



www.brasseries-bocuse.com



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Saucisson Brioché Pistaché	12.00€
Accompagné d'un bouquet de salade verte	
Salade César	18.00€
Cœur de romaine, poulet, copeaux de parmesan, sauce César, croûtons	
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth	21.00€
Crème légère au génépi, blinis de sarrasin	
Foie Gras Frais de Canard	22.00€
Cuit en terrine, chutney de saison, toast de pain de campagne grillé	

LES PÂTES

Gratin de Macaronis « Garofalo Di Gragnano » à la Lyonnaise	11.90€
Accompagné d'un 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

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua 26.00€
Épinards frais en branches, riz pilaf servi à part

Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge 28.90€
Polenta croustillante, sauce vierge, roquette, parmesan
Olives Taggiasches, pignons de pin

Filet d'Ombre Chevalier « Élevage Murgat », à la Grenobloise 29.50€
Écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches
Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil

LES VIANDES

Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau 20.50€
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 au Lard Colonnata 25.20€
Asperges fondantes, gratin de crozet au sarrasin et fromage Abondance

Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise 29.50€
Purée de pommes de terre maison, épinards frais en branches

Filet de Bœuf* Nature 36.50€
ou Sauce Morilles 41.00€
Gnocchi à la romaine, haricots verts frais

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.





Mercredi 18 Mai 2022, Saint Éric,
Notre Chef Clément GIRARD 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 €

- Croquettes de Cabillaud aux Herbes Fraîches**
Crème de tarama, bouquet de salade verte
- Ou
- Velouté d'Asperge, Crumble de Beaufort**
Huile d'olive vierge et croustons dorés

PLATS DU JOUR ----- 19.80 €

- Poisson **Filet d'Églefin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**
Compotée de pomme de terre aux herbes fraîches et beurre blanc
- Ou
- Viande **Échine de Cochon Rôtie au Beurre Doux**
Polenta crémeuse, râpé de courgette

- Fromages** ----- **7.70 €**
- Ou Desserts**
- Ou **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 Bourdaloue aux Poires OU Tarte au Chocolat Noir Valrhona
- Ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : Mangue, Coco, Fraise

SUGGESTION DU MARCHE & PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Tapas de Sardines Millésimées	5.50€
Pain de campagne grillé, beurre demi-sel, citron	
Friture de Jols, Sauce Tartare	4.00€
Fraises « Melba »	9.90€
Fraises fraîches, glace vanille, coulis de fraises, meringue, chantilly	

**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) - Apérol et prosecco	9.60
Irma Spritz (12cl) Gin, Crème de Myrtille et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus	11.00
Mojito Classique (12cl) Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	11.00
Spicy Mojito (12cl) Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	11.00
Moscow Mule (12cl) Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer	11.00
Expresso Martini (12cl) Vodka, liqueur de café, expresso Paul Bocuse, sucre de canne	11.00
Martini Tonic (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace	11.00
Caïpirinha (8cl) Cachaça, citron vert, sucre de canne	11.00

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

Lallier Brut – R018

Coupe 12cl

Btle 75cl

13.90€

87.00€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Verre 12cl

BLANCS

Chardonnay A.O.C - Gamme Pure -Jean Perrier & Fils 2018	6.00
Saint Véran A.O.C – Prestige – Georges Duboeuf 2019	6.70
Jurançon I.G.P – « Symbiose » – Domaine Bayard 2020	9.00
Château Sainte Marguerite A.O.P – Cuvée Symphonie – D. Fayard 2021	9.00
Saint Péray A.O.C – Gemini – J. Cecillon 2020	9.20
Condrieu A.O.C – Domaine Chirat – 2020	14.00

ROUGES

Mondeuse A.O.C – « Gamme Pure » – Jean Perrier & Fils 2018	6.00
Bourgogne A.O.C – Pinot Noir – Ruris Amor - La Chablisienne 2020	6.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Aîné 2020	8.60
Haut-Médoc A.O.C – « Moulin la Lagune » 2016	11.30
Auxey Duresses A.O.C – Bourée et Fils 2017	12.10

ROSÉS

Rosé A.O.C - Gamme Pure – Savoie – Jean Perrier & Fils 2021	5.30
Château Saint Maur A.O.P – Côte de Provence « Excellence » 2021	8.20