Bières à la Pression

	Demi 25cl	Baron 50cl
Fischer Tradition *La blonde 6°*	4,90	9,80
Fischer Doreleï *L'ambrée 6,3°*	5,00	10,00
Affligem Blanche *d'Abbaye 4,8°*	5,00	10,00
Amer Bière *Tradition et Picon*	6,50	13,00

Cocktails bière

	Demi 25cl	Baron 50cl
Panaché, Tango, Canari, Valse, bière sirop, Monaco	4,90	9,80
Dame du Lac *Fischer Tradition, whisky*	7,50	14,00
Divine Idylle *Fischer Tradition, sirop de cerise, jus de pomme*	4,90	9,80
Excentrique *Fischer, nectar d'ananas, sirop pamplemousse*	4,90	9,80
Rouge Désir *Fischer Tradition, Campari, sirop de fraise*	7,50	14,00
Caraïbes *Fischer Tradition, jus exotique, rhum blanc*	7,50	14,00

Bières et cidre en bouteilles

Heineken 0.0 *sans alcool 33cl* 7,00

Brasserie du Mont-Blanc *33cl* 7,80

Bleue aux myrtilles 5,8°, Verte au génépi 5,9°, Cristal IPA 4,7°, Sylvanus Triple 8,3°

Desperados *33cl Original Téquila 5,9°* 7,50

Cidre La Mordue *27,5cl Hard Cider Original 6°* 7,50

Apéritifs

Gewurztraminer Vendanges Tardives *12cl* 11,00

Kir maison Alsacien *Crémant d'Alsace AOP, crème de framboise 12cl* 7,00

Kir au Riesling *Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne 12cl* 5,90

Martini Rosso, Martini Bianco, Campari bitter *5cl* 6,00

Americano, Negroni 10,50

Anis, perroquet, tomate, mauresque *2cl* 4,90

Whisky Blend Clan Campbell *4cl* 8,50

Whisky Chivas 12 ans, Knockando 12 ans *4cl* 9,50

Bourbon Four Roses *4cl* 9,50

Jack Daniels Old N°7 *4cl* 9,50

Sanbittèr San Pellegrino *sans alcool 0.0% 10cl* 5,90

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Cocktails et Virgin cocktails

Spritz Alsacien *Liqueur d'Alsace aux fruits, pétillant, soda 15cl* 11,50
Apérol Spritz l'Orange *Apérol, pétillant, soda, orange 15cl* 10,90
Hugo Spritz *Liqueur de sureau, pétillant, soda, menthe 15cl* 11,50
Savoyard Spritz Granier *Liqueur de verveine, pétillant, soda, citron 15cl* 11,50
Limoncello Spritz *Limoncello, pétillant, soda, citron 15cl* 11,50
Virgin Spritz 0.0% *Sanbittèr, sirop spritz, soda, orange15cl* 9,90
Americano *Martini rouge, Campari, soda 12cl* 10,50
Negroni *Gin, Martini rouge, Campari 9cl* 10,50
Mojito *Rhum blanc, menthe, soda, citron vert 15cl* 12,00
Mojito Royal *Rhum blanc, menthe, crémant d'Alsace, citron vert 15cl* 14,00
Planteur *Rhum blanc, jus de fruits, grenadine 15cl* 12,50
Sex On The Beach *Vodka, jus de fruits 15cl* 12,50
Moscow Mule *Vodka, ginger beer, citron vert, menthe 15cl* 12,50
Dark'n Stormy *Rhum ambré, ginger beer, citron vert 15cl* 12,50
Porn Star *Vodka, vanille, fruits de la passion, jus de fruits, shot de crémant 15cl* 14,00
Pina Colada *Rhum blanc, coco, jus d'ananas, crème fouettée 15cl* 12,50
Virgin Mojito *Jus de pomme, menthe, soda, citron vert 15cl* 8,70
Virgin Planteur *Sirop de rhum, jus de fruits, grenadine, orange 15cl* 8,70
Virgin Sex On The Beach *Jus de fruits, limonade, citron vert 15cl* 8,70
Virgin Pina Colada *Sirop de rhum, jus d'ananas, coco, crème fouettée 15cl* 8,70
Virgin Porn Star *Jus de fruits, vanille, fruits de la passion, limonade 15cl* 8,70

Boissons fraîches

Jus de fruits et nectars *Orange[3], ananas[3], pomme[2], abricot[3], tomate[1], fraise[2] 25cl* 4,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, *33cl,* **Fanta Orange, Sprite, Fuzetea pêche** *25cl* 4,90
Perrier *33cl*, **Vittel** *25cl* 4,50
Diabolo, limonade *25cl* 4,60
San Pellegrino « Limonata » citron *33cl* 4,90
San Pellegrino « Aranciata Rossa » Orange sanguine *33cl* 4,90
San Pellegrino « Melograno & Arancia » Grenade et orange *33cl* 4,90
Schweppes *Indian Tonic ou agrumes 25cl* 4,90

1 : jus, 2 : jus à base de concentré, 3 : nectar

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Entrées ou à partager

Planche Apéro de charcuterie 19,80
Notre terrine de cochon, jambon fumé de la Forêt Noire IGP, jambon blanc et saucisson artisanaux de Villaz, pickles de légumes maison

Planche Apéro végétarienne 15,50
Houmous, tzatziki parfumé à la menthe fraiche, légumes croquants, falafels, pain pita

Houmous maison 10,50
Pois chiches, huile d'olive, sauce tahini et épices, accompagné de sa pita traditionnelle

Œuf mayo à l'alsacienne 9,00
Œuf fermier plein air de Haute-Savoie, julienne de légumes croquants en rémoulade à la moutarde douce et raifort doux d'Alsace, pickles de graines de moutarde, petits croûtons et perles de citron yuzu, chlorophylle d'herbes folles, ciboulette

Escargots de Bourgogne ..... **les 6 :** 14,90 ..... **les 12 :** 24,90
Beurre persillé relevé à la pointe d'ail

Foie gras de canard de France maison «1968 » 25,00
Suivant disponibilité, cuit en terrine, recette de la table étoilée de mon Grand-Père. Brioche bescoin savoyard de nos pâtissiers toastée, fleur de sel de Guérande et mignonette de poivre
Pour le sublimer, verre de vendanges tardives Gewurztraminer 10cl + 8.50 €

Notre Terrine de cochon 13,50
Brioche bescoin savoyard de nos pâtissiers toastée et pickles de légumes maison

P'tite flam gratinée 8,00
Crème, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental

Saumon frais en gravlax à l'alsacienne 16,50
Au marc de Gewurztraminer, habillé en croûte d'aneth, perles de citron yuzu, fleurette à la moutarde douce d'Alsace et jus de citron, chlorophylle d'herbes folles

Soupe à l'oignon maison 9,90
THE soupe Made In France par excellence !
Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental

Flammeküches

Savoyarde 19,90
Crème, reblochon AOP de Savoie, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental

Gratinée 15,00
Crème, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental

Saumon & haddock 19,90
Crème, saumon frais, légumes frais, emmental, pétales de haddock

Végétarienne au chèvre 16,00
Crème, légumes frais de saison, chèvre, emmental

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Salades & grandes assiettes

Intemporelle César 18,80
Salade de saison, filet de poulet français fondant cuit basse température, tomates, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons de pain artisanal, sauce César

Mr Vegan & Mrs Veggie 18,80
Salade de saison, falafels, avocat entier en habit de pavot bleu, radis en couleur, julienne de légumes croquants, tomates, tzatzíki maison parfumé à la menthe fraîche, houmous, vinaigrette aux agrumes

Capri c'est fini 16,80
Farandole de tomates en couleur, burrata crémeuse au lait de bufflone, pesto de basilic maison, flocons d'olives noires, pignons de pins torréfiés

Chèvrerie de Stéphane 18,90
Salade de saison, croustillants de fromage de chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, julienne de légumes croquants, tomates, amandes croustillantes, miel

Niçoise 2.0 19,50
Salade de saison, tataki de thon en croute de sésame noir, tomates, poivrons goutte, anchoïade sur toast de pain artisanal, œuf dur plein air de Haute-Savoie, cébettes, poudre d'olives noires

« La Guédille au crabe » comme un Lobster Roll 27,90
Pain brioché toasté, avocat, chair de crabe et de crevettes, mayonnaise relevée au piment tout doux et jus de citron vert, oignons cébettes, pickles d'oignons rouges, tomates, salade de saison, julienne de légumes croquants

Tartare de saumon « Toi & Moi » 28,80
Tartare de saumon frais et tartare de saumon fumé, comme l'aimait mon Grand-Père Claude Jacquin, ciboulette, cébettes, œufs de saumon, frites maison et salade de saison

Menu Enfant (– 10 ans) (hors boissons)

- Plat + dessert – 12,50

Saucisse knack, frites maison

Ou

Saumon frais grillé, frites maison

***

Compote de pommes en gourde ou 1 boule de glace

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

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Spécialités de La Taverne

Cordon bleu XXL

Escalope de veau garnie de jambon blanc artisanal de Villaz et de raclette fumée de Savoie, en robe croustillante et gourmande de chapelure de pain artisanal

Servi avec choucroute et frites maison

ICI et nulle part ailleurs !

35,00

« Café de Paris »

Contre-filet grillé et sa fameuse sauce secrète Café de Paris, frites maison et salade de saison

Le premier Café de Paris à Annecy a été servi dans un de nos établissements : La Brasserie des Européens en Avril 1990.

Souvent imité mais jamais égalé !

34,50

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Viandes

Nos choucroutes sont élaborées à partir de charcuteries de premier choix et de chou de Krautergersheim
Cuites à point, parfumées à cœur pour satisfaire votre goût et votre appétit

Choucroute Paysanne 20,50
Saucisse Knack de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace, lard fumé, pommes de terre vapeur

Choucroute Royale 29,80
Saucisse Knack de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace, lard fumé, coti demi-sel artisanal, pommes de terre vapeur

Pour déguster votre choucroute dans la pure tradition, nous vous proposons la moutarde douce d'Alsace et le raifort d'Alsace

Entrecôte à l'os 400gr (pour les amateurs !) 37,50
Béarnaise, frites maison, salade de saison

Escalope de volaille à la Savoyarde 26,00
Escalope de poulet crémée et dorlotée au four, champignons, jambon fumé de la Forêt Noire IGP, reblochon de Savoie AOP, frites maison

Andouillette artisanale de région 18,00
À la graine de moutarde d'Alsace, frites maison

Burger du Mannele 25,50
Pain bun de nos pâtissiers, steak haché pur bœuf black Angus, salade, tomate, cornichon, raclette fumée, lard paysan, oignons confits, sauce tartare, frites maison

Tartare de bœuf 100% Charolais 23,00
Coupé au couteau, assaisonné en cuisine à la commande, frites maison, salade de saison

Compléments

Frites maison ..... **Petite :** 3,50 ..... **Grande :** 6,50
Salade de saison ..... **Petite :** 3,00 ..... **Grande :** 5,00
Choucroute 5,00
Pommes vapeur 3,50
Pommes de terre en robe des champs 3,50
Légumes frais poêlés 6,00
Spaghetti Vermicelli « Leonessa » 6,00

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Moules en casserole

(Selon arrivage, sélection des meilleures origines en fonction des saisons)

Cocotte de Moules Spéciales taverne

Mélange secret d'épices, d'herbes fraiches et d'aromates, beurre, frites maison

24,50

Cocotte de moules marinières au Riesling 22,50
Beurre, Riesling, céleri, oignons, persil, frites maison

Cocotte de moules escargot 23,50
Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail, frites maison

Cocotte de moules enfant 18,00
Beurre, jus de pomme, céleri, oignons, persil, frites maison

Poissons

Choucroute de la mer 29,00
Saumon frais, poisson frais d'arrivage, haddock, pommes de terre vapeur, fleurette au Riesling, l'accord parfait !

Filets de truite fraîche de région 26,50
Emulsion d'hollandaise aux agrumes et légumes de saison grillés

Poisson frais d'arrivage grillé à l'alsacienne 18,50
Selon arrivage, fleurette gourmande au riesling, riz créole

Tartare de saumon « Toi & Moi » 28,80
Tartare de saumon frais et tartare de saumon fumé, comme l'aimait mon Grand-Père Claude Jacquin, ciboulette, cébettes, œufs de saumon, frites maison et salade de saison

Spaghetti « Vermicelli » au saumon 25,00
Saumon grillé, gros spaghetti de la réputée maison napolitaine « Leonessa », pastificio artigianale depuis 1974, pesto de basilic, flocon d'olives noires, chips de basilic

Fish'n Chips 18,50
Le très connu filet de cabillaud en friture légère. Frites maison et sauce tartare

Coin Savoyard

Tartiflette Savoyarde 23,50
Reblochon AOP de Savoie, lardons, pommes de terre rissolées, oignons, salade de saison

Fondue savoyarde traditionnelle ***Garantie sans emmental*** 24,50
Mélange de fromages locaux d'appellations au lait cru et affinés

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Fondue des bûcherons ***Garantie sans emmental*** 33,50
Fondue traditionnelle accompagnée de jambon fumé IGP, jambon blanc et saucisson de cochon artisanaux de Villaz, pommes de terre en robe des champs, salade de saison, pickles de légumes frais maison

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Fromage & Desserts

Reblochon AOP de Savoie, salade de saison 8,00

Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtissiers

Forêt Noire 1915 imaginé par Josef Keller..... 10,00
Biscuit viennois au chocolat, confit griottes et cerises Amarena « Fabbri® », mousse au chocolat noir, chantilly au kirsch d'Alsace

Soupe de fraises fraîches.....9,80
Parfumée à la menthe fraîche et sorbet thé à la menthe

Tarte citron cassée dans la verrine 9,60
Crémeux citrons jaunes, mousse citron, éclats de pâte sablée

Gros Baba ivre de rhum 1735..... 11,00
A l'origine arrosé de vin de Malaga par le roi Stanislas de Pologne au XVII ème siècle
En 1735, le pâtissier Nicolas Stohrer remplaça le vin par le rhum !
Chantilly maison et rhum à la verse

Fraisiers des Jardins de Bagatelle inspiré de Gaston Lenôtre 1966 10,00
Génoise imbibée de sirop de kirsch, confit de fraises, crème mousseline à la vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges

L'Européens, Prince d'orange 1990 10,00
Un de nos premiers desserts de nos débuts il y a 39 ans… Entremets léger aux 3 chocolats, noir, orange et blanc sur une génoise cacao, crème anglaise parfumée à l'orange

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 1691.....9,50
Créée par François Massialot et servie pour la première fois en 1691 à Philippe d'Orléans le Régent. Des œufs, de la crème, de la cassonade

Pavlova aux fruits rouges 1920's..... 10,00
Créée pour Anna dans les années 1920, meringue française croustillante, crème montée à la vanille de Madagascar, fruits rouges frais et coulis de fruits rouges

Profiteroles glacées au chocolat chaud. Les « Petits Profits » de Pantagruel..... 11,00
Choux pâtissiers pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac

Café ou thé gourmand..... 10,00
Baci di Dama, pana cotta vanille et coulis de fruits rouges, glace, mini mousse au chocolat noir, chou pâtissier à la crème vanille

Café Baci di Dama 8,00
Expresso accompagné des fameux biscuits sablés piémontais à la noisette et cœur chocolat noir

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Crêpes

Sucre de canne.....5,50

Nutella®, Confiture de myrtilles, Chocolat chaud, caramel laitier 7,00

Supplément crème chantilly maison 2,00

Produit ou spécialité Alsacien - Végétarien et/ou végan - Produits savoyards

Glaces & sorbets

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtissiers

L'Originelle Pêche Nellie Melba 1894 9,90

Créée par A.Escoffier au Savoy hôtel de Londres pour la célèbre Soprano Nellie Melba en 1894. Glace vanille, pêches pochées au sirop vanillé, coulis de framboise et rien d'autre !

Supplément chantilly maison à la vanille : +2,00€

Café Affogato Pistacchio.....9,90

Glace vanille, crème de pistache, pistaches grillées concassées, expresso Perle Noire

Café liégeois, hommage aux résistants des Forts de Lièges de 1914.....9,90

Glace café, café glacé 100% arabica, chantilly, amandes de Polignac, coulis de café

Très chocolat liégeois 9,90

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, perles craquantes chocolat

Sundae caramel 9,90

Glace caramel fleur de sel, chantilly, meringue, caramel laitier, éclats de Granola®, amande de Polignac

Dame Blanche « Coupe Danemark » des Jardins de Tivoli 9,90

Glace vanille de Madagascar, chantilly, meringue, perles craquantes et chocolat chaud

Exotique 9,90

Sorbet ananas, sorbet mangue, meringue, chantilly, coulis de fruits exotiques, amande de Polignac

Fraise Melba 9,90

Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, meringue, chantilly, coulis de fruits rouges, amandes de Polignac

Paris-Brest glacé 11,00

Glace noisette, choux pâtissiers pur beurre, chantilly, coulis noisette, noisettes

A la boule

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

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

Sorbets : *- Fraise - Thé à la menthe - Ananas - Mangue*

Suppléments : Chantilly : 2,00 - Chocolat chaud : 2,00 – Coulis : 1,00

Arrosés

Granier & Granier 11,00

Sorbet ananas, liqueur de verveine bio de Vincent (3cl)

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Mango – Mango 11,00
Sorbet mangue, rhum arrangé (3cl)

Riquewihr 11,00
Sorbet citron, Marc de Gewurztraminer (3cl)

Chartreux 11,00
Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3cl)

Carte des vins

Vignobles d'Alsace AOP

Maison G.Lorentz à Bergheim depuis 1836, 1 famille, 1 village,
7 générations de vignerons

Blancs

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Sylvaner Réserve ..... 5,00 ..... 13,80 22,50
LE vin de soif par excellence ! Texture ample et soyeuse aux arômes de fleurs blanches

Pinot Blanc Réserve ..... 5,30 ..... 14,80 24,00
Equilibré avec une belle fraicheur laissant apparaitre des notes de pamplemousse et pêche

Riesling Médaille d'Or ..... 5,90 ..... 17,20 28,00
Une dégustation droite, pure et élégante aux notes d'agrumes

Pinot Gris Réserve ..... 6,60 ..... 19,00 31,00
Structure veloutée et fruits aux fragrances de fruits murs comme la poire et pêche de vigne

Gewurztraminer ..... 7,00 ..... 21,50 35,00
Charmeur et gourmand accompagné d'un bouquet parfumé de fruits tropicaux

Pinot Gris Evidence AB 42,00
Minéral, équilibre sec aux notes de fruits à chair blanche doté d'une belle longueur

Riesling Evidence AB 41,00
Arômes d'agrumes avec une pointe de minéralité offrant une belle fraicheur au palais

Gewurztraminer Evidence AB 47,00
Parfums de fruits exotiques typiques du cépage, dégustation ample et fraiche

Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim AB 54,00
Impressionnant à la fois par sa matière, sa texture et sa douceur en bouche

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim AB 62,00
Elégant et bien équilibré, ce vin exprime un caractère racé et riche

Rouges

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Pinot Noir Réserve ..... 6,90 ..... 19,90 32,50
Parfums agréables de framboise et groseille, bouche ample et acidulée aux tanins fins

Pinot Noir Fût de Chêne Cuvée Particulière 49,50
Magnifique Pinot Noir élevé en barrique bourguignonne

Pinot Noir La Limite AB 70,00
L'un des meilleurs Pinot Noir d'Alsace. Exceptionnel et bluffant ! Un Vrai coup de cœur !

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Rosé

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Le Rosé ..... 6,90 ..... 19,90 32,50
Convivial, frais et fruité

Le Vignobles des Blancs AOP & IGP

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Roussette Altesse Grande Réserve ..... 7,00 ..... 19,00 31,00
Récoltée et vinifiée par Nicolas Perret. Domaine Perret

Apremont Cuvée Lisa *Domaine Masson* ..... 8,30 ..... 23,90 39,00
L'excellence de la Jacquère

Côtes du Rhône Cairanne *Château Serre-Blanc* AB ..... 7,90 ..... 24,40 39,80
Remarquable de fraicheur et de profondeur, très typé Rhône

Grignan Les Adhémar Côte du Rhône Blanc 27,80
Domaine André Aubert. Parfums de fruits et de fleurs, bouche fraîche et croquante

Bourgogne Chardonnay *Domaine de Rochebin* ..... 7,80 ..... 23,30 38,00
Parcelle Clos de Saint-Germain, parfum d'agrumes typiques du cépage Chardonnay

Chablis *Domaine Baudoin Millet* ..... 9,90 ..... 29,50 48,00
Le Grand Blanc du Nord de la Bourgogne, 100% Chardonnay. Merci Baudoin !

Le Vignobles des Rosés AOP & IGP

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Terre Natale Vieilles Vignes ..... 6,50 ..... 17,80 29,00
Domaine Saint-Romain

Côtes de Provence *Château Saint-Martin Cru Classé* 43,00
Belle fraicheur en bouche aux notes d'agrumes et fruits d'été

Verre 15cl • Bouteille 50cl • Bouteille 75cl

Côtes de Provence *La Grande Bastide* ..... 6,00 ..... 22,00 28,00
Domaine de l'Anticaille, un rosé frais aux parfums de fruits à chair blanche

Bulles & Compagnies (75cl)

Crémant d'Alsace Brut Gustave Lorentz 39,00

Champagne Brut Sélection de la Taverne 88,00

AB *Vins issus d'agriculture biologique* *Union Végétarienne Européenne* *Vins savoyards*
Haute Valeur Environnementale

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Le Vignobles des Rouges AOP & IGP

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Persan vieux cépage *Domaine de Méjane* ..... 8,40 ..... 25,60 39,90

L'authentique atypique ancestral cépage de Savoie. Vin de caractère et rond

Mondeuse Sur le Versant *Domaine Saint-Romain* 30,00

Parfum riche en fruits rouges, charpenté avec des fins tanins

Côte du Rhône Plan de Dieu *Château Serre-Blanc* AB ..... 5,90 ..... 18,00 29,50

Nez de fruits rouges et de fragrances de garrigue. Attaque en bouche souple et généreuse

Saint-Joseph *« Les Runes » Cave Saint Désirat* ..... 10,00 ..... 29,50 48,00

Nez de violette, structuré, note de fruits noirs, tanins fins et enrobés à souhait

Côte-Rôtie Brune et Blonde *E. Guigal* 75,00

L'un des plus grands noms de la vallée du Rhône à prix incroyable !

Châteauneuf-du-Pape *Château de Serre-Blanc* 70,00

Embouteillé en mitrale, vin puissant aux tanins suaves et notes de fruits noirs

Bordeaux « Le B » *par Maucaillou* ..... 6,80 ..... 17,50 28,50

Vinifié par Château Maucaillou

Lussac-Saint-Emilion *Château Chapelle La Rose* ..... 8,00 ..... 23,00 37,50

Un vin tout en finesse

Pic Saint Loup *Mas de St Hubert Cellier du Pic* ..... 7,80 ..... 23,30 38,00

Parfums de mûres sauvages et cerises, belle onctuosité en bouche

Bourgogne Pinot Noir *Domaine de Rochebin* ..... 7,80 ..... 23,30 38,00

Parcelles Clos Saint Germain

Ladoix Les Chaillots *Château de Meursault* 68,00

Fruits rouges gourmands et belle longueur sur des tanins souples

Beaune Premier Cru *Les Cent-Vignes Château de Meursault* 84,00

Tanins fins et fruits intenses

Volnay Premier Cru *Clos des Chênes Château de Meursault* 115,00

Un vin puissant et généreux

Aloxe-Corton Premier Cru *Les Maréchaudes Château de Meursault* 140,00

Belle longueur en bouche sur des notes boisées

EAUX

Bouteille 50cl • Bouteille 1L

Vittel 5,00 7,00

San Pellegrino 5,00 7,00

Vittel S.PELLEGRINO ACQUA INTERNAZIONALE

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

Boissons chaudes

Café expresso Perle Noire 100% Arabica 2,80
Double expresso Perle Noire 100% Arabica 4,90
Café crème « noisette » Perle Noire 100% Arabica 2,80
Grand café crème Perle Noire 100% Arabica 4,90
Décaféiné 100 % Pur Arabica 2,80
Chocolat chaud 4,00
Café renversé - Café viennois - Chocolat viennois 4,90
Cappuccino mousse de lait 4,90
Thés & infusions 4,80
Irish Coffee *Whisky, café, crème* 12,00
French Coffee *Cognac, café, crème* 12,00
Café goutte *Expresso Perle Noire 100% Arabica, 2 cl de Marc d'Alsace* 6,00

Café alsacien

12.00

Créé un soir de tempête en Petite France,
il réunit la fougue du Marc de Gewurztraminer,
l'arôme du café pur arabica et la douceur de la crème

Nos liqueurs coup de cœur

4cl : 9.00

Liqueurs Artisanales, Bio et d'Annecy des frères Granier AB
Verveine de Vincent, Menthe, Génépi, Gentiane, Reine des prés,
Verveine de Stéphane

Eaux-de-Vie & digestifs

Eaux-de-vie 4cl : 8.00

Marc de Gewurztraminer, Poire, Framboise, Mirabelle, Gentiane, Vieille Prune, Grappa Classica

Digestifs 4cl : 8.00

Génépi, Armagnac, Calvados, Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Fernet Branca, Menthe Pastille, Get 27, Grand Marnier, Limoncello, etc…

Rhums et Cognacs 4cl

Ron Zacapa 23 ans d'âge 18,50
Kraken Rhum épicé 10,50
Hennessy VSOP 14,00
Diplomatico 12,50
Cognac 8,00
Cognac XO 18,00

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

NOUS VOUS ACCUEILLONS EGALEMENT

Brasserie des Européens

Esplanade de l'Hôtel de Ville - 74000 Annecy - 04 50 45 00 81

Basta Cosi Poisy

159 route de Closon - 74330 Poisy - 04 56 19 00 99

Ô SAVOYARD !

1 rue Perrière - 74000 Annecy - 04 50 45 06 53

Network: **Taverne** / Password: **Taverne74!**

Taverne Fischer

tavernefischer_annecy

Groupe Jacquin

1 famille, 1 département, 4 générations de restaurateurs

Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire