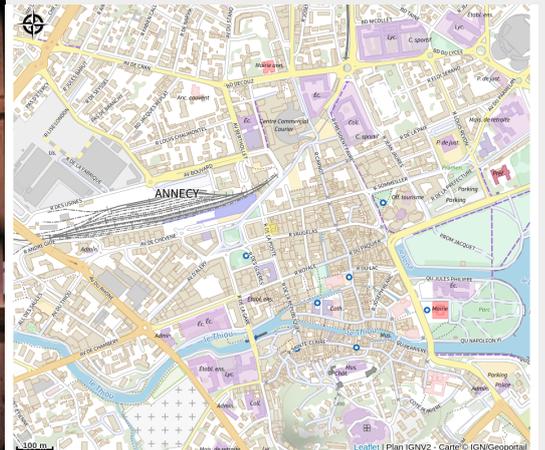


Brasserie Brunet

Haute-Savoie



Crédit photo : Brasserie Brunet (Matthieu Cellard)



Cuisine née d'une étroite relation avec les producteurs voisins, la Brasserie Brunet vous plonge au cœur de l'authentique nourricier, une gastronomie infusée des richesses terroir conviviales !

Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

Description

Créée en 2018 par le Chef Laurent Petit en plein centre d'Annecy, la Brasserie Brunet vous invite à la gourmandise saucée, inspirée du territoire qui l'entoure. En cuisine depuis 2021 mais aux côtés du Chef depuis 10 ans, le Chef Nicolas Guignard et sa compagne Pauline Lemette ne le répéteront jamais assez, simplicité, convivialité et respect terrien, dessinent les contours de leur identité. Ensemble, ils ont à cœur de rendre hommage aux essentiels, dans une cuisine portée par le garde-manger nourricier d'antan, ses Femmes et Hommes au service du terroir. Ainsi, ils travaillent uniquement en circuit ultra court, s'adaptant au quotidien des producteurs, aléatoire en fonction des saisons, du temps et son impact direct sur le monde du vivant. Ainsi, ils utilisent la matière dans son entièreté, dans des sauces, bouillons, chips, croustillants ou jus serrés rassurants. Veillant toujours à ne rien gaspiller tout en préservant la planète, ils font valser écoresponsabilité et pertinence du goût à l'assiette, avec une audace assumée.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année.

De 12h à 14h et de 19h à 22h.

Fermé 1 semaine en janvier et 1 en mai.

Tarifs:

Menu adulte : de 40 à 47 €.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Virement, Titre Restaurant, Carte Ticket Restaurant, Chèque-Vacances Connect

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Lac d'Annecy le 20/03/2025

Contact

10 rue de la Poste

74000 Annecy

Tél. 04 50 51 22 10

contact@brasseriebrunet.com

<https://www.brasseriebrunet.com/>