



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



## A PARTAGER

<b>Fritures Jols</b> Sauce tartare, citron	<b>14.00</b>
<b>Planche Mixte de Charcuteries et Fromage</b> Abondance, jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	<b>22.50</b>
<b>Cervelle des Canuts</b> Toast de pain de campagne	<b>5.50</b>
<b>Saucisson « Maison Viret » à Partager</b> Nature, Beaufort, Myrtille, Condiments	<b>10.00</b>
<b>Planche de Charcuteries « Maison Baud »</b> Jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	<b>20.50</b>
<b>Soupions en Persillades</b>	<b>18.00</b>

## ENTRÉES

<b>Salade César</b> Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	entrée <b>14.50</b> plat <b>19.50</b>
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> Crème double à l'estragon, blinis	<b>22.00</b>
<b>Tataki de Thon Rouge Mariné</b> Guacamole, agrumes, fenouil croquant	<b>28.00</b>
<b>Tomates Ancienne, Burrata Crémeuse</b> Green zébra, noire de Crimée, cœur de bœuf, tomate ananas, pesto, pignons de pin	<b>16.00</b>

## PLATS

<b>Tartare de Saumon</b> Pommes Frites, bouquet de salade verte	<b>28.00</b>
<b>Parmigiana d'Aubergines à la Genovese</b> Pesto, mozzarella, basilic, Parmigiano Reggiano	<b>19.00</b>
<b>Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b> Confit de légumes niçois, gnocchis au basilic	<b>26.00</b>
<b>Poke Bowl de Thon Mariné</b> Riz vinaigré, avocat, agrumes, noix de cajou	<b>24.00</b>
<b>Tartare de Bœuf Classique ou César</b> Pommes Frites, bouquet de salade verte	<b>22.50</b>

## PLATS SIGNATURES

<b>Quenelle de Brochet, Sauce Homardine</b> Riz pilaf, matignon de légumes	<b>26.00</b>
<b>Filet d'Omble 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>Escalope de Veau « Milanaise »</b> Linguine sauce tomate, jus de veau	<b>32.50</b>
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b> Déglaçé au vinaigre framboise, purée de pommes de terre, haricots verts	<b>29.50</b>
<b>Onglet de Bœuf en Tagliata</b> Purée de pommes de terre au basilic, jus condimenté	<b>32.00</b>

## LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

*Plat du Jour du lundi au vendredi **23.50€**  
Plat du Jour le samedi, dimanche et jours fériés **24.00€***

### LUNDI

Coquelet Mariné sauce Thaï,  
Pommes Frites, Bouquet de Salade Verte

### MARDI

Fish and chips de truite Fario,  
Pommes frites, Bouquet de Salade Verte

### MERCREDI

Linguine, Supions en Persillade, Emulsion Persil

### JEUDI

Minute de Saumon aux Graines, Vierge de Condiments

### VENDREDI

Carpaccio de Bœuf, Pommes Frites, Bouquet de Salade Verte

### SAMEDI (24.00€)

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge,  
Caponata d'Aubergine, Beurre de Tomate et Basilic

### DIMANCHE (24.00€)

Volaille des Dombes Label Rouge « Valery Miéral »  
Pommes au jus, Bouquet de Salade Verte

*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.*

## 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 13 Septembre 2024, Saint Aimé  
Notre Chef Mickaël Aupetit vous propose...

## MENU DU MARCHÉ

<b>Formules</b>	<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>35.50</b>
	<b>2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>29.50</b>

### Entrées du Jour

#### Terrine de Foies de Volailles

Bouquet de salade verte, condiments

Ou

#### Œuf Parfait, Mousseline de Chou-Fleur

Sommités, vierges de fruits secs

### Plats du Jour

23.50

Poisson

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

Fregola Sarda en risotto, sauce Alfredo

Ou

Viande

#### Carpaccio de Bœuf

Pommes frite, roquette, pesto, parmesan, câpres frits

### Fromages

Ou

### Desserts

Ou

**Tonnelet Frais Pur Chèvre**, bouquet de salade verte

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

Ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou

**Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : Mûre, Citron, Fruits Exotiques

Ou

**Pâtisserie du Jour** : Dôme au Citron, coulis de fruits rouges

## SUGGESTION DU MARCHÉ

Non inclus dans le Menu du Marché

**Œuf Parfait, Poelée de Champignons des Bois** **22.00**

Bouillon mousseux à la noisette

**Cuisses de Grenouille en Persillade** **32.00**

Bouquet de salade verte, pommes frite

**Filet de Bœuf Façon Rossini** **48.00**

Pommes cocotte, épinard frais en branches, sauce Bordolaise





*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*

## 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>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>Fiorente 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>
<b>Cocktail Création</b> selon l'inspiration de notre Barman	<b>12.00</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

<u>BLANCS</u>	12cl	75cl
<b>Roussette</b> Fleur d'Altesse Jean Perrier & Fils 2020	<b>6.00</b>	<b>34.50</b>
<b>Côte de Gascogne</b> I.G.P. « Domain Tariquet » 2022	<b>7.50</b>	<b>37.50</b>
<b>Côte de Gascogne</b> I.G.P. « Premières Grives » D. Tariquet 2022	<b>7.50</b>	<b>37.50</b>
<b>Bourgogne</b> « La Garenne » Domaine garde 2021	<b>9.20</b>	<b>54.00</b>
<b>Saint-Joseph</b> « <b>Le Grand Pompée</b> » Paul Jaboulet Ainé 2022	<b>9.50</b>	<b>53.50</b>
<b>Chante Alouette</b> « <b>Hermitage</b> » M. Chapoutier 2020		<b>130.00</b>
 <u>ROUGES</u>		
<b>Mondeuse</b> Jean Perrier & Fils 2022	<b>6.00</b>	<b>36.50</b>
<b>Mouton Cadet Héritage</b> Baron Philippe de Rothschild 2020	<b>7.30</b>	<b>47.50</b>
<b>Côte de Gascogne</b> « <b>Cerisier Sauvage</b> » A.O.P. Domaine du Mage 2020	<b>7.50</b>	<b>37.50</b>
<b>Saint-Joseph</b> « <b>Le Grand Pompée</b> » Paul Jaboulet Ainé 2022	<b>9.50</b>	<b>53.50</b>
<b>Mercurey</b> Domaine de Suremain 2021	<b>11.50</b>	<b>72.00</b>
 <u>ROSÉS</u>		
<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.P. « Cuvée Symphonie » 2023	<b>9.00</b>	<b>52.00</b>
<b>Côtes de Provence</b> « Excellence » Château Saint Maur 2023	<b>9.50</b>	<b>55.50</b>

*La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition*