



www.brasseries-bocuse.com



A PARTAGER

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

ENTRÉES

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

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

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

PLATS

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





Jeudi 25 Avril 2024, Saint Marc l'Évangéliste
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**

Salade de Pommes de Terre Roseval

Moules de Bouchot, citron confit, vinaigrette d'herbes

Ou

Terrine de Foies de Volailles

Bouquet de salade verte, condiments

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

Poisson

Filet de Merlu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Riz vénéré, sauce fleurette au persil

Ou

Viande

Poulet Fermier Rôti au Beurre Doux

Purée de pommes de terre, tomates confites, jus au thym

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 : Tartelette aux Pralines Roses, crème chantilly

SUGGESTION DU MARCHÉ & PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Saucisson de la Maison « Viret » **10.00**
A partager, noisette, Beaufort, nature

Escalope de Veau Milanaise **35.00**
Risotto Carnaroli, jus de veau





**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.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

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

NOS COCKTAILS (12cl)

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

BLANCS

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

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

ROUGES

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

ROSÉS

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