

Les entrées

Saveurs de nos régions pour bien commencer

🍴 • Œufs meurette sauce au vin rouge			9,60 €
🍴 • Terrine de saumon et crevettes sauce ciboulette			10,00 €
🍴 • Hareng tiède pommes de terre, oignons et hareng			10,90 €
🍴 • Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan			10,90 €
🍴 • Chiffonnade de jambon de Parme	Petite	9,00 €	Grande 16,80 €
🍴 • Cassolette d’escargots traditionnelle	Les 6	9,00 €	Les 12 16,80 €
🍴 • Soupe de poissons rouille et croûtons			15,50 €
🍴 • Saumon fumé maison d’Ecosse et ses toasts			21,80 €
🍴 • Foie gras de canard maison et son chutney de figues toasts			21,50 €

Les salades

	entrée		plat
🍴 • Salade d’endives au roquefort (salade, endives, roquefort)	7,50 €		11,70 €
🍴 • Salade lyonnaise (frisée, lardons, œuf poché, croûtons)	7,50 €		11,70 €
🍴 • Salade de chèvre chaud	7,50 €		11,70 €
🍴 • Salade César (iceberg, volaille, parmesan, croûtons, sauce césar)	8,40 €		14,10 €
🍴 • Salade d’écrevisses aux agrumes et avocat	8,40 €		14,10 €
🍴 • Salade folle de haddock, chèvre frais, basilic			17,40 €

Les huîtres

accompagnées de pain de seigle, beurre, vinaigre et citron

Les huîtres Marennes Oléron	les 6	les 9	les 12
• Fines de Claires n°4	12,40 €	18,30 €	24,80 €
• Fines 4 saisons n°3	15,40 €	22,90 €	30,70 €
• Fines 4 saisons n°2	18,90 €	28,30 €	37,60 €

Les Bretonnes	les 6	les 9	les 12
• Creuses de Bretagne n°2	17,80 €	26,70 €	35,50 €
• Plates de Belon n° 0	25,20 €	37,80 €	50,40 €

Gillardeau	les 6	les 9	les 12
• Spéciales Gillardeau n°3	19,60 €	29,40 €	39,10 €
• Spéciales Gillardeau n°2	23,50 €	35,10 €	46,90 €

La sélection découverte de nos écaillers

• L’assiette de dégustation <p>1 huître fine 4 saisons n°3, 1 huître fine 4 saisons n°2, 1 huître plate de Belon n°0, 1 huître creuse de Bretagne n°2, 1 huître spéciale Gillardeau n°3, 1 huître spéciale Gillardeau n°2</p>	20,30 €
• La farandole d’huîtres <p>4 spéciales Gillardeau n°3, 4 fines 4 saisons n°2, 4 creuses de Bretagne n°2</p>	36,20 €
• La farandole prestige <p>4 huîtres fines 4 saisons n°3, 4 huîtres fines 4 saisons n°2, 4 huîtres plate de Belon n°0, 4 huîtres creuses de Bretagne n°2, 4 huîtres spéciales Gillardeau n°3, 4 huîtres spéciales Gillardeau n°2</p>	81,30 €

Les coquillages & crustacés

🍴 • Timbale de bulots à l’aïoli	environ 200 g	6,50 €	environ 400 g	12,90 €
🍴 • Coquille de bigorneaux <ul style="list-style-type: none">Bouquet de crevettes roses Bouquet de crevettes grises	environ 200 g	les 5 11,20 €	environ 400 g	les 10 21,30 €
🍴 • Homard canadien entier mayonnaise		environ 75 g	6,50 €	environ 150 g 12,90 €
🍴 • Tourteau mayonnaise				environ 500 g 19,70 €
🍴 • Langoustines mayonnaise <ul style="list-style-type: none">Moules d’Espagne Amandes	les 6	19,00 €	les 12	37,40 €
	les 6	6,70 €	les 12	13,30 €
	les 6	6,70 €	les 12	13,30 €

Prix nets. Service compris.

Les plateaux de fruits de mer

	selon arrivage		
• Le mareyeur <p>2 langoustines, 3 crevettes roses, 100 g de bulots, 2 moules d’Espagne, 3 amandes, 2 huîtres fines de Claires n°4, 2 huîtres fines 4 saisons n°3</p>	32,30 €	• Plateau duo (2 personnes) <p>1 tourteau, 6 langoustines, 8 crevettes roses, 50 g de crevettes grises, 200 g de bulots, 200 g de bigorneaux, 4 moules d’Espagne, 6 amandes, 6 huîtres fines de Claires n°4, 6 huîtres fines 4 saisons n°3</p>	106,90 €
• Plateau de crustacés <p>1/2 tourteau, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 100 g de bulots, 100 g de bigorneaux</p>	35,50 €	• Plateau royal (2 personnes) <p>1 homard canadien, 1 tourteau, 6 langoustines, 8 crevettes roses, 50 g de crevettes grises, 200 g de bulots, 200 g de bigorneaux, 4 moules d’Espagne, 6 amandes, 6 huîtres fines 4 saisons n°3</p>	145,80 €
• Plateau solo <p>1/2 tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses, 25 g de crevettes grises, 100 g de bulots 100 g de bigorneaux, 2 moules d’Espagne, 3 amandes, 3 huîtres fines de Claires n°4, 3 huîtres 4 saisons n°3</p>	54,20 €	• Plateau impérial <p>1 langouste cuite minute, 1 homard canadien, 1 tourteau, 6 langoustines, 8 crevettes roses, 50 g de crevettes grises, 200 g de bulots, 200 g de bigorneaux, 4 moules d’Espagne, 6 amandes, 6 huîtres fines de Claires n°4, 6 huîtres fines 4 saisons n°3</p>	199,50 €
• Plateau de l’écailler <p>1/2 homard, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 100 g de bulots, 4 amandes, 6 huîtres fine de Claires n°4, + dessert au choix</p>	64,30 €		
• Plateau rocaille <p>1/2 tourteau, 2 langoustines, 3 crevettes roses, 100 g de bulots, 100 g de bigorneaux, 1/2 homard</p>	64,30 €		

N’oubliez pas nos fruits de mer à emporter !

Le vivier

Les crustacés vivants sont cuits “minute”

🍴 • Homard canadien flambé à l’Armagnac	les 100 g	9,70 €
🍴 • Homard breton flambé à l’Armagnac	les 100 g	12,00 €
🍴 • Langouste flambée à l’Armagnac	les 100 g	17,00 €

Le caviar

• Caviar Nano <p>Pour une dégustation en solo ou en duo</p>	les 10 g	25,00 €
---	----------	---------

Les poissons

La finesse de la chair, la fraîcheur du large

🍴 • Pavé de saumon d’Ecosse au beurre citronné	19,70 €
🍴 • Dos de cabillaud frais vapeur <ul style="list-style-type: none">flan d’épinards, beurre citronné	20,30 €
🍴 • Marmite du pêcheur	21,20 €
🍴 • Lotte armoricaine <ul style="list-style-type: none">riz tomate	28,80 €
🍴 • Sole fraîche meunière (origine France) (400 g)	31,30 €
🍴 • Filets de perche de lac <ul style="list-style-type: none">frites, salade verte	32,30 €

Les moules (Bouchot)

Selon arrivage et saisonnalité - Toutes nos moules sont servies avec frites.

🍴 • Moules marinières	16,50 €
🍴 • Moules à la normande	17,70 €
🍴 • Moules sauce Roquefort	17,70 €

Les choucroutes

Toute la générosité de l’Alsace dans votre assiette

🍴 • Choucroute brasserie <ul style="list-style-type: none">saucisses de Francfort, Jurassienne, Nuremberg et Montbéliard, poitrine fumée	15,60 €
🍴 • Choucroute régionale <ul style="list-style-type: none">diot, saucisson à l’ail, poitrine, Jurassienne	16,80 €
🍴 • Choucroute jarret <ul style="list-style-type: none">jarret, Jurassienne	19,60 €
🍴 • Choucroute alsacienne <ul style="list-style-type: none">saucisses de Francfort, Jurassienne, Nuremberg et Montbéliard, poitrine fumée, carré de porc	19,60 €
🍴 • Choucroute de la mer <ul style="list-style-type: none">haddock, saumon, cabillaud, huîtres, gambas royale (contient du porc)	26,20 €
🍴 • Choucroute royale (2 personnes) <ul style="list-style-type: none">jarret de porc, carré de porc, saucisses de Nuremberg, Jurassienne, Montbéliard et Francfort et Champagne	62,10 €

Les viandes

Toutes nos viandes de bœuf sont d’origine charolaise.

🍴 • Hamburger, frites, salade César	16,70 €
🍴 • Tête de veau, sauce gribiche <ul style="list-style-type: none">pommes vapeur	17,90 €
🍴 • Bavette sauce roquefort <ul style="list-style-type: none">frites	17,90 €
🍴 • Andouillette de Troyes <ul style="list-style-type: none">frites	19,70 €
🍴 • Suprême de volaille façon poule au pot <ul style="list-style-type: none">riz tomate	19,80 €
🍴 • Jarret braisé maison <ul style="list-style-type: none">pommes vapeur	20,00 €
🍴 • Magret de canard entier cuit au lait <ul style="list-style-type: none">sauce balsamique, écrasé de pommes de terre, haricots verts	21,30 €
🍴 • Rognons de veau au Porto <ul style="list-style-type: none">tagliatelles	24,00 €
🍴 • Entrecôte (400 g) sauce marchand de vin <ul style="list-style-type: none">gratin dauphinois	30,70 €
🍴 • Filet de bœuf au poivre <ul style="list-style-type: none">gratin dauphinois	35,90 €

Les tartares

Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte et frites.

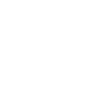
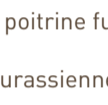
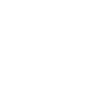
🍴 • Tartare de bœuf (charolais)	17,80 €
🍴 • Tartare de saumon frais	18,70 €
🍴 • Tartare “délicatesse océane” (Saint-Jacques, saumon et huîtres)	22,90 €

Les flammekueches

Tarte flambée tout juste sortie du four

🍴 • Flammekueche traditionnelle <ul style="list-style-type: none">oignons, lardons, fromage et crème	9,60 €
🍴 • Flammekueche végétarienne <ul style="list-style-type: none">légumes, oignons, champignons, crème et fromage	9,60 €

Prix nets. Service compris.



Pour votre apéritif, demander conseil au chef de rang...

A grignoter *Goûtez nos spécialités seul ou à partager !*

- ☞ • Flammekueche traditionnelle 9,60 €
- ☞ • 1/2 timbale de bulots 6,50 €
- ☞ • 1/2 bouquet de crevettes grises 6,50 €
- ☞ • 200 g de bigorneaux 6,50 €

Le caviar *Pour accompagner vos apéritifs, fruits de mer...*

- Caviar Nano Pour une dégustation en solo ou en duo les 10 g 25,00 €

Les fromages

Appellations de nos régions

- Fromage blanc à la crème fraîche ou coulis de fruits rouges 4,30 €
- Assiette de Munster 4,60 €
- Assiette de fromages affinés (3 sortes) 5,70 €

Les pâtisseries

Toutes les saveurs pour terminer en douceur

- ☞ • Tarte du jour 5,10 €
- ☞ • Dessert du jour selon l'inspiration du pâtissier 5,80 €
- ☞ • Crème caramel traditionnelle 1/4 litre 5,80 €
- ☞ • Café gourmand 6,90 €
- ☞ • Crème brûlée à la vanille Bourbon 7,30 €
- ☞ • Moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille 7,40 €
- ☞ • Cèpe de Savoie au chocolat meringue, glace vanille, chocolat chaud 7,40 €
- ☞ • Tarte Tatin maison et glace vanille 7,40 €
- ☞ • Crêpes façon Suzette 3 crêpes (beurre, orange, citron, Grand Marnier) 7,80 €
- ☞ • Nougat glacé et son coulis 7,80 €

Les coupes glacées

Cascade de fraîcheur et volupté

- Chocolat ou café liégeois glace chocolat ou café, chocolat ou café chaud, chantilly 7,40 €
- Coupe Mont-Blanc glace marron et vanille, crème de marron, chantilly 7,40 €
- Dame blanche glace vanille, chocolat chaud, chantilly 7,40 €
- Coupe Amarena glace Amarena, cerises Amarena, chantilly 7,40 €
- After Eight glace menthe, chocolat, chantilly 7,40 €

Les coupes glacées et alcools

- Sorbet citron et Vodka 7,50 €
- Sorbet pomme et Calvados 7,50 €
- Sorbet framboise 7,50 €
- Sorbet poire et Williamine 7,50 €
- et alcool de framboise 7,50 €
- Glace rhum-raisin 7,50 €

Les parfums

- 1 boule 1,90 €
 - 2 boules 3,40 €
 - 3 boules 5,10 €
- Parfums de nos crèmes glacées
vanille, chocolat, café, pistache,
menthe, fraise, marron,
amarena, caramel
- Parfums de nos sorbets
citron, framboise, pomme,
ananas, poire, pêche,
noix de coco, cassis

Les champagnes

- La coupe (10 cl) Deutz brut classic 7,40 €
- Gosset réserve brut 76,60 €
- La bouteille (75 cl) Deutz brut classic 55,00 €
- Gosset rosé 83,20 €

Le vin moelleux

avec une pâtisserie, du chocolat... Un grand moment de bonheur !

- Gewurztraminer Lorentz Vendanges Tardives le verre 6,70 €

☞ Formule du jour

(uniquement le midi
du lundi au vendredi)

15,80 €

Entrée du jour + Plat du jour
+ Café

ou

Plat du jour + Dessert du jour
+ Café

☞ Formule Brasserie

22,10 €

6 huîtres fines de claires n°4
ou
Terrine de l'océan sauce ciboulette

Choucroute brasserie

1/4 de vin blanc d'Alsace
ou

25 cl de bière Kanterbräu

☞ Formule Taverne

23,50 €

Salade Brasserie
ou
Escargots (6 pièces)

Suprême de volaille façon poule au pot,
riz tomate

ou

Marmite du pêcheur

Fromage blanc à la crème

ou

Dame blanche

☞ Formule Enfant

6,70 €

[jusqu'à
12 ans]

Plat, garniture au choix
+ Dessert
+ Boisson

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille

ou Pavé de saumon

ou Saucisses de Francfort

ou Steak haché maison

ou petite Choucroute

ou petite Flammekueche

DESSERTS AU CHOIX

Petite coupe de glace

ou Fromage Blanc, coulis de fruits rouges

ou Crêpe au sucre ou chocolat

BOISSONS AU CHOIX

un verre de Coca-Cola

ou un jus d'orange ou un sirop



AUTOMNE/HIVER

ouvert 7/7 jours - midi/minuit

12, place de l'Hôtel de Ville
74100 Annemasse

Tél : 04 50 84 46 80 - Fax : 04 50 84 04 11

Site : taverne-maitre-kanter-annemasse.fr
Mail : tmk.annemasse@wanadoo.fr