www.brasseries-bocuse.com

A PARTAGER

Gambas en Tempura *(3 pièces)* — **10.**50
Sauce « sweet chili »

Cervelle des Canuts — **5.**50
Toast de pain de campagne

Assiette de Jambon Serrano — **8.**00
Condiments

Tarama de Corail d'Oursin — **10.**50
Blinis de sarrasin

Planche de Charcuteries de nos Alpages « Maison Baud » — **20.**50
Bœuf charolais séché : le Gorion, légèrement fumé aux six épices
Jambon Serrano, saucisson, pancetta de porc : la Godille

Planche Mixte de Charcuteries et Fromages — **22.**50

ENTRÉES

Salade César au Poulet Croustillant — **19.**50
Cœur de romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés

Saumon Mariné à l'Aneth — **22.**00
Blinis de sarrasin, crème chantilly au raifort

Croustillant de Reblochon — **17.**00
Crémeux de mâche, pomme Granny, lard Conca

Terrine de Foie Gras de Canard — **22.**50
Chutney de saison, toast de pain de campagne

Velouté de Potimarron au Miel de Savoie — **15.**00
Éclats de châtaignes, croûtons de pain d'épices, crème chantilly à la noisette

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 Obsiblue **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 souhaitions 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 féérie 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.

Vendredi 29 Mars 2024, Sainte Gladys
Notre Chef Mickaël 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

Rillette de Poisson Blanc aux Herbes Fraîches
Crème de citron, focaccia grillée

Ou

Crème de Courgette au Pesto
Feta, copeaux de jambon Serrano

Plats du Jour ---------- **20.**80

Poisson **Pavé de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**
Caviar d'aubergine, pommes vapeur, sauce fleurette à la coriandre

Ou

Viande **Parmentier de Veau Gratiné à l'Abondance**
Bouquet de salade verte, jus au thym

Fromages ---------- **7.**70

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

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

Ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : Fruits Rouges, Clémentine, Ananas

Ou **Dessert du Jour : Tarte aux Pommes Alsacienne**, sauce caramel

SUGGESTION DU MARCHE & PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Raviole de Tonnelet Frais à l'Estragon **15.**50
Sauce suprême, copeaux de vieux Comté

Carpaccio de Tête de Veau **21.**50
Sauce vittelo, mâche, croûtons dorés

Linguine aux Asperges **21.**50
Sauce Alfredo, godille grillée

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 (*sans alcool*)	**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 Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic	**11.**00
Gin & Tonic Frais & Fruité Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic à la Fleur d'Hibiscus	**11.**00
Crodino Spritz *(Sans Alcool)*	**6.**90
Aperol Spritz	**10.**50
Fiorente Spritz	**12.**00
Campari Spritz	**10.**00
Lillet Tonic *Blanc ou Rosé*	**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

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS	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 Ainé 2022	**9.**50	**57.**00
Château Sainte-Marguerite « Fantastique » Cru Classé 2022	**12.**50	**74.**00
Condrieu « Les Chays » Vignoble Chirat 2022	**14.**50	**83.**50
Châteauneuf-du-Pape Château de Mont Redon 2022	**16.**50	**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 Ainé 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		
Gamay Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2022	**6.**00	**31.**50
Côtes de Provence « Cuvée Symphonie » Château Sainte-Marguerite 2023	**9.**00	**52.**00