



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

PLATS

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





*Dimanche 28 Avril 2024, Sainte Valérie
Notre Chef Mickael Aupetit vous propose...*

MENU DU JOUR

Guacamole Maison

Saumon Mariné, pickles d'oignons rouges

Ou

Salade César au Jambon Serrano

Cœur de romaine, croûtons dorés, Parmigiano Reggiano

Filet de Daurade à l'Huile d'Olive Vierge

Fondue de poireaux, pommes rôties, sauce fleurette

Ou

Longe de Veau Rôtie au Beurre Doux

Polenta taragna, poêlée de pleurotes, jus de broche

Tonnelet de Chèvre, bouquet de salade verte

Ou

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

La Pâtisserie du Jour :

Tartelette aux Pralines Roses, crème chantilly

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Framboise, Mangue, Rhubarbe

ou

Baba au Rhum Tradition, Rhum Havana, crème chantilly

Menu 3 plats 35.20€ - Menu servi avec un fromage au choix – 38.40€

SUGGESTION DU MARCHÉ & PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Saucisson de la Maison « Viret »

A partager, noisette, Beaufort, nature

10.00





**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
Côte du Rhône Village Laurent Gerra 2022	6.50	36.40
Jurançon « Symbiose » Domaine Bayard 2022	9.00	52.00
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2022	9.50	57.00
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