

BRASSERIE DES
EUROPEENS
DEPUIS 1990

GEORGES ANTUNES
& CHEF CÉDRIC ROBIN
VOUS PROPOSENT



Jacquín & Jacquín
RESTAURATEURS DEPUIS 1949

LES ENTRÉES



A PARTAGER

À DEUX OU PLUS

Planche charcuterie de nos artisans
Terrine et jambon persillé de Claude, jambon cuit à l'os, rilette, diots fumés 19,90

Planche mixte
Terrine et jambon persillé de Claude, chèvre de La Closette, reblochon AOP, potatoes 19,90

Plateau dégustation 8 huîtres
2 fines de Claires n°4, 2 fines de Claires N°2, 2 Spéciales Gillardeau N°3, 2 huîtres «Top» du mois 29,50

Fritto-apéro
Calamars, falafels, acras, chili nuggets, onion rings, potatoes, crousti poulet 16,50

LES SALADES

Entrée En plat

Salade au chèvre chaud artisanal de Stéphane
Fromage de chèvre de la Ferme La Closette, salade mêlée, tomates, ciboulette, julienne de légumes frais, miel d'acacias du Dauphiné Médaille d'Or 9,50 17,70

Salade César
Emincé de filets de poulet croustillant, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, croûtons, sauce César, laitue romaine 9,50 17,50

Salade Savoyarde
Emincé de Carmine, jambon cuit à l'os de Claude, pommes de Savoie, tomates cerises, croûtons, cerneaux de noix 9,50 17,50

LES HORS-D'ŒUVRE

Escargots de Bourgogne Label Rouge par 6
En coquille et relevés à la pointe d'ail 12,50

Foie gras de canard de France
Chutney de myrtilles, briochette pur beurre tiède 19,00

Douzaine de moules farcies
Au beurre persillé ailé 11,00

Saumon fumé au bois de hêtre
Pain Noir de JF. Rouge, crème de raifort 14,00

Soupe à l'oignon
Gratinée dans la tradition 9,00

Canailerie au ris de veau
Terrine de ris de veau au poivre vert juste snacké, salade midinette 11,00

Saucisson lyonnais brioché
Aux morilles et trompettes 12,50

Œufs à la florentine
Œufs fermiers Label Rouge, tombée d'épinards frais, crème fraîche 8,50

LE BANC DES FRUITS DE MER

EXCLUSIVEMENT FRAIS ET DE GRANDE QUALITÉ



«COUP DE FOLIE À 2*»

1 homard, 1 tourteau, 10 huîtres, 4 crevettes roses Madagascar, 4 langoustines, 6 bulots
2 coupes de champagne offertes + 2 desserts offerts

— 146€ —

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

LES PLATEAUX

Plateau Royal (2 personnes)
Homard entier, tourteau entier, assortiment de 18 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots. 174,90

Plateau des Mareyeurs (2 personnes)
Assortiment de 18 huîtres, tourteau entier, 4 langoustines, 4 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots. 114,00

Plateau du Pêcheur
Demi-homard, demi-tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots 68,00

Plateau des Européens
6 huîtres, demi-tourteau, 2 langoustines, 2 crevettes roses Madagascar, crevettes grises, bulots 49,90

Assiette de l'Écailler
3 huîtres, 3 crevettes roses Madagascar, 3 bulots, 1 langoustine, crevettes grises. 25,70

LES HUITRES

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 Gillardeau n° 3	14,20	28,40
Plateau dégustation 8 huîtres <i>2 fines de Claires n°4, 2 fines de Claires N°2, 2 Spéciales Gillardeau N°3, 2 huîtres «Top» du mois.</i>		29,50

L'HUÎTRE «TOP» DU MOIS

SUR L'ARDOISE DE L'ÉCAILLER

LES CRUSTACÉS

🦞 COQUILLAGES

Bulots et aioli (300 g)	12,30
Crevettes roses Madagascar (5 pièces)	11,30
Crevettes roses Madagascar (10 pièces)	20,50
Buisson de langoustines (4 pièces)	18,40
Buisson de langoustines (8 pièces)	33,90
Tourteau entier et sa mayonnaise	26,70
Demi-homard mayonnaise	30,00
Crevettes grises	9,90

VENTE À EMPORTER

— 7 JOURS SUR 7 —

— 30% —

SUR PRIX CARTE, COMMANDE
SUR PLACE OU 04 50 45 00 81

LES POISSONS



Curry thaï

Crevettes, Saint-Jacques, joues de sandre, combawa, citronnelle, lait de coco, curry jaune, courgettes, tomates cerises, graines de sésame croustillantes, riz jasmin

26,80

Célèbre « Fish & chips »

Le très connu filet de cabillaud en friture légère, pommes frites, sauce tartare, salade mêlée

18,90

Filet de saumon Bömlö

Crémeuse à l'oseille frais, chicons doux braisés

21,00

Filet d'omble chevalier

Mousse de citron et huile d'olive. Fricassée de champignons

24,50

Noix de coquilles Saint-Jacques

Risotto milanais au safran, pétales de Parmigiano Reggiano AOP

24,90

Lotte de Bretagne

Lotte fraîche cuisinée en cocotte à l'armoricaine

32,00

—LES MOULES EN CASSEROLE— Nous sélectionnons les meilleures origines en fonction des saisons

Moules marinières

Beurre, vin blanc Muscadet, oignons, céleri, fines herbes, pommes frites

23,00

Moules à l'escargot

Beurre, persillade ail et fines herbes, pommes frites

23,00

LES VIANDES



LE CÉLÈBRE «CAFÉ DE PARIS» DES EUROPÉENS

Contre-filet grillé et sa fameuse sauce Café de Paris, frites fraîches, salade

—26€90—



Précurseurs du « Café de Paris » à Annecy, souvent imités, jamais égalés.

Beuchelle tourangelle

Ris de veau et rognons à la crème et aux morilles

32,00

Vrai steak au poivre

Flambé et crémé au poivre « mignonette »

19,90

Bò Bún au bœuf

Emincé de bœuf mariné, nems de poulet, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, laitue, chou lisse, cacahuètes grillées, oignons frits, coriandre

23,00

Filet de bœuf de race comme un Rossini

Escalope de foie gras de canard de France poêlée, cardons frais de France

36,00

■ Fricassée d'andouillette Cl'Aude Bellang au Chaource AOP et poivre de Séchuan

Médaille au Concours International à Jargeau. Pommes frites

19,00

Magret de canard français rôti au jus et myrtilles

Carottes de Chantenay, purée de panais

25,90

■ Burger Savoyard

Steak haché Black Angus, raclette fumée Schmidhauser, poitrine grillée de Villaz, oignons, cornichons, sauce tartare, pommes frites, salade

23,00

Tartare de bœuf charolais Brasserie ou César snacké

Coupé au couteau, préparé et assaisonné en cuisine à la commande
Pommes frites et salade mêlée

20,50

Tartare de bœuf charolais Gourmand

aux cèpes et foie gras

24,00

■ Pêlâ des Aravis aux lardons (origine de la tartiflette)

Reblochon fermier AOP des Paulmes, lardons de Maxence à Villaz, oignons, pommes de terre rissolées

20,00

—RISOTTO, PASTA ET VÉGÉTARIEN—

Risotto au safran à la milanaise

Pétales de Parmigiano Reggiano AOP

13,00

SpaghettOne IGP & Gorgonzola AOP

Pâtes artisanales labellisées « Pasta di Gragnano IGP », chips de lard paysan fumé

17,00

Bò Bún végétarien

Nems de légumes, vermicelles de riz, pousses de soja, carottes, laitue, chou lisse, cacahuètes grillées, oignons frits, coriandre

15,00

Burger végétarien

Bun, galette de pois chiches comme un falafel, légumes grillés, sauce au yaourt, pommes frites

15,00

LA QUOTIDIENNE À L'ARDOISE

ENTRÉE : 5€

PLAT : 15€

DÉSSERT : 5€

Valable pour déjeuner hors week-end et jours fériés
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuits

■ Plats savoyards * non cumulable avec d'autres offres ou gratuits

– LES FROMAGES –

Saint-Marcellin affiné « Mère Richard »	1/2	entier
	4,50	9,00
Reblochon fermier de Villaz AOP	1/4	1/2
	6,00	9,90

– LES GOURMANDISES –

Kouign Amann Maison G. Larnicol (Meilleur Ouvrier de France) <i>Véritable Kouign Amann artisanal au pur beurre de baratte demi-sel. Glace caramel fleur de sel</i>	10,00
Ile flottante des Chouchous <i>Crème anglaise aux éclats de cacahuètes caramélisées</i>	8,50
Fondant au chocolat Valrhona® <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar</i>	9,50
Reblochon fermier de Villaz AOP Choco-chocolat by Philippe Rigollot <i>L'incontournable du Champion du Monde. Croustillant, biscuit, crémeux et mousse chocolat noir</i>	10,00
Reblochon fermier de Villaz AOP Passionnément by Philippe Rigollot <i>Champion du Monde de pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France, Croustillant coco, crémeux de fruits exotiques, mousses zestes de citron vert</i>	10,00
Reblochon fermier de Villaz AOP Gros baba en biscuit de Savoie ivre de rhum <i>Crème fouettée au mascarpone, rhum arrangé</i>	9,50
Crêpes Suzette <i>Servies et flambées au Grand Marnier à votre table</i>	10,00
Soufflé glacé Grand Marnier <i>Le top des soufflés glacés</i>	9,00
Tiramisu Forêt Noire <i>Biscuit chocolat, cerises Amarena, mousse au chocolat, crème fouettée et mascarpone, copeaux de chocolat</i>	9,00
Profiteroles au chocolat chaud <i>Choux pâtisseries pur beurre fourrés à la glace vanille Bourbon de Madagascar, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona</i>	8,90
Café gourmand <i>Chou à la crème fouettée, glace, Mont-Blanc crème de marron et crème fouettée, kouignette® caramel beurre salé Maison G. Larnicol, mousse chocolat chouchou, mikado ananas</i>	10,00
Thé à la menthe gourmand <i>Gunpowder à la menthe fraîche servi à l'orientale</i>	10,00

RETOUR AUX CLASSIQUES POUR LES GLACES DE NOTRE MAISON « LE CHALET DES GLACES »

Comme un Snickers® <i>Lait d'amande de Provence, chocolat Valrhona Nyangbo, caramel laitier, cacahuètes caramélisées, éclats de nougats, crème fouettée</i>	8,50
Café liégeois <i>Glace café bio Massaya des Amériques, café glacé, crème fouettée, amandes grillées</i>	8,30
Sundae caramel <i>Glace caramel-fleur de sel, crème fouettée, coulis cacahuète, éclats de Daim</i>	8,50
Paris-Brest Glacé <i>Glace noisette du Piémont, choux, crème fouettée, coulis praliné, noisettes caramélisées</i>	8,50
Dame Blanche <i>Triple glace vanille Bourbon de Madagascar, pot de chocolat chaud Valrhona, crème fouettée, meringues</i>	8,30
Myrtilles melba <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar, sorbet myrtilles bio, myrtilles fruits, crème fouettée, coulis de myrtilles, amandes grillées</i>	8,50
Mont-Blanc <i>Glace marron d'Ardèche, glace vanille Bourbon de Madagascar, crème de marrons, crème fouettée, marron confit, caramel laitier</i>	8,80
Profiteroles au chocolat chaud <i>Choux pâtisseries pur beurre fourrés à la glace vanille Bourbon de Madagascar, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona</i>	8,90
3 boules <i>Parfums : Vanille Bourbon de Madagascar, Café bio Massaya des Amériques, Caramel Fleur de sel, Marron d'Ardèche, Génépi de Pralognan, Chocolat Valrhona® Nyangbo, Noisette du Piémont, Lait d'amande de Provence, Citron aux citrons bio et filament de citrons confits, Poire aux poires Williams bio</i>	7,50
Colonel Sorbet citron, vodka (3 cl)	8,50
Reblochon fermier de Villaz AOP Alpage Glace Génépi, liqueur de Génépi (3 cl)	8,50
Sir William's Sorbet poire, alcool de poire (3 cl)	8,50

NOS MENUS & FORMULES

« MIDI EXPRESS »

Valable pour déjeuner hors week-end et jours fériés
Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

– 22€00 –

PLAT + BOISSON OU PLAT + CAFÉ GOURMAND

PLAT AU CHOIX

Fish & Chips
Tartare Brasserie
Vrai steak au poivre
Fricassée d'andouillette

BOISSON AU CHOIX

Bière Heineken 25cl
Eau minérale 50 cl ou Limonata San Pellegrino 33cl
Chardonnay, Provence ou Bordeaux 15 cl

« BRASSERIE »

Non cumulable avec d'autres offres, cartes ou gratuités

– 39€90 –

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (HORS BOISSON)

ENTRÉE AU CHOIX

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

PLAT AU CHOIX

Bò Bún au bœuf
Noix de Saint-Jacques, risotto milanais
Magret de canard rôti (sup.4€)

DESSERT AU CHOIX

Reblochon fermier AOP de Villaz
Coupe de glaces au choix
Choco-Chocolat by Philippe Rigollot (sup. 1€50)

« ENFANT »

Moins de 10 ans

– 12€50 –

PLAT + DESSERT (HORS BOISSON)

Fish & Chips OU filet de poulet en nuggets
Pommes frites fraîches
Cadeau Vacky La vache à la vanille

-LES APÉRITIFS-

Veneziano Spritz le vrai (12cl) le Rouge	9,50
Apérol Spritz (12cl) l'Orange	9,50
Green Spritz (12cl) P31 le Vert	9,50
Gewurztraminer Vendanges Tardives (12cl)	9,00
Anis, Mauresque, Perroquet, Tomate (2 cl)	4,60
Martini, Suze, Campari (4 cl)	5,60

Coupe de Champagne Brut Mosaïque de Jacquart (12 cl)	12,30
Kir Royal au Champagne Brut Mosaïque Jacquart (12 cl)	12,30
Sanbitter San Pellegrino sans alcool (10 cl)	5,90
Porto rouge ou blanc (6 cl)	5,60
Americano (8 cl)	8,00
Kir cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne (12 cl)	5,30

BIÈRES À LA PRESSION	25cl	50cl
Heineken 5° blonde	4,90	9,80
Affligem 6,7° blonde d'Abbaye bénédictine	5,00	10,00
Fischer Donelès 6,3° ambrée de Tradition alsacienne	5,00	10,00

BIÈRES À LA BOUTEILLE	33cl
Brasserie Artisanale du Mont-Blanc Brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc > Rousse 6,5° > Blanche 4,7° > Verte au génépi 5,9°	6,60

LE VIGNOBLE DES BLANCS AOP

	15cl	46cl	75cl
Roussette Cru Frangy Domaine Lupin <i>Plein de gaîté dans ce célèbre vin de Savoie</i>	6,30	17,50	28,50
Chignin Bergeron J. Vullien <i>La star des blancs de Savoie</i>	8,40	24,90	41,00
L'Ami des Crustacés <i>Un Pinot Blanc d'Alsace élaboré spécialement pour les fruits de mer par la Maison G. Lorentz.</i>	4,20	12,50	20,00
Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim <i>Gustave Lorentz. Maison familiale depuis 1836. Une délicate concentration de saveurs et une longueur infinie</i>	7,90	24,50	39,00
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Les Donelières <i>C'est léger et parfait pour les huîtres</i>	4,90	15,60	23,80
Sancerre Les Cailottes Domaine Reverdy Ducroux <i>Du bouquet, du fruité</i>	9,30	27,90	44,90
Pouilly-Fumé Le chant des vignes Joseph Mellot <i>Un grand de Loire, merveilleux avec les fruits de mer et poissons</i>			49,90
Bourgogne Chardonnay Cuvée Latour <i>Un vin authentique issu des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonnaise</i>	6,30	19,30	31,50
Mâcon-Lugny « Les Genièvres » Louis Latour <i>La renommée du Maconnais par la Maison Latour</i>	7,50	21,50	35,00
Chablis Domaine Millet <i>Le grand blanc du Nord de la Bourgogne</i>	8,40	26,90	42,00
Montagny 1^{er} Cru « La Grande Roche » Louis Latour <i>Ample à la fraîcheur typique du Chardonnay</i>	9,50	28,90	47,00
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « en caradeux » Latour <i>Vin riche et rond, très équilibré et belle longueur</i>			54,00
Corton Charlemagne Grand Cru Louis Latour <i>Imposant et opulent. Prestigieux et exceptionnel</i>			147,00

-PLAISIRS DU- LANGUEDOC-ROUSSILLON

BLANC	15cl	46cl	75cl
Albarino Domaine L. Miquel <i>IGP Aude. Cépage Albarino. Idéal avec fruits de mer et poissons</i>	7,00	19,60	32,00
ROUGE	15cl	46cl	75cl
Château de Pennautier Maison Lorgeril <i>AOP Cabardès. Cépages : Cabernet, Merlot, Grenache, Syrah. Accompagne viandes rouges, tartares, fromages</i>	4,70	12,90	21,00

LE VIGNOBLE DES ROSÉS AOP

	15cl	46cl	75cl
Mademoiselle «A» Domaine Vendange <i>Cépage Gamay. Un bouquet de fruits frais</i>	5,20	14,60	23,90
Côtes de Provence « Le Clocher » <i>Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez</i>	4,90	17,50	23,30
Côtes de Provence Château de Berne « Terre de Berne » <i>L'esprit provençal, vin frais et expressif, très caractéristique de la région</i>			29,60
Bandol « Restanques du Moulin » <i>Moulin de la Roques. Tendre, élégant et croquant</i>	7,70	26,70	37,50

LE VIGNOBLE DES ROUGES AOP

	15cl	46cl	75cl
Persan Domaine de Méjane <i>L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie</i>	5,90	17,80	29,00
Mondeuse d'Arbin J. Vullien <i>Le grand cru des Mondeuses</i>	7,00	20,20	33,50
Vacqueyras Château des Hautes Ribes <i>Du corps et plein de soleil</i>	7,30	20,20	33,50
Saint-Joseph Cuvée « Les Runes » <i>Nez de violette, structuré</i>	8,00	25,60	40,00
« Clos de L'Oratoire des Papes » <i>L'icône légendaire de Châteauneuf-du-Pape en mitrale</i>			40,00
Côte Rôtie Brune et Blonde « Guigal » <i>L'un des plus grands noms de la Vallée du Rhône, à prix incroyable</i>			53,00
Bordeaux Le « B » par Maucaillou <i>Domaine Château Maucaillou</i>	4,80	13,50	22,00
Lussac Saint-Emilion Château Chapelle La Rose <i>Un vin tout en finesse</i>	6,30	19,20	31,30
Haut-Médoc Château Lieujean Cru Bourgeois <i>Rond et souple aux tanins soyeux</i>			38,00
Graves Château Ferrande <i>La Majesté des Graves</i>	9,00	27,20	44,30
Saint-Julien Château Connétable Talbot <i>Second vin du Château Talbot 4^{ème} Cru Classé</i>			65,00
Margaux Château Giscours <i>En une ligne : 3^{ème} Grand Cru Classé</i>			90,00
Château La Voulte-Gaspereux Cuvée Romain Pauc <i>L'irrésistible fleuron des Corbières Boutenac AOP</i>			45,00
Saint Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux » <i>Une belle réussite fruitée et boisée</i>	5,90	18,20	29,70
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Latour <i>Pinot Noir typique de la Côte de Beaune</i>	7,70	21,10	34,50
Hautes-Côtes de Beaune Louis Latour <i>Belle intensité, belle persistance</i>			39,50
Mercurey « Premier Cru » La Levrière <i>Une côte Chalonnaise qui monte. Le vin du Messenger des Dieux</i>	9,20	28,40	46,30
Aloxe-Corton Domaine Latour Louis Latour <i>Le berceau de La Maison Latour</i>			75,00
Château Corton Grancey Grand Cru Louis Latour <i>Un vin exceptionnel à un prix exceptionnel</i>			120,00

-LES CHAMPAGNES AOP-

Coupe de Brut Mosaïque Jacquart 12 cl	12,30
Brut Mosaïque Jacquart 75 cl <i>Le chouchou des Européens</i>	67,00
Rosé Mosaïque Jacquart 75cl <i>Il y a de la vie dans cette cuvée</i>	85,00
Blanc de Blancs Jacquart Millésimé 75cl <i>Le Joyau de Jacquart ciselé à partir des meilleurs crus</i>	90,00
Ruinart Blanc de Blancs 75 cl <i>Le meilleur Blanc de Blancs</i>	115,00

Vittel

S.PELLEGRINO
ACQUA INTERNAZIONALE

LETTIG
FINE