



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



## A PARTAGER

<b>Gambas en Tempura (3 pièces)</b> Sauce « sweet chili »	<b>10.50</b>
<b>Cervelle des Canuts</b> Toast de pain de campagne	<b>5.50</b>
<b>Assiette de Jambon Serrano</b> Condiments	<b>8.00</b>
<b>Planche de Charcuteries de nos Alpagnes « Maison Baud »</b> Bœuf charolais séché : le Gorion, légèrement fumé aux six épices Jambon Serrano, saucisson, pancetta de porc : la Godille	<b>20.50</b>
<b>Planche Mixte de Charcuteries et Fromages</b>	<b>22.50</b>

## ENTRÉES

<b>Salade César au Poulet Croustillant</b> Cœur de romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	<b>19.50</b>
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> Blinis de sarrasin, crème chantilly au raifort	<b>22.00</b>
<b>Croustillant de Reblochon</b> Crèmeux de mâche, pomme Granny, lard Conca	<b>17.00</b>
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b> Chutney de saison, toast de pain de campagne	<b>22.50</b>
<b>Velouté de Potimarron au Miel de Savoie</b> Éclats de châtaignes, croûtons de pain d'épices, crème chantilly à la noisette	<b>15.00</b>

***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, \*Viandes Origines France et UE.*

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

## NOS PLATS SIGNATURES

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b>	<b>26.00</b>
Riz pilaf, Matignon de légumes	
<b>Filet d'Omble Chevalier de la « Maison Murgat » à la Grenobloise</b>	<b>32.50</b>
Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil	
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b>	<b>30.50</b>
Purée de pommes de terre, déglacé au vinaigre de vin vieux	
<b>Côte de Cochon de la « Maison Baud »</b>	<b>32.50</b>
Pommes Grand-Mère, jus court au romarin	

## PLATS

<b>Gambas Françaises Obsiblu</b>	<b>34.00</b>
Risotto Carnaroli, crémeux à la noisette	
<b>Gratin de Crozet au Vieux Comté</b>	<b>19.50</b>
Jambon cuit de la « Maison Baud », bouquet de salade verte	
<b>Escalope de Saumon, Sauce Oseille</b>	<b>27.00</b>
Riz pilaf, concassé de tomate	
<b>« Fish and Chips » de Féra</b>	<b>29.00</b>
Sauce tartare, pommes frites, bouquet de salade verte	
<b>Volaille Fermière aux Morilles</b>	<b>35.00</b>
Riz pilaf, morilles braisées, sauce fleurette au Noilly-Prat	
<b>Faux-Filet de Bœuf Français Rôti au Sautoir</b>	<b>33.50</b>
Pommes frites, bouquet de salade verte, beurre maître d'hôtel	
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b>	<b>22.50</b>
180g, préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre frites	
<b>Le Classique</b> : cornichon, câpres, oignon blanc, persil	
<b>Le César</b> : poêlé aller-retour	

*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.*

## 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.





Mardi 23 Avril 2024, Saint Georges  
Notre Chef Mickael Aupetit vous propose...

## MENU DU JOUR

**FORMULES 3 Plats :** Entrée, Plat du jour et Dessert **29.70**  
**2 Plats :** Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **26.90**

**Entrées du Jour** ----- **7.40**

**Velouté de Champignon**

Ravioles de Royan, crème d'Isigny

Ou

**Gâteau de Foies de Volaille**

Sauce porto, fleuron

**Plats du Jour** ----- **20.80**

Poisson

**Filet de Cabillaud Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**

Fondue de poireaux, pommes vapeur, sauce fleurette

Ou

Viande

**Quasi de Veau Rôti au Beurre Doux**

Ecrasé de pommes de terre aux olives Taggiasche, jus au romarin

**Fromages** ----- **7.70**

Ou

**Tonnelet de Chèvre**, bouquet de salade verte

Ou

**Fromage Blanc en Faisselle**, nature, crème double, coulis de fruits rouges

**Desserts**

Ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou

**Coupe de Sorbets aux Trois Parfums :** Fraise, Mangue, Abricot

Ou

**Dessert du Jour :** Tarte Tatin, crème chantilly

## SUGGESTION DU MARCHÉ & PRIMEURS DE SAISON





*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Linguines aux Asperges** **22.00**  
Stratciatella fumé, coppa de la maison Baud

**Cœur de Quasi de Veau Rôti au beurre Doux** **35.00**  
Purée de pommes de terre, sauce morilles

# NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die		<b>11.50</b>
<b>Gimber Mule</b> : Gimber, eau gazeuse, citron vert ( <i>sans alcool</i> )		<b>9.60</b>
<b>Gimber Pomme</b> : Gimber, vodka Absolut, jus de pomme		<b>12.20</b>
<b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic artisanal Jacoulot		<b>12.00</b>

## NOS COCKTAILS (12cl)

<b>Gin &amp; Tonic Frais &amp; Amer</b>	<b>11.00</b>
Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic	
<b>Gin &amp; Tonic Frais &amp; Fruité</b>	<b>11.00</b>
Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic à la Fleur d'Hibiscus	
<b>Crodino Spritz (<i>Sans Alcool</i>)</b>	<b>6.90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.50</b>
<b>Fiorentine Spritz</b>	<b>12.00</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>10.00</b>
<b>Lillet Tonic <i>Blanc ou Rosé</i></b>	<b>10.50</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> Gin, crème de framboise & Schweppes Premium Mixer à l'Hibiscus	<b>11.00</b>
<b>Cocktail Création</b> selon l'inspiration de notre Barman	<b>12.00</b>

## BLANCS

### NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	12cl	75cl
<b>Roussette</b> Fleur d'Altesse Jean Perrier & Fils 2020	<b>6.00</b>	<b>34.50</b>
<b>Jurançon</b> « Symbiose » Domaine Bayard 2022	<b>9.00</b>	<b>52.00</b>
<b>Saint-Joseph</b> « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2022	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite</b> « Fantastique » Cru Classé 2022	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Château de Mont-Redon 2022	<b>15.40</b>	<b>92.50</b>

## ROUGES

<b>Mondeuse</b> Jean Perrier & Fils 2022	<b>6.00</b>	<b>36.50</b>
<b>Mouton Cadet Héritage</b> Baron Philippe de Rothschild 2020	<b>7.30</b>	<b>47.50</b>
<b>Saint-Joseph</b> « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2022	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> Domaine Faiveley 2021	<b>11.50</b>	<b>72.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite</b> « Fantastique » Cru Classé 2021	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> « La Bernardine » M. Chapoutier 2021	<b>15.80</b>	<b>95.00</b>

## ROSÉS

<b>Domaine de la Maïonnette</b> I.G.P « L'Atelier Tropicain » 2023	<b>5.20</b>	<b>29.00</b>
<b>Gamay</b> Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2022	<b>6.00</b>	<b>31.50</b>
<b>Côtes de Provence</b> « Cuvée Symphonie » Château Sainte-Marguerite 2023	<b>9.00</b>	<b>52.00</b>