

BIÈRES À LA PRESSION

Demi 25cl • Baron 50cl

Fischer Tradition <i>La blonde 6°</i>	4,90	9,80
Fischer Dorelei <i>L'ambrée 6,3°</i>	5,00	10,00
Fischer A.P.A <i>la nouvelle Fischer au style IPA de Schiltigheim 6°</i>	5,00	10,00
Amer Bière <i>Tradition et Picon</i>	6,50	13,00
♥ Bière Flambée <i>Tradition flambée à la liqueur d'orange</i>	6,50	13,00

COCKTAILS BIÈRE

Demi 25cl • Baron 50cl

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

BIÈRES ET CIDRE EN BOUTEILLES

Heineken 0.0 <i>sans alcool 33cl</i>	7,00
Brasserie du Mont-Blanc <i>33cl</i>	7,80
<i>Bleue aux myrtilles 5,8°, Verte au génépi 5,9°, Cristal IPA 4,7°, Sylvanus Triple 8,3°, Blanche 4,7°</i>	
Desperados <i>33cl Original Téquila 5,9°</i>	7,50
La Mordue <i>27,5cl Hard Cider Original 6°</i>	7,50

APÉRITIFS

♥ Gewurztraminer Vendanges Tardives <i>12cl</i>	11,00
♥ « SensAlpes » <i>le vin apéritif pétillant aux parfums de génépi des Alpes 12cl</i>	11,00
« L'Alsacien » <i>kir pétillant Crémant d'Alsace AOP, crème de framboise 12cl</i>	7,00
<i>Kir au Riesling Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne 12cl</i>	5,90
Martini Rosso, Martini Bianco, Campari bitter <i>5cl</i>	6,00
Anis, perroquet, tomate, mauresque <i>2cl</i>	4,90
Whisky Blend Clan Campbell <i>4cl</i>	8,50
Whisky Chivas 12 ans, Knockando 12 ans <i>4cl</i>	9,50
Bourbon Four Roses <i>4cl</i>	9,50
Jack Daniels Old N°7 <i>4cl</i>	9,50
Sanbittèr San Pellegrino <i>sans alcool 0.0% 10cl</i>	5,90

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

COCKTAILS ET VIRGIN COCKTAILS

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

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits et nectars <i>Orange³, ananas³, pomme², abricot³, tomate¹ 25cl</i>	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, Schweppes <i>Indian Tonic ou agrumes 25cl</i>	4,90

A PARTAGER TOUT SEUL OU À PLUSIEURS

Planche des terroirs	29,90
<i>Notre terrine de cochon, jambon fumé de la Forêt Noire IGP, jambon cuit artisanal, saucisson de cochon de montagne IGP, rillettes fumées artisanales, brioche bescoin, pickles de légumes maison</i>	
Flammeküche gratinée	15,70
<i>Crème, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental</i>	
Fritto apéro.....	18,50
<i>Falafels, chilli cheese nuggets, onion rings, taquitos, samoussa de légumes, sauce sweet chilli</i>	



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

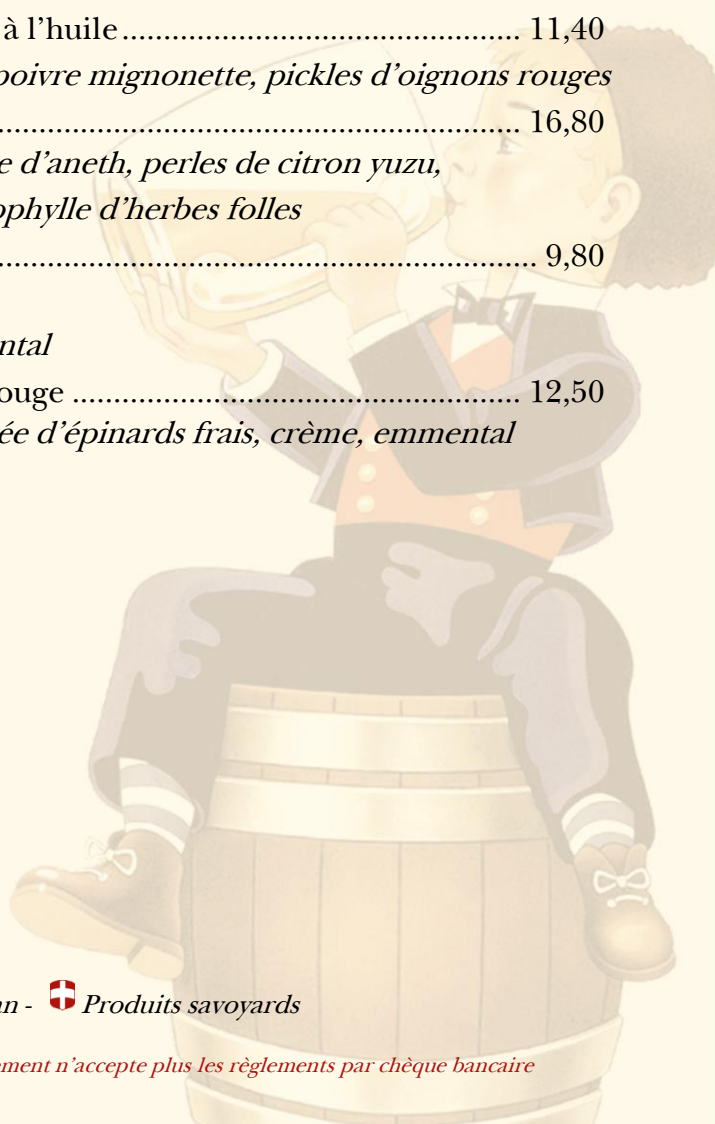
Prix nets en euros. Taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

HORS-D'ŒUVRE & ENTRÉES

- Œufs meurettes en cocotte 9,90
Œufs fermiers plein air de Haute-Savoie pochés, jus au vin rouge, lard paysan, oignons perlés, champignons de Paris, croûtons, cébettes
- Escargots de Bourgogne.....les 6 : 14,90les 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 bescoïn savoyard de nos pâtissiers, chutney d'oignons maison,
mignonette et fleur de sel de Guérande.
Pour le sublimer, verre de vendanges tardives Gewurztraminer 10cl + 8.50 €*
- ♥ Notre terrine de cochon..... 13,00
Brioche bescoïn de nos pâtissiers toastée, pickles de légumes maison, salade de saison
- Rillettes d'un autre monde 12,50
*Rillettes fumées de notre artisan préféré Max' Baud à Villaz, pain toasté,
pickles de légumes frais maison*
- Petite flam gratinée 8,00
Crème, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental
- Filets de hareng doux Label Rouge, pommes à l'huile 11,40
Salade de pommes de terre, crème double et poivre mignonette, pickles d'oignons rouges
- Saumon frais en gravlax à l'alsacienne 16,80
*Au marc de Gewurztraminer, habillé en croûte d'aneth, perles de citron yuzu,
fleurette à la moutarde douce d'Alsace, chlorophylle d'herbes folles*
- Soupe à l'oignon maison 9,80
*THE soupe Made in France par excellence !
Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'emmental*
- ✔ Petit gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge 12,50
Ravioles farcies au Comté du Jura AOP, tombée d'épinards frais, crème, emmental

✔ Végétarien et/ou végan - 🇨🇭 Produits savoyards

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



SPÉCIALITÉS DE LA TAVERNE

CORDON BLEU XXL

*Escalope de veau agrémentée de jambon cuit artisanal et local,
raclette fumée de Savoie, le tout dans une panure croustillante et gourmande.
Servi avec choucroute et frites maison*

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 !*

33,50

FLAMMEKÜCHES

☒ Savoyarde.....	19,90
<i>Crème, reblochon AOP de Savoie, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental</i>	
Gratinée	15,70
<i>Crème, poitrine de cochon grillée, oignons, emmental</i>	
Saumon & haddock	19,90
<i>Crème, saumon frais, légumes frais, emmental, pétales de haddock</i>	
☑ Végétarienne au chèvre	15,00
<i>Crème, légumes frais de saison, chèvre, emmental, miel</i>	

MENU ENFANT (- 10 ANS) (hors boissons)

- Plat + dessert - 13.00

Saucisse knack, frites maison

Ou

Filet de poulet français en nuggets, frites maison

Compote de pommes en gourde ou Yaourt vanille à boire

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

☑ Végétarien et/ou vegan - ☒ Produits savoyards

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 31,50

Saucisse Knack de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace, lard fumé, saucisse de Nuremberg, 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

♥ Vol-au-vent de béatilles 36,00

Devenu un plat emblématique de la Taverne, 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, cébettes

Steak béarnaise 22,00

Pavé de rumsteck grillé, béarnaise, gratin dauphinois aux pommes de terre de Grégoire

♥ Filet de bœuf français Chateaubriand flambé au poivre 35,00

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

Burger du Mannele 24,50

Pain bun de nos pâtissiers, steak haché pur bœuf black Angus, salade, raclette fumée, lard paysan, oignons confits, sauce tartare, frites maison

Suprême de poulet français aux morilles en cocotte 26,00

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, cébettes

Tartare de bœuf 100% Charolais ou César snacké 23,50

Coupé au couteau, assaisonné en cuisine à la commande, frites maison, salade de saison

MOULES EN CASSEROLE

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

Cocotte de moules marinières au Riesling 21,80

Beurre, Riesling, céleri, oignons, persil, frites maison

Cocotte de moules escargot 22,90

Au beurre persillé à la pointe d'ail, frites maison

Cocotte de moules enfant 17,50

Beurre, jus de pomme, céleri, oignons, persil, beurre, frites maison

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

POISSONS

- ♥ Choucroute de la mer 33,70
Saumon frais, poisson frais d'arrivage et haddock pochés, belles gambas grillées, moules, pommes de terre vapeur, fleurette au Riesling. L'accord parfait !
- Omble chevalier frais de région 36,00
Grillé à la plancha, émulsion d'hollandaise aux agrumes, légumes frais de saison
- Gratin du Général Rapp 24,50
Poisson frais d'arrivage poché, sur un lit de gros spaghetti de la très réputée et artisanale maison « Pasteificio Gentile », gratinée à la bisque de homard
- Pavé de saumon frais grillé 21,00
Saumon frais à la plancha, béarnaise, poêlée de légumes de saison
- Quenelle de brochet de la Dombes 20,60
Quenelle lentement soufflée au four, sauce Nantua à la bisque de homard, gros spaghetti de la très réputée et artisanale maison « Pasteificio Gentile »,
- Célèbre « Fish & chips » 18,80
Le très connu filet de cabillaud en friture légère, frites maison, sauce tartare maison

COIN SAVOYARD ET SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

- ☒ Tartiflette Savoyarde 23,50
Reblochon AOP de Savoie, lardons, pommes de terre rissolées, oignons, salade
- ☑ Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge 22,50
Ravioles farcies au Comté du Jura AOP sur une tombée d'épinards frais, crème, emmental
- Boite chaude Alsacienne 30,00
Munster d'Alsace AOP, pommes de terre en robe des champs, jambon fumé IGP, saucisson de montagne IGP, jambon blanc artisanal, salade de saison
- ☒ Fondue savoyarde traditionnelle **Garantie sans emmental** 24,00
Mélange de fromages locaux d'appellations au lait cru et affinés
- ☒ Fondue des bûcherons **Garantie sans emmental** 33,00
Fondue traditionnelle accompagnée de jambon fumé IGP, jambon blanc artisanal, saucisson de cochon de montagne IGP, pommes de terre en robe des champs, salade de saison, pickles de légumes frais maison

☑ Végétarien et/ou vegan - ☒ Produits savoyards

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

FROMAGE & DESSERTS

Reblochon AOP de Savoie, salade de saison 9,00

Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtisseries

Tarte Demoiselles Tatin..... 12,00

L'accident qui rendit la tarte des sœur Stéphanie et Caroline Tatin légendaire.

Pommes caramélisées, caramel, pâte brisée. Servie avec crème glacée à la vanille

Forêt Noire 11,00

Biscuit viennois au chocolat, confit griottes et cerises Amarena « Fabbri® »,

mousse au chocolat noir, crème au kirsch d'Alsace, chantilly

♥ L'européen Prince d'Orange 1986..... 12,00

Un de nos premiers desserts de nos débuts il y a 38 ans... Entremets aux 3 chocolats noir,

blanc et orange, génoise cacao imbibée de sirop à la liqueur d'orange, crème anglaise

vanille et liqueur d'orange

Citron & Citron..... 9,70

Crèmeux citrons jaunes, mousse citron, éclats de pâte sablée

Gros Baba ivre de rhum 10,00

A l'origine imbibé de vin de Malaga par le roi Stanislas de Pologne au XVIII ème siècle,

le pâtissier parisien Nicolas Stohrer remplaça le vin par le rhum !

Chantilly, rhum arrangé à la verse

Châtaigne et son ami le marron 11,00

Une recette gourmande et généreuse de Mon Grand-Père, Claude Jacquin.

Génoise légèrement parfumée au rhum, crème de marron vanillée, chantilly

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9,60

Crée par François Massialot et servie pour la première fois en 1691 à Philippe d'Orléans

le Régent

♥ Célèbres crêpes Suzette 1890 14,00

Baptisées en l'honneur de Suzanne Reichenberg. Préparées en spectacle à table,

caramel au beurre et à l'orange, flambées à la liqueur d'orange

Profiteroles 10,00

Choux pâtisseries pur beurre, glace vanille de Madagascar, chocolat chaud,

amandes de Polignac

Café ou thé gourmand..... 10,00

Baci di Dama, pana cotta vanille et caramel laitier, mousse au chocolat noir, glace,

chou à la crème vanille

Café Baci di Dama 7,00

Expresso accompagné des fameux biscuits sablés piémontais à la noisette et

cœur chocolat noir

Crêpes au sucre de canne 6,00

Crêpes chocolat chaud, confiture de myrtilles, Nutella®, crème de marron 7,50

Supplément 1 boule de glace 3,00

Supplément chantilly ou coulis 1,00

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



GLACES & SORBETS

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtisseries

Café liégeois	9,90
<i>Glace café, café glacé 100% arabica, chantilly, amandes de Polignac, coulis de café</i>	
Très chocolat liégeois	9,90
<i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, perles craquantes chocolat</i>	
Pomme tatin glacée	9,90
<i>Glace vanille, pommes caramélisées, éclats de pâte sablée, chantilly, caramel, amandes de Polignac</i>	
Sundae caramel	9,90
<i>Glace caramel fleur de sel, chantilly, meringue, coulis cacahuète, éclats de Daim®, amandes de Polignac</i>	
Mont Blanc	9,90
<i>Glace vanille et marron, meringue, crème de marron vanillée, chantilly, caramel laitier, amandes de Polignac</i>	
Dame Blanche	9,90
<i>Glace vanille de Madagascar, chantilly, meringue, perles craquantes et chocolat chaud</i>	
Exotique	9,90
<i>Sorbet ananas, sorbet mangue, dés de mangue, meringue, chantilly, coulis de fruits exotiques</i>	
Paris-Brest glacé.....	10,00
<i>Glace noisette, choux pur beurre, chantilly, coulis noisette, noisettes caramélisées</i>	

A LA BOULE

1 boule	3,50
2 boules	6,50
3 boules	9,50
Glaces : <i>Vanille de Madagascar - Café - Caramel Fleur de sel - Chocolat noir - Noisette - Marron - Chartreuse</i>	
Sorbets : <i>Citron - Fraise - Ananas - Mangue - Poire</i>	
Suppléments : <i>Chantilly : 1,00 - Chocolat chaud : 2,00 - Coulis : 1,00</i>	
Granier & Granier	11,00
<i>Sorbet ananas, liqueur de verveine bio de Vincent (3cl)</i>	
Sir Williams	11,00
<i>Sorbet poire, eau-de-vie de poire williams (3cl)</i>	
Amarena.....	11,00
<i>Glace vanille, cerises Amarena « Fabbri® », liqueur Cherry Brandy (3cl)</i>	
Riquewihl	11,00
<i>Sorbet citron, Marc de Gewurztraminer (3cl)</i>	
Chartreux.....	11,00
<i>Glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse (3cl)</i>	


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

VIGNOBLES D'ALSACE AOP







Maison Gustave 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
Pinot Blanc Réserve.....	5,30	14,80	24,00
Riesling Médaille d'Or 	5,90	17,20	28,00
Pinot Gris Réserve	6,60	19,00	31,00
Gewurztraminer	7,00	21,50	35,00

BIO ET VÉGAN ET GRANDS CRUS BIO

Pinot Gris Evidence 	42,00
Riesling Evidence 	41,00
Gewurztraminer Evidence 	47,00
Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim 	54,00
<i>Impressionnant à la fois par sa matière, sa texture et sa douceur en bouche</i>	
Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim 	62,00
<i>Élegant et bien équilibré, ce vin exprime un caractère racé et riche</i>	
Pinot Noir La Limite 	70,00
<i>L'un des meilleurs Pinot Noir d'Alsace. Exceptionnel et bluffant !</i>	

ROUGES

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Pinot Noir Réserve	6,90	19,90	32,50
Pinot Noir Fût de Chêne Cuvée Particulière			49,50

Magnifique Pinot Noir élevé en barrique bourguignonne

ROSÉ

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Le Rosé	6,90	19,90	32,50
---------------	------	-------	-------

Convivial, frais et fruité




EAUX

Bouteille 50cl • Bouteille 1L

Vittel	5,00	7,00
San Pellegrino	5,00	7,00

Vittel

S.PELLEGRINO
ACQUA INTERNAZIONALE

 Vins issus d'agriculture biologique  Union Végétarienne Européenne  Produits savoyards

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

CARTE DES VINS

BLANCS AOP & IGP

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

☛Roussette Altesse Grande Réserve	6,70	19,00	31,00
<i>Récoltée et vinifiée par Nicolas Perret. Domaine Perret</i>			
☛Apremont Cuvée Lisa <i>Domaine Masson</i>	8,30	23,90	39,00
<i>L'excellence de la Jacquère</i>			
Côtes du Rhône Réserve <i>Famille Perrin</i>	5,20	15,00	24,50
Lubéron <i>La Vieille Ferme F.Perrin</i>	4,90	13,50	22,00
Bourgogne Chardonnay <i>Clos de Saint Germain</i> ..	7,80	23,30	38,00
Chablis <i>Domaine Millet</i>	9,90	28,20	46,00

ROUGES AOP & IGP

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

☛Persan vieux cépage <i>Domaine de Méjane</i>	8,40	25,60	39,90
☛Mondeuse Sur le Versant <i>Domaine Saint-Romain</i>			30,00
Côtes du Rhône Réserve <i>Famille Perrin</i>	5,20	15,00	24,50
Saint-Joseph « <i>Les Runes</i> » <i>Cave Saint Désirat</i> ...	10,00	29,50	48,00
Côte-Rôtie Brune et Blonde <i>E. Guigal</i>			75,00
Châteauneuf-du-Pape « <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i> »			70,00
Ventoux <i>La Vieille Ferme F.Perrin</i>	4,90	13,50	22,00
Bordeaux « <i>Le B</i> » <i>par Maucaillou</i>	6,80	17,50	28,50
Lussac-Saint-Emilion <i>Château Chapelle La Rose</i> ..	8,00	23,00	37,50
Pic Saint Loup <i>Mas de St Hubert Cellier du Pic</i> ...	7,80	23,30	38,00
Bourgogne Pinot Noir <i>Clos de Saint Germain</i>	7,80	23,30	38,00
Ladoix Les Chaillots <i>Château de Meursault</i>			68,00
Beaune Premier Cru <i>Les Cent-Vignes Château de Meursault</i>			84,00
Volnay Premier Cru <i>Clos des Chênes Château de Meursault</i>			115,00
Aloxe-Corton Premier Cru <i>Les Maréchaudes Château de Meursault</i>			140,00

ROSÉS AOP & IGP

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

☛Terre Natale Vieilles Vignes AB	6,50	17,80	29,00
<i>Domaine Saint-Romain</i>			
Leos Cuvée Augusta AB			42,00
<i>Le rosé de Patrick Bruel, Domaine de Leos, L'Isle-sur-la-Sorgue</i>			

Verre 15cl • Bouteille 50cl • Bouteille 75cl

Côtes de Provence Le Clocher	6,00	22,00	28,00
------------------------------------	------	-------	-------

BULLES & COMPAGNIES (75CL)

Crémant d'Alsace Brut Gustave Lorentz.....			39,00
Champagne Brut Sélection de la Taverne			88,00

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.....	2,50
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	4,10
Café renversé - Café viennois - Chocolat viennois	4,90
Cappuccino mousse de lait.....	4,90
Thés & infusions.....	4,80
Irish Coffee, French Coffee, Cuba Coffe, Marnissimo Coffee	12,50
Café goutte <i>Expresso Perle Noire 100% Arabica, 2 cl de Marc d'Alsace</i>	5,60
Vin chaud maison	6,50
Jus de pomme chaud maison.....	5,00

CAFÉ ALSACIEN

12,50

*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 : 9,80

🍷 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 : 8,50

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

Digestifs 4cl : 8,50

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	Diplomatico	12,50
Kraken Rhum épicé	10,50	Cognac	8,00
Hennessy VSOP	14,00	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



Jacquín & Jacquín
RESTAURATEURS DEPUIS 1949

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

