



www.brasseries-bocuse.com



À LA CARTE

LES ENTRÉES

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

LES PÂTES & PLAT VEGETARIEN

Gratin de Coquillettes au Beaufort, Jambon Truffé	23.00
Accompagné d'un bouquet de salade verte	
Parmiggiana d'Aubergines	18.50
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

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

LES VIANDES

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





Lundi 31 Octobre 2022, Saint Quentin
Notre Chef Mickael Aupetit vous propose...

MENU DU JOUR

FORMULES	3 Plats :	Entrée, Plat du jour et Dessert	28.70 €
	2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	25.90 €
ENTRÉES DU JOUR	-----		7.40 €
		Salade de Lentilles du Puy, Saucisson Lyonnais	
	Ou	Frisée fine et chips de pain	
		Terrine de Foie de Volaille	
		Bouquet de salade verte et condiments	
PLATS DU JOUR	-----		19.80 €
Poisson		Filet de Lieu Noir Cuit à l'Huile d'Olive Vierge	
	Ou	Fondue d'endives, beurre d'orange	
Viande		Bavette « Fleur de Sel » Grillée au Beurre Doux	
		Purée de pommes de terre, sauce à l'échalotte	
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 Chocolat Noisettes, crème chantilly	
	Ou	Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Fraise, mangue, citron	

SUGGESTION DU MARCHE & PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Assiette de Charcuterie Italienne et Burrata des Pouilles	21.00€
Daurade Entière au Lamparo	49.00€
Pommes vapeur, haricots verts, huile d'olive vierge	
Poêlée de Cèpes en Persillade	35.00€
Jus de viande	
Risotto Carnaroli aux Saint-Jacques de « La Baie de Saint-Brieuc »	42.00€
Betterave, crémeux d'ail doux	

**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

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

COCKTAIL DU JOUR

El Diablo	15.00
Tequila, jus de citron, crème de cassis, ginger beer	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Lallier Brut – R018	13.90€	87.00€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

BLANCS

	Verre 12cl
Roussette A.O.C – « Fleur d'Altesse » - Jean Perrier & Fils 2020	6.00
Bourgogne Chardonnay A.O.C – La Chablisienne - 2020	6.00
Saint Joseph A.O.C – " Le Grand Pompée " – Paul Jaboulet Ainé 2021	8.60
Jurançon I.G.P. – « Symbiose » - Domaine Bayard 2020	9.00
Chablis A.O.C – La Sereine – La Chablisienne 2018	8.50

ROUGES

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

ROSÉS

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