



[www.brasseries-bocuse.com](http://www.brasseries-bocuse.com)



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

---

<b>Terrine Franc-Comtoise, Comté, Morilles et Vin Jaune</b>	<b>14.00</b>
Bouquet de salade verte et cornichons	
<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b>	<b>21.00</b>
Blinis au sarrasin, crème double, rémoulade de céleris et pommes Granny	
<b>Poêlée de Champignons des Bois</b>	<b>24.00</b>
Œuf parfait, gremolata aux noix, bouillon moussoux au fumet de champignons	
<b>Salade César</b>	<b>18.00</b>
Cœur de romaine, jambon de Savoie, copeaux de Beaufort Anchois, croûtons dorés, sauce César	
<b>Foie Gras de Canard</b>	<b>22.00</b>
Cuit en terrine, chutney aux figues, pain d'épices	
<b>Velouté de Potimarron</b>	<b>10.50</b>
Crumble de parmesan, crème chantilly à la noisette	

### LES PÂTES & PLAT VEGETARIEN

---

<b>Gratin de Coquillettes au Beaufort, Jambon Truffé</b>	<b>23.00</b>
Accompagné d'un bouquet de salade verte	
<b>Parmiggiana d'Aubergines</b>	<b>18.50</b>
Aubergines, Mozzarella, Basilic, Sauce Tomate et bouquet de salade verte	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

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

## LES POISSONS

---

<b>Tartare de Saumon Islandais SNØ, Échalotes et Aneth</b>	<b>24.50</b>
Crèmeux d'avocat, pommes frites, bouquet de salade verte	
<b>Quenelle de Brochet, Sauce Nantua</b>	<b>26.00</b>
Riz pilaf aux légumes	
<b>Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge</b>	<b>28.90</b>
Ecrasé de pomme de terre aux olives taggiasches	
<b>Filet d'Omble Chevalier « Élevage Murgat », à la Grenobloise</b>	<b>29.50</b>
Écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil	
<b>Tataki de Thon Rouge</b>	<b>31.00</b>
Oignons Confits, marinade thaï, riz blanc au sésame	

## LES VIANDES

---

<b>Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf*</b>	<b>21.50</b>
180g, préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre amandine	
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres <b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	
<b>Filet Mignon de Cochon* Rôti</b>	<b>25.20</b>
Polenta Crémeuse au Parmigiano Reggiano et Lard Vilezata « Maison Baud »	
<b>Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise</b>	<b>29.50</b>
Purée de pommes de terre maison, Haricots verts au beurre de cébettes	
<b>Entrecôte de Bœuf* environ 300g, Nature</b>	<b>37.00</b>
ou <b>Sauce Saint Marcellin « Mère Richard »</b>	<b>39.00</b>
Purée de pommes de terre, bouquet de salade verte	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*\*Bœuf, cochon & Veau Origine Europe*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

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

## Faisons connaissance avec Irma Bocuse, la maman de Monsieur Paul...

Vous voilà installés aux abords de ce magnifique lac. La « Venise des Alpes » vous transporte hors du temps. Laissez-vous bercer par les couleurs de la Brasserie Irma, par son ambiance, par le bruit de l'eau à quelques mètres, par l'ondulation des montagnes... et les parfums des cuisines.

Quel bonheur d'agrandir la famille des Brasseries Bocuse en jetant l'ancre ici, à Annecy.

Chaque lieu choisi s'inscrit dans une histoire particulière, liée à notre famille Bocuse. Annecy était une évidence : lieu incontournable et historique pour la famille de Monsieur Paul puisque sa maman, Irma, a grandi ici. C'est donc un doux hommage que nous souhaitons lui rendre sur ses terres.

Irma Paule Camille Roulier, de son nom de jeune fille, arpente la rue Vaugelas pendant quelques années aux côtés de ses parents, François et Francine, propriétaires de *la Brasserie Saint-Jean* en plein centre d'Annecy.

Irma poursuit ses études et se destine à devenir institutrice. Mais la magie du destin en décide autrement quand ses parents quittent la Haute-Savoie direction Collonges-au-Mont d'Or !

François et Francine Roulier font l'acquisition de *l'Hôtel du Pont*, au début des années 1920, situé à quelques centaines de mètres *du Restaurant Bocuse...*

Georges Bocuse et Irma tombent amoureux sur les bords de la Saône et scellent leur amour un an plus tard, en 1925. Ils se marient un 14 février !

Ils travaillent main dans la main au Café Restaurant et Hôtel du Pont, propriété des beaux-parents de Georges, auxquels ils vont succéder.

Paul Bocuse voit le jour le 11 février 1926, au deuxième étage de ce restaurant, pour la plus grande joie de ses parents.

C'est en 1937 que Georges rachète l'établissement à Monsieur et Madame Roulier. L'histoire est en marche et se poursuit.

La passion culinaire va continuer de se transmettre de génération en génération. Monsieur Paul y ajoutera la féerie des limonaires, l'excellence et le partage.

Irma laisse l'image d'une femme magnifique, au charisme légendaire. Elle est décrite par toute la famille comme une femme généreuse, d'une immense gentillesse, tendre et au cœur énorme.

Chez Irma, les produits locaux sont mis en avant et inspirent chaque recette. Nos Chefs ont pris soin de reproduire l'atmosphère de la région dans chacun de leur plat.

C'est la promesse d'un moment d'évasion, d'une promenade culinaire où vous pourrez faire une halte devant notre épicerie fine, puis profiter de la magnifique terrasse avec cette vue magique et irremplaçable que nous offre Annecy sur les Alpes, en partageant et en savourant nos plats traditionnels et emprunts d'histoire.

Nous nous attachons à perpétuer les valeurs de Paul Bocuse, de Georges et Irma, qui construisent l'histoire de la Famille Bocuse.





Jeudi 3 Novembre 2022, Saint Hubert  
Notre Chef Mickael Aupetit vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>FORMULES</b>	<b>3 Plats :</b>	Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>28.70 €</b>
	<b>2 Plats :</b>	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>25.90 €</b>

### ENTRÉES DU JOUR ----- 7.40 €

**Terrine de Foie de Volaille**  
Bouquet de salade verte et condiments

Ou

**Mousseline de Céleri et Œuf Parfait**  
Pomme Granny et jus de viande

### PLATS DU JOUR ----- 19.80 €

Poisson **Darne de Saumon Cuit à l'huile d'Olive Vierge**  
Fondue de poireaux, pommes vapeur, sauce fleurette

Ou

Viande **Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux**  
Embeurrée de chou vert, purée de pomme de terre, jus à l'ail

### Fromages ----- 7.70 €

**Ou Desserts** **Tonnelet de Chèvre**, bouquet de salade verte  
Ou **Fromage Blanc en Faisselle**, nature, crème double ou coulis de fruits rouges  
Ou **Salade de Fruits Frais de Saison**  
Ou **Dessert du Jour : Tarte Alsacienne aux Pommes**, crème chantilly  
Ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : Fraise, mangue, citron

## SUGGESTION DU MARCHÉ & PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Assiette de Saucisse Piquante Spianata à Partager** 7.80€

**Tagliatta de Bœuf\*** 36.00€  
Bouquet de salade roquette, copeaux de parmesan

**Risotto Carnaroli aux Saint-Jacques de « La Baie de Saint-Brieuc »** 42.00€  
Roquette, copeaux de parmesan, jus de viande

**Millefeuille à la Vanille Bourbon** 9.80€  
Crème Anglaise

*\*Bœuf & Veau Origine Europe*

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

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

# LA SÉLECTION DU MOMENT

## COCKTAILS

<b>Spritz</b> (12cl) Apérol, Eau Gazeuse et Prosecco	<b>11.00</b>
<b>Irma Spritz</b> (12cl) Gin, Crème de Myrtille et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus	<b>11.00</b>
<b>Mojito Classique</b> (12cl) Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	<b>11.00</b>
<b>Spicy Mojito</b> (12cl) Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	<b>11.00</b>
<b>Moscow Mule</b> (12cl) Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer	<b>11.00</b>
<b>Martini Tonic</b> (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace	<b>11.00</b>
<b>Caïpirinha</b> (8cl) Cachaça, citron vert, sucre de canne	<b>11.00</b>

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Cocktail de Jus de Fruits</b> (12cl) Passion, orange, ananas, pêche, vanille, sirop de grenadine	<b>6.90</b>
<b>Virgin Mojito</b> (12cl) Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade	<b>7.20</b>
<b>Mocktail Thé Matcha</b> (12cl) Schweppes premium Matcha, jus ananas, jus de citron	<b>7.20</b>

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Lallier Brut – R018</b>	<b>13.90€</b>	<b>87.00€</b>

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### BLANCS

	Verre 12cl
<b>Château Sainte-Marguerite A.O.P</b> – " Cuvée Symphonie " JP Fayard 2021	<b>9.00</b>
<b>Bourgogne Chardonnay</b> A.O.C – La Chablisienne - 2020	<b>6.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2021	<b>8.60</b>
<b>Jurançon</b> I.G.P. – « Symbiose » - Domaine Bayard 2020	<b>9.00</b>
<b>Chablis</b> A.O.C – La Sereine – La Chablisienne 2018	<b>8.50</b>

### ROUGES

<b>Mondeuse</b> A.O.C – « Gamme Pure » – Jean Perrier & Fils 2020	<b>6.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2020	<b>8.60</b>
<b>Maranges 1er cru</b> A.O.C – « Clos des Rois » - D. Ponsard Chevalier 2019	<b>10.60</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Moulin de la Lagune 2016	<b>11.30</b>

### ROSÉS

<b>Rosé</b> A.O.C - Gamme Pure – Savoie – Jean Perrier & Fils 2021	<b>6.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P – « Cuvée Excellence » - Château Saint Maur 2021	<b>8.75</b>