



Notre histoire

Le nom de notre brasserie a été attribuée en la mémoire de M. Armand ANTONIETTI.

Ancien Professeur de restaurant au Lycée Hôtelier Savoie Léman.

Résistant lors de la seconde guerre mondiale.

Notre concept

Nos élèves et étudiants ont le plaisir de vous proposer chaque jour des mets concoctés à partir de produits frais.

*Entrée **5.00€***

*Plat **10.00 €***

*Dessert **4.00 €***

Pour les personnes végétariennes et autres demandes spécifiques, n'hésitez pas à nous solliciter afin que nous puissions vous présenter nos alternatives au menu du jour proposé.

LES SÉLECTIONS DE NOS SOMMELIERS

Nous sommes à votre disposition pour vous présenter les références proposées en vin blanc, rouge et rosé à l'occasion de votre déjeuner

Au verre	12 cl	3.00 €
Au pichet	25 cl	6.00 €
	50 cl	12.00 €
La bouteille	75 cl	18.00 €

Liste des allergènes disponible sur demande

NOS APÉRITIFS

Ricard	4 cl	3.00 €
Suze	6 cl	3.00 €
Campari	6 cl	3.00 €
Porto rouge	6 cl	4.00 €
Martini rouge ou blanc	6 cl	3.00 €
Vin blanc-cassis	10 cl	2.50 €
Cocktail	7 cl	6.00 €

NOS BIÈRES

Bière du Léman	33 cl	4.00 €
Heineken	25 cl	2.50 €

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Jus d'orange	25 cl	3.00 €
Jus de pomme	25 cl	3.00 €
Coca-Cola	33 cl	3.00 €
Ice-Tea	25 cl	3.00 €
Cocktail sans alcool	12 cl	4.00 €

NOS EAUX MINÉRALES

San Pellegrino	50 cl	2.50 €
Thonon	75 cl	2.50 €
Châteldon	75 cl	3.00 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Café petits producteurs	1.50 €
Décaféiné	1.50 €
Café double	3.00 €
Cappuccino	3.50 €
Thés et Infusions	2.50 €

Menu du lundi 5 Février au vendredi 9 Février

LUNDI 5



FERMÉ

MARDI 6

RAVIOLES AUX
CHAMPIGNONS,
SAUCE CRÈME

CURRY DE VOLAILLE ET
RIZ MADRAS

--

DÉLICES DU PÂTISSIER

MERCREDI 7

AUMONIÈRE SARRAZIN
AUX FRUITS DE MER
ET SAFRAN

SAUTÉ DE VEAU
MARENGO ET POLENTA

TIRAMISU LIMONCELLO

JEUDI 8

CARPACCIO TERRE MER

FERA DU LEMAN
GRENOBLOISE,
POMMES DE TERRE
EN COCOTTE

DÉLICES DU PÂTISSIER

VENDREDI 9

SALADE D'AVOCATS
AUX PAMPLEMOUSSES

COUSCOUS DES PAYS
DU MAGHREB

CAKE MAROCAIN
AUX AGRUMES

LUNDI 12



FERMÉ

MARDI 13

SALADE FAÇON NIÇOISE

ESCALOPE VIENNOISE
BEURRE AUX HERBES
ET RATATOUILLE

DÉLICES DU PÂTISSIER

MERCREDI 14

GNOCCHIS DE
POMME DE TERRE,
CRÈME DE CHOU-FLEUR
ET SAINT MARCELLIN

CUISSES DE CANETTES
À L'ORANGE,
POMMES DAUPHINES,
JARDINIÈRE
DE LÉGUMES

PROFITEROLES

JEUDI 15

OEUF EN MEURETTE

QUENELLES DE SANDRE,
GRATIN DE CARDON
AU JUS

DÉLICES DU PÂTISSIER

VENDREDI 16

SALADE D'ABONDANCE

MAC LÉMAN
ET POMMES FRITES

CHOU CRÈME CHANTILLY