



[www.brasseries-bocuse.com](http://www.brasseries-bocuse.com)



## À PARTAGER

<b>Planche Mixte de Charcuteries et Fromage</b>	<b>24.00</b>
Abondance, jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	
<b>Arancini Savoyard (3 pièces)</b>	<b>10.00</b>
Crozet, lard de Conca, Abondance	
<b>Saucisson « Maison Viret » à Partager</b>	<b>15.00</b>
Assortiment selon arrivage	
<b>Planche de Charcuteries « Maison Baud »</b>	<b>19.00</b>
Jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	
<b>Sardines Millésimées Ibérique</b>	<b>18.00</b>
Beurre demi-sel, toast de pain de campagne	

## ENTRÉES

<b>Salade César</b>	entrée <b>14.50</b>
Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	
	plat <b>19.50</b>
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b>	<b>24.00</b>
Chutney de saison, toast de pain de campagne	
<i>Le verre de Jurançon (12cl)</i>	<b>9.00</b>
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b>	<b>22.00</b>
Crème citronnée, toast de pain de campagne	
<b>Velouté de Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel Safrané</b>	<b>12.00</b>
Matignon de légumes	

## RISOTTO ET GRATIN

<b>Risotto Carnaroli aux Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b>	<b>34.00</b>
Crémeux de Butternut, émulsion noisette	
<b>Gratin de Macaronis à la Lyonnaise</b>	<b>14.50</b>
Bouquet de salade verte, jambon truffé	

## PLATS SIGNATURES

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> Riz pilaf, matignon de légumes	<b>26.00</b>
<b>Filet d'Ombre Chevalier « Élevage Murgat » à la Grenobloise</b> Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil	<b>32.50</b>
<b>Volaille Fermière des Dombes Label Rouge « Valery Miéral »</b> Riz pilaf, sauce fleurette	<b>34.00</b>
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglacé au vinaigre, purée de pommes de terre, haricots verts	<b>29.50</b>

## POISSONS

<b>Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b> Endives braisées, embeurrée de choux et châtaigne, beurre d'orange	<b>28.00</b>
<b>Linguine aux Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel</b> Matignon de légumes, sauce safranée	<b>18.50</b>

## VIANDES

<b>Côte de Cochon « Maison Baud » Rôti en Cocotte</b> Aligot à la tomme de Savoie I.G.P, jus court à l'ail	<b>32.00</b>
<b>Tartare de Bœuf Classique ou César</b> Pommes frites, bouquet de salade verte	<b>22.50</b>

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

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

*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.*



# AUJOURD'HUI

Lundi 10 Février 2025, Saint Arnaud, Notre Chef vous propose...

## Menu du Marché

**2 Plats** : Entrée, Plat ou Plat, Dessert 29.50€

**3 Plats** : Entrée, Plat et Dessert 35.50€

### Saucisson Pistaché en Brioche

Bouquet de salade verte, condiments

ou

### Velouté de Butternut

Éclats de marrons

-----

### Dos de Cabillaud Cuit à l'Huile d'Olive

#### Vierge

Embeurrée de chou, pommes vapeur, sauce  
fleurette

ou

### Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux

Lentilles au chorizo

-----

### Tonnelet Frais ou ½ Sec Pure Chèvre

Bouquet de salade verte

ou

### Faisselle de Fromage Blanc

Nature, crème double, coulis de fruits rouges

ou

### Choux Chantilly

Sauce chocolat

ou

### Salade de Fruits Frais de Saison

ou

### Coupe Glacée aux 3 Parfums

Ananas, Cassis, Passion

## Menu Gourmand

**54€**

### Terrine de Foie Gras de Canard

Chutney de saison, toast de pain

ou

### Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée, toast de pain de campagne

-----

### Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Endives braisées, embeurrée de chou et châtaigne,  
Beurre d'orange

ou

### Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise

Déglacé au vinaigre, purée de pommes de terre,  
Haricots verts

-----

### Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

Glace Vanille, chantilly

ou

### Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly

ou

### Salade de Fruits Frais de Saison

## Suggestions du Marché

*Non inclus dans les Menus*

### Filet de Bœuf Français Poêlé façon « Rossini »

**46.00**

Foie gras poêlé, pommes grenailles, épinards frais en branche, sauce Bordelaise

### Finger aux Agrumes

**8.50**

Biscuit madeleine, crème vanille, mousse aux agrumes




*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)

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

## NOS COCKTAILS (12cl)

<b>Cocktail Création : « Le Chambord du Lac »</b>	<b>12.00</b>
« Liqueur de Chambord, rhum ambré, citron pressé, sirop de vanille »	
<b>Gin &amp; Tonic Frais &amp; Amer</b>	<b>11.00</b>
Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic	
<b>Gin &amp; Tonic Frais &amp; Fruité</b>	<b>11.00</b>
Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic à la Fleur d'Hibiscus	
<b>Crodino Spritz (<i>Sans Alcool</i>)</b>	<b>6.90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.50</b>
<b>Fiorentine Spritz</b>	<b>12.00</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>10.00</b>
<b>Lillet Tonic <i>Blanc ou Rosé</i></b>	<b>10.50</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> Gin, crème de framboise & Schweppes Premium Mixer à l'Hibiscus	<b>11.00</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	12cl	75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Roussette</b> A.O.P « Fleur d'Altesse » Jean Perrier & Fils 2023	6.00	34.50
<b>Bourgogne</b> A.O.P – « La Garenne » Domaine Garde 2021	8.00	48.00
<b>Saint-Joseph</b> A.O.P - « Les Grandes Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2023	9.00	53.50
<b>Jurançon</b> A.O.P - « Symbiose » Domaine Bayard 2023	9.00	52.00
<b>Condrieu</b> A.O.P - « La Petite Côte » Domaine Cuilleron 2022	11.50	69.00
<b>Pernand Vergelesses</b> A.O.P. - Paul Gayot 2023	14.50	87.00
<b>ROUGES</b>		
<b>Mondeuse</b> A.O.P « Gamme Pure » Jean Perrier & Fils 2022	6.00	36.50
<b>Cabernet Franc Les 3 Pierres</b> « Comte Rhodanien » Domaine Garde 2019	9.50	57.00
<b>Mouton Cadet Héritage</b> A.O.P - Baron Philippe de Rothschild 2020	8.00	47.60
<b>Crozes-Hermitage</b> « Cuvée L » Laurent Combier 2023	8.50	51.50
<b>Aloxe Corton</b> A.O.P - Paul Gayot 2023	15.00	90.00
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.P - « Collines de Couzou » Domaine Bonnefond 2022	15.00	90.00
<b>ROSÉS</b>		
<b>Gamay</b> A.O.P. Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2023	6.00	31.50
<b>Côtes de Provence</b> A.O.P. « Excellence » Château Saint Maur 2023	9.50	55.50

## 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 empreints d'histoire.

Nous nous attachons à perpétuer les valeurs de Paul Bocuse, de Georges et Irma, qui construisent l'histoire de la Famille Bocuse.

