



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 €

LUNDI 25



FERMÉ

MARDI 26

Quiche aux poireaux

-

Massalé à la volaille et
garniture créole

-

Délices du pâtissier

MERCREDI 27

Œuf mimosa, poireaux
vinaigrette, salade de
foie de volaille

-

Curry de volaille, riz
madras, chutney
(mangue, ananas,
piment), pain chapati

-

Délices du pâtissier

JEUDI 28

Salade niçoise

-

Filet de loup sauce
vierge, gnocchis romaine

-

Délices du pâtissier

VENDREDI 29

Soupe de moules au safran

-

Paupiette de Carrelet, petit
gâteau de blette

Beurre blanc aux herbes
fraiche

-

Far breton

LUNDI 1



FERMÉ

MARDI 2

Quiche oignons

-

Carré de porc, garniture
créole

-

Délices du pâtissier

MERCREDI 3

Taboulé

-

Veau marengo, pâte et
fenouil braisé

-

Délices du pâtissier

JEUDI 4

Salade mée

-

Burger savoyard,
pommes lyonnaises

-

Délices du pâtissier

VENDREDI 5

Pissaladière

-

Carré d'agneau rôti
Panisse et jus à la
tapenade

-

Tartelette aux fraises

LUNDI 8



FERMÉ

MARDI 9

Quiche aux poireaux

-

Curry d'agneau

-

Délices du pâtissier

MERCREDI 10

Pâté lorrain et choux
mariné

-

Agneau façon tajine,
boulgour et aubergines

-

Délices du pâtissier

JEUDI 11

Salade coleslaw

-

Burger à l'ail des ours
aux deux pommes

-

Délices du pâtissier

VENDREDI 12

Feuilleté aux asperges
sauce mousseline

-

Râble de lapin farci, frite
de polenta et petits
légumes printaniers

-

Paris-Brest