



www.brasseries-bocuse.com



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Œuf Fermier Cuit Parfait	10.50€
Velouté de lentilles vertes du Puy, croutons dorés, lardons de poulet	
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche « Spécialité Lyonnaise »	13.80€
Bouquet de salade verte	
Gâteau de Foies de Volaille	14.50€
Sauce financière, quenelles de volaille, olives vertes, champignons boutons	
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth	21.00€
Crème légère au génépi, toast de pain de campagne grillé	
Foie Gras Frais de Canard	22.00€
Cuit en terrine, chutney de fruits de saison, toast de pain de campagne grillé	

LE PLAT VÉGÉTARIEN et LA PÂTE

Trofie Liguri	19.00€
Au pesto de roquette et amandes, tomates confites	
Tagliolini, Escalope de Foie Gras Poêlée	30.50€
Fricassée de champignons des sous-bois à la Bordelaise, jus réduit	

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 Féra, Sauce Homardine 27.90€
Epinards frais en branches, riz pilaf

Filet d'Ombre Chevalier « Élevage Murgat », à la Grenobloise 29.50€
Écrasée de pommes de terre au beurre ½ sel
Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil

La Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Dorée au Beurre ½ Sel 35.00€
Risotto crémeux à l'encre de seiche, écume de cresson

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

Escalope de Veau* en Viennoise 28.80€
Gratin de macaronis à la lyonnaise, jus réduit

Filet de Bœuf* Comme un Rossini 39.00€
Gnocchis de pommes de terre, escalope de foie gras poêlée
Confit d'oignons, toast de pain de mie, jus au balsamique

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

**Bœuf & 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.





Vendredi 14 Janvier 2022, Sainte Nina
Notre Chef Dominique Serres vous propose...

MENU DU JOUR

FORMULES	3 Plats :	Entrée, Plat du jour et Dessert	27.50 €
	2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	24.90 €
ENTRÉES DU JOUR	-----		7.10 €
	Velouté de Topinambour		
	Crème légère à l'essence de truffe, petits croustons dorés		
Ou			
	Salade César au Poulet		
	Cœur de romaine, copeaux de parmesan, petits croustons dorés		
PLATS DU JOUR	-----		19.10 €
Poisson	Dos de Brosme Cuit sur Peau		
	Ecrasé de pommes de terre aux herbes, sauce moules		
Ou			
Viande	Carré de Cochon Fermier Rôti		
	Lentilles vertes du Puy, champignons, sauce vin rouge		
Fromages	-----		7.70 €
Ou Desserts	Tonnelet Frais , 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 Sablée au Chocolat Valrhona , crème anglaise		
Ou	Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : citron, passion, poire		

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Pressé de Foie Gras, Magret de Canard et Artichaut	22.00€
Chutney de poires aux épices, toast de pain de campagne	
Riso Carnaroli à la Truffe Noire du Vaucluse	36.90€
Fricassée de champignons des sous bois, jus corsé	
Linguines Fraîches, Moules de Bouchot de la Baie du Mont St-Michel	24.50€
Comme une marinière au safran, persil, copeaux de Parmigiano Reggiano	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut	11.50€	74.00€
Alain Thiénot Brut Rosé	12.90€	84.00€
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90€	89.00€

**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.

LA SÉLECTION DU MOMENT

COCKTAILS

Spritz (12cl) - Apérol et prosecco	9.60
Irma Spritz (12cl) Gin 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 Sans

Alcool

Le pari fou du PETIT Béret : ouvrir les vignobles à tous les consommateurs, à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0,0% et issue de l'Agriculture Biologique.

Bière Blonde (33cl)	8.40
Profil Pinot Noir (75cl)	19.70
Pétillant Blanc de Blancs (75cl)	24.50

NOTRE SÉLECTION DE VINS

Verre 12cl Btle 75cl

BLANCS

Roussette A.O.C – « Fleur d'Altesse » – Jean Perrier & Fils 2019	5.80	34.50
Sauternes A.O.C – « Château Roumieu » – 2016	7.90	47.20
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné 2020	7.90	47.50
Montagny A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.00	48.00
Condrieu A.O.C – « La Petite Côte » – Yves Cuilleron 2019	15.00	98.00

ROUGES

Mondeuse A.O.C – « Gamme Pure » – Jean Perrier & Fils 2018	6.00	36.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné 2019	7.90	47.50
Mercurey A.O.C – « Vieilles Vignes » – Domaine Faiveley 2019	9.50	57.00
Haut-Médoc A.O.C – « Moulin la Lagune » – 2015	11.30	67.90
Côte-Rôtie A.O.P – « Madinière » – Domaine Cuilleron – 2018	19.60	118.00

ROSÉS

Rosé A.O.C - Gamme Pure – Savoie – Jean Perrier & Fils 2020	5.30	31.50
Château Saint Maur A.O.P - Côtes de Provence - « L'excellence » 2020	8.20	49.00