

BIÈRES À LA PRESSION- DRAFT BEER

Demi 25cl • Baron 50cl

Fischer Tradition <i>blonde 6°</i>	4,90	9,80
Fischer Doreleia <i>ambeur 6,3°</i>	5,00	10,00
♥ Fischer APA <i>APA ALSACE PALE ALE houblons Alsacien NEW!!!!</i>	5,00	10,00
Amer Bière <i>Tradition + Picon</i>	6,50	13,00
♥ Bière Flambée <i>blonde beer flamed with orange liquor</i>	6,90	13,00

COCKTAILS BIÈRE- BEER COCKTAILS

Demi 25cl • Baron 50cl

Panaché, Tango, Canari, Valse, beer+ syrop, Monaco.....	4,90	9,80
Dame du Lac <i>Fischer Tradition, whisky</i>	7,50	14,00
Divine Idylle <i>Fischer Tradition, cherry syrop, apple juice</i>	4,90	9,80
Excentrique <i>Fischer, pineapple juice, grapefruit syrop</i>	4,90	9,80
Rouge Désir <i>Fischer Tradition, Campari, strawberry syrop</i>	7,50	14,00
Caraïbes <i>Fischer Tradition, exotic juice, white rum</i>	7,50	14,00

BIÈRES ET CIDRE EN BOUTEILLES- BOTTLE BEERS/ CIDERS

Heineken 0.0 <i>alcohol free 33cl</i>	7,00
Brasserie du Mont-Blanc <i>33cl (local beer)</i>	7,80
<i>Blueberry 5,8°, green génépi flavor 5,9°, Cristal IPA 4,7°, Sylvanus Triple 8,3°</i>	
Desperados <i>33cl Original Téquila 5,9°</i>	7,50
La Mordue <i>27,5cl Hard Cider Original 6°</i>	7,50

APÉRITIFS - APERITIVE

♥ Gewurztraminer Vendanges Tardives <i>12cl sweet white wine</i>	11,00
♥ « SensAlpes » <i>sparkling wine flavored with Genepi 12cl</i>	11,00
« L'Alsacien » kir pétillant <i>Sparkling wine with raspberry liquor 12cl</i>	7,00
Kir au Riesling <i>white wine+ black current, mulberry, peach, raspberry, chestnut 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>alcohol free 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>Alsacien fruit liquor, sparkling wine, soda 15cl</i>	11,00
☞ Savoyard Spritz Granier <i>local lemon verbena, sparkling wine, soda, lemon 15cl</i>	11,00
Apérol Spritz l'Orange <i>Apérol, sparkling wine, soda, orange 15cl</i>	10,90
Hugo Spritz <i>Elderberry liquor, sparkling wine, soda, mint 15cl</i>	11,00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, sparkling wine, soda, lemon 15cl</i>	11,00
Virgin Spritz 0.0% <i>Sanbittèr, spritz syrup, soda, orange 15cl</i>	9,90
Americano <i>Martini red Campari, soda 12cl</i>	9,90
Negroni <i>Gin, Martini red, Campari 9cl</i>	10,90
Mojito <i>White rum menthe, soda, lime 15cl</i>	12,00
Planteur <i>white rum, juice, grenadine syrup 15cl</i>	12,00
Sex On The Beach <i>Vodka, juice 15cl</i>	12,00
Porn Star <i>Vodka, vanilla, passion fruit, juice, shot of sparkling wine 15cl</i>	12,00
Pina Colada <i>White rum, coco, pineapple juice, whipped cream 15cl</i>	12,00
Virgin Mojito <i>Apple juice, mint soda, lime 15cl</i>	8,70
Virgin Planteur <i>Rum syrup, juice, grenadine syrup, orange 15cl</i>	8,70
Virgin Sex On The Beach <i>Juice, lemonade, lime 15cl</i>	8,70
Virgin Pina Colada <i>Rum syrup, pineapple juice coco, whipped cream 15cl</i>	8,70
Virgin Porn Star <i>Juice, vanilla, passion fruit, lemonade 15cl</i>	8,70

BOISSONS FRAÎCHES- FRESH DRINKS

Jus de fruits et nectars <i>Orange³, pineapple³, apple², apricot³, tomatoe¹ 25cl</i>	4,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl, Fanta Orange, Sprite, Fuzetea peach 25cl	4,90
Perrier 33cl, Vittel 25cl	4,50
Diabolo, lemonade 25cl	4,60
San Pellegrino Limonata lemon 33cl, Schweppes <i>Indian Tonic ou agrumes 25cl</i>	4,90

A PARTAGER TOUT SEUL OU À PLUSIEURS- ALONE OR TO SHARE

Planche des terroirs	29,90
<i>Our potted meat, smoked ham from «Forêt noire », artisanal white ham, mountain dry sausage, smoked potted meat by M.Baud, saffron Bun made by our pastry Chef</i>	
<i>Homemade vegetables pickles</i>	
Flammeküche gratinée	15,50
<i>Cream, Bacon, onions, gratinated with Emmental cheese</i>	
Fritto apéro	18,50
<i>Falafels chickpeas balls, chilli cheese nuggets, onion rings, taquitos, vegetable samosa, sweet chilli sauce</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-STARTERS

Œufs meurettes en cocottes.....	9,90
<i>Poached farm egg, Pinot Noir wine from Alsace sauce, bacon, mushrooms, croûtons, onions</i>	
Escargots de Bourgogne.....les 6 : 14,90	les 12 : 24,90
<i>snails with garlic butter</i>	
♥ Foie gras de canard de France maison «1968 »..	25,00
<i>According to availability, our grand-father's recipe.</i>	
<i>Local saffron Bun produced by our pastry Chef, homemade onion chutney, Guérande Salt</i>	
to get more pleasure we advice you a glass of sweet white wine vendanges tardives	
♥ Gewurztraminer 10cl + 8.50 €	
Rillettes d'un autre Monde.....	12,50
<i>Our potted meat, smoked artisanal potted meat from M.Baud our local producer, toasted bread, homemade vegetables pickles</i>	
Petite flam gratinée	8,00
<i>Cream, Bacon, onions, gratinated with Emmental cheese</i>	
Filet de Hareng doux Label Roug, pommes à l'huile	11,40
<i>Smoked Filet of Herring, with potatoe salade, double cream</i>	
Saumon frais en gravlax à l'alsacienne	16,80
<i>Fresh Salmon marinated with marc de Gewurztraminer, dill breaded, yuzu lemon balls, Alsatian sweet mustard with cream, herbs juice</i>	
Soupe à l'oignon maison	9,80
<i>THE soupe Made in France !</i>	
<i>Homemade Onion soup gratinated with croûtons and Emmental cheese</i>	
Petit Gratin de ravioles du Dauphiné Label Rouge	12,50
<i>SMALL Raviole pasta stuffed with Comté cheese, spinach and cream</i>	
Notre terrine de cochon	13,00
<i>Our potted meat, toasted bread, homemade vegetables pickles, green salade</i>	

 Végétarien et/ou végan -  Produits savoyards

SPÉCIALITÉS DE LA TAVERNE ET SUGGESTIONS SPECIALITIES AND SUGGESTIONS

CORDON BLEU XXL

*Breaded Veal stuffed with raclette cheese and white ham
Home-made french fries and sauekraut*



35,00

« CAFÉ DE PARIS »

*Grilled sirloin beef with « café de Paris sauce »
(butter and herbs -secrete recipe) – home- made french fries and salad
The first Café de Paris dish served in Annecy was at
La Brasserie des Européens in April 1990.*

33,50

FLAMMEKÜCHES- FRENCH PIZZA

 Savoyarde.....	19,90
<i>Cream, reblochon cheese PDO from Savoie, bacon, onions, gratinated with emmental cheese</i>	
Gratinée	15,70
<i>Cream, bacon, onions, gratinated with Emmental cheese</i>	
Saumon & haddock	19,90
<i>Cream, fresh salmon, spinach, emmental cheese, smoke haddock fish</i>	
 Végétarienne au chèvre.....	15,00
<i>Cream, fresh vegetables, goat cheese, emmental cheese , honey</i>	

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

MENU ENFANT (- 10 ANS) (excluding beverages)

- Main + dessert - 13.00

Knack sausage, homemade fresh French fries

Or

Chicken filet of nuggets, fresh French fries

Stewed apple ou vanilla yogurt

**excluding beverages, promotions*

 Végétarien et/ou vegan -  Produits savoyards

VIANDES - MEAT

All of our sauerkraut are garnished with pork meat that are first choice selection, cabbage sauerkraut is produced in Krautergersheim.

Choucroute Paysanne..... 20,50

Knack sausage from Strasbourg, smoked sausage, smoked bacon, boiled potatoes and sauerkraut

Choucroute Royale 31,50

Knack sausage from Strasbourg, smoked sausage, Nuremberg sausage smoked bacon, salt-cured pork belly, boiled potatoes and sauerkraut

In order to eat your Sauerkraut in the real tradition we suggest you: mustard, sweet mustard from Alsace, horseradish

 Vol-au-vent de bœtilles 36,00

Taverne's Iconic dish, Puff pastry made by our pastry chef filled with

Kidneys, veal sweetbreads, veal soufflé, mushrooms, creamy sauce with Savagnin wine from Jura and morel mushrooms

Steak béarnaise 22,00

Beef steak and Béarnaise sauce (tarragon sauce), creamy oven backed local potatoes

 Filet de bœuf français flambé au poivre 35,00

Grilled filet of beef, pepper sauce flamed with cognac in front of the guest, creamy oven backed local potatoes

Burger du Mannele 24,50

Pain bun from our Pastry Chef, black Angus beef steak salade, smoked raclette cheese sauce, bacon, stewed onions, tartare sauce, homemade fresh French fries

Suprême de poulet français aux morilles en cocotte	26,00
<i>Farmed roasted tender leg chicken cooked very slowly, morel mushrooms and Savagnin wine creamy sauce, garnished with « Pasteificio Gentile » spaghetti</i>	
Tartare de bœuf 100% Charolais	23,50
<i>Raw beef tartare, seasoned in kitchen, homemade french fries and salad-possible du grill eat but rare!</i>	

MOULES EN CASSEROLE- MUSSELS

(According to availability and season)


Cocotte de moules marinières au Riesling	21,80
<i>Butter, Riesling white wine, celery, onions, parsley, homemade fresh french fries</i>	
Cocotte de moules escargot	22,90
<i>Butter with garlic and herbs homemade fresh french fries</i>	
Cocotte de moules enfant	17,50
<i>Butter, apple juice, celery, onion, parsley, homemade fresh french fries</i>	

POISSONS- FISH

♥ Choucroute de la Mer	33,70
<i>Sauerkraut, fresh poached: salmon, white fish, smoked haddock fish, grilled prawns, boiled local potatoes, Riesling white wine creamy sauce</i>	
Omble chevalier frais de région	36,00
<i>Fresh grilled Char fish, citrus fruit creamy sauce, pan-sautéed vegetables</i>	
Gratin du Général Rapp	24,50
<i>Fresh fish, garnished with spaghetti from the famous company « Pasteificio Gentile », lobster and tomato sauce</i>	
Quenelle de Brochet	20,60
<i>Pike soufflé, lobster sauce with cream, garnish with spaghetti " Pasteificio Gentile"</i>	
Célèbre « Fish & chips »	18,80
<i>Breaded Cod fish, homemade french fries and white tartare sauce</i>	

COIN SAVOYARD ET SPÉCIALITÉS AU FROMAGE - CHEESES AND OTHER SAVOYARD SPECIALITIES

⚡ Tartiflette Savoyarde	23,50
<i>Roasted potaoes, bacon, onions, gratinated with PDO Reblochon cheese, salad</i>	
Gratin de raviole du Dauphiné Label Rouge	22,50
<i>Raviole pasta stuffed with Comté cheese, spinach and creamcrème, emmental</i>	
Boite chaude Alsacienne	30,00
<i>Warm PDO MUNSTER cheese from Alsace (cow milk cheese pasteurised), cured meat, boiled potatoes and salad</i>	
⚡ Fondue savoyarde traditionnelle <i>No emmental cheese</i>	24,00
<i>Melted local cheeses prepared white wine, garlic and nutmeg in a pot, Fresh bread</i>	

-  Fondue des bûcherons *No emmental cheese* 33,00
*Melted local cheeses prepared white wine, garlic and nutmeg in a pot, Fresh bread
 Garnished with assortment of cured ham, boiled potatoes and salad -fresh bread-homemade
 vegetables pickles*

 Végétarien et/ou vegan -  Produits savoyards

FROMAGE & DESSERTS - *CHEESE & DESSERT*

- Reblochon AOP de Savoie, salade de saison (*local cow milk cheese*)..... 9,00

Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtisseries
*All our pastries and ice-cream are produced by our pastry corner
 Maison Jacquin & Guillaume*

- Tarte Demoiselle Tatin 12,00
*This famous pie has been created by accident by 2 sisters Stéphanie & Caroline Tatin.
 Caramelized apple, caramel topping, short bread pastry. Served with Madagascar vanilla ice-
 cream*
- Forêt Noire 11,00
*Chocolate cake, cmorellos and Amarena cherry from « Fabbri® »,
 Chocolate mousse, whipped cream flavored with Alsatian Kirsh (cherry liquor)*
-  L'européens Prince d'Orange 1986 12,00
*This cake was created 34 years ago... 3 chocolate cake
 Black, orange and white chocolate, layed on a sponge cake served with a vanilla and orange
 custard cream*
- Citron & Citron..... 9,70
Lemon custard and mousse, short bread biscuits
- Gros Baba ivre de rhum 10,00
Baba sponge cake, flavored with homed-made rum liquor, vanilla whipped cream
- Châtaigne et son ami le marron 11,00
*Our grand-fathers receipe
 Sponge cake flavored with rum liquor chestnut cream and vanilla whipped cream*
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar 11,00
Created by François Massialot and was served in 1691 to king Philippe d'Orléans le Régent
- Célèbre crêpes Suzette 1890 14,00
Show cooking flamed crepe (orange butter, orange liquor)
- Profiteroles 10,00
Chou puff pastry garnished with vanilla Ice-cream, served with hot chocolate and almonds
- Café ou thé gourmand..... 10,00
Chocolate mousse, chou puff pastry stuffed with vanilla whipped cream, Ice-cream

Vanilla panna cotta and caramel topping, baci di dama - Italien biscuits with hazelnut and chocolate)

Café Baci di Dama	7,00
<i>Coffee +Italian biscuits with hazelnut and chocolate</i>	
Crêpes au sucre de canne- <i>sugar</i>	6,00
Crêpes <i>with hot chocolate, Nutella®, blueberry jam, chestnut cream</i>	7,50
<i>Complimentary scoop</i>	3,00
<i>Complimentary topping or vanilla whipped cream</i>	1,00

GLACES & SORBETS-ICE-CREAM

All our pastries and ice-cream are prepared by our pastry chef

Café liégeois	9,90
<i>Coffee ice-cream, iced coffee 100% arabica, whipped cream, coffee topping and almonds</i>	
Très chocolat liégeois	9,90
<i>Chocolate ice-cream, hot chocolate, whipped cream, crunchy chocolate balls</i>	
Pommes tatin glacée	9,90
<i>Vanilla ice-cream, caramelized apple, short bread biscuits, whipped cream, caramel topping, almonds</i>	
Sundae caramel	9,90
<i>Salty caramel and vanilla ice-cream, meringue, whipped cream, milk caramel, almonds</i>	
Mont Blanc	9,90
<i>Chestnut and vanilla ice-cream, meringue, chestnut cream, whipped cream, milk caramel, almonds</i>	
Dame Blanche	9,90
<i>Vanilla ice-cream, meringue, whipped cream, crunchy chocolate balls, hot chocolate</i>	
Exotique	9,90
<i>Mango and pineapple sorbet meringue, diced mango fruit, whipped cream, almonds</i>	
Paris-Brest glacé.....	10,00
<i>Chou puff pastry garnished Hazelnut ice-cream, vanilla whipped cream, hazelnut topping, caramelized hazelnuts</i>	

A LA BOULE - SCOOPS

1 scoop	3,50
2 scoops.....	6,50
3 scoops.....	9,50
Glaces : <i>Vanilla Madagascar - Coffee- Caramel - Black chocolate - Hazelnuts - Chestnut-Chartreuse</i>	
Sorbetes : <i>Lemon - Strawberry- Pineapple - Mango - Pear</i>	
Complementary: whipped cream: 1,00 – Hot chocolate : 2,00 – Topping: 1,00	
Granier & Granier	11,00
<i>Pineapple sorbet, local verbena lemon liquor (3 cl)</i>	


Sir Williams	11,00
<i>Sorbet pear, Williams pear liquor (3 cl)</i>	
Amarena.....	11,00
<i>Vanilla ice-cream, cherry Amarena « Fabbri® », Cherry Brandy liquor (3cl)</i>	
Riquewahr	11,00
<i>Lemon sorbet, Marc de Gewurztraminer liquor (3cl)</i>	
Chartreux.....	11,00
<i>Chartreuse ice-cream, Chartreuse liquor (3 cl)</i>	

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>Élégant 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
<i>Magnifique Pinot Noir élevé en barrique bourguignonne</i>			

ROSÉ

Verre 15cl • Chopine 46cl • Bouteille 75cl

Le Rosé	6,90	19,90	32,50
<i>Convivial, frais et fruité</i>			

EAUX - WATER

Bouteille 50cl • Bouteille 1L

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



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

 Vins issus d'agriculture biologique
  Union Végétarienne Européenne
  Produits savoyards

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

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

Verre 15cl • Bouteille 50cl • Bouteille 75cl
Côtes de Provence Le Clocher 6,0022,0028,00

BULLES & COMPAGNIES (75CL)- SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

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

BOISSONS CHAUDES- HOT DRINKS

Café expresso Perle Noire 100% Arabica.....2,50
Double expresso Perle Noire 100% Arabica4,90
Café crème « noisette » Perle Noire 100% Arabica2,70
Grand café crème Perle Noire 100% Arabica4,80
Décaféiné 100 % Pur Arabica2,70
Chocolat chaud4,00
Café renversé - Café viennois - Chocolat viennois4,90
Cappuccino mousse de lait.....4,80
Thés & infusions.....4,80
Irish Coffee, French Coffee, Cuba Coffe, Marnissimo Coffee12,00
Café goutte *Expresso Perle Noire 100% Arabica, 2 cl de Marc d'Alsace*5,50
Vin chaud maison- *Hot wine with Christmas spices*.....6,50
Jus de pomme chaud maison- *hot apple juice with hot wine spices-alcohol free*....5,00

CAFÉ ALSACIEN

12.00

*Created during a Storm night
Marc de Gewurztraminer liquor,
+coffee + whipped cream*

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

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

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	Diplomatico	12,50
Kraken Rhum épicé	10,50	Cognac	8,00 Hennessy
VSOP	14,00	Cognac XO	18,00

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



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

tavernefischer_annecy



Jacquin & Jacquin
RESTAURATEURS DEPUIS 1949

Groupe Jacquin

1 famille, 1 département, 4 générations de restaurateurs