chaud</i>	7,00
<i>Nutella®</i>	7,00
<i>Confiture de myrtilles</i>	7,00
<i>Supplément 1 boule de glace</i>	3,50
<i>Supplément chantilly ou coulis</i>	1,00

# LES GLACES



**Tous nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtisseries**

Café liégeois	9,90
<i>Glace café, café glacé 100% arabica, chantilly, amandes grillées, coulis de café</i>	
Très chocolat liégeois	9,90
<i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, perles craquantes chocolat</i>	
Sundae caramel	9,90
<i>Glace caramel fleur de sel, meringue, chantilly, coulis cacahuète, éclats de Daim®</i>	
Dame Blanche	9,90
<i>Glace vanille, meringue, chantilly, perles craquantes chocolat, chocolat chaud</i>	
Fraise Melba	9,90
<i>Sorbet fraise, glace vanille, meringue, fraises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouges, amandes grillées</i>	
Exotique	9,90
<i>Sorbet ananas, sorbet mangue, meringue, mangue, chantilly, coulis exotique, amandes grillées</i>	
Paris-Brest glacé	11,00
<i>Glace noisette, choux pur beurre, chantilly, coulis noisette, noisettes caramélisées</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	11,00
<i>Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	

## À la boule

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

**Sorbets :** Citron, Fraise, Thé à la menthe, Ananas, Mangue

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


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

Colonel	11,00
<i>Sorbet citron, vodka (3 cl)</i>	
Chartreux	11,00
<i>Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3 cl)</i>	
Amarena	11,00
<i>Glace vanille, cerises Amarena "Fabbri", liqueur Cherry Brandy (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
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 <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	4,80
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 Exclusiva <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 mûre</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

