



www.brasseries-bocuse.com



À PARTAGER

Croustillant de Cochon Persillé Sauce tartare	10.00
Planche Mixte de Charcuteries et Fromage Abondance, jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	24.00
Arancini Savoyard (3 pièces) Crozet, lard de Conca, Abondance	10.00
Saucisson « Maison Viret » à Partager Condiments	15.00
Planche de Charcuteries « Maison Baud » Jambon cru, jambon cuit, saucisson, pancetta	19.00
Sardines Millésimées Ibérique Beurre demi-sel, toast de pain de campagne	18.00

ENTRÉES

Salade César	entrée 14.50
Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	plat 19.50
Terrine de Foie Gras de Canard	24.00
Chutney de figue, toast de pain de campagne	
<i>Le verre de Jurançon (12cl)</i>	9.00
Saumon Mariné à l'Aneth	22.00
Crème citronnée, toast de pain de campagne	
Salade d'Endives « Perle du Nord »	19.00
Lard de Conca, abondance, noix de Grenoble, œuf dur	
Velouté de Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel Safrané	12.00
Matignon de légumes	

RISOTTO ET GRATIN

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

PLATS SIGNATURES

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

POISSONS

Aile de Raie « Belle Meunière » aux Câpres Pommes vapeur, épinards frais en branche, croûtons dorés	29.50
Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Endives braisées, embeurrée de choux et châtaigne, beurre d'orange	28.00
Linguine aux Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel Matignon de légumes, sauce safranée	18.50

VIANDES

Filet de Bœuf Français Poêlé façon « Rossini » Foie gras poêlé, pommes grenailles, épinards frais en branche, sauce Bordelaise	46.00
Côte de Cochon « Maison Baud » Rôti en Cocotte Aligot à la tomme de Savoie I.G.P, jus court à l'ail	32.00
Tartare de Bœuf Classique ou César Pommes frites, bouquet de salade verte	22.50

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

Vendredi 24 Janvier 2025, Saint François de Sales, Notre Chef vous propose...

Menu du Marché

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

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert 35.50€

**Tarte au Beaufort et Jambon Cuit
de la Maison Baud**

Bouquet de salade verte

ou

Velouté de Butternut

Crème d'Isigny, croûtons dorés

Fish and Chips d'Aiglefin

Bouquet de salade verte, pommes frites

Sauce tartare

ou

Bavette de Bœuf en Tagliata

Rôti au Beurre Doux

Embeurrée de choux aux pleurotes

Pommes aux jus, sauce marchand de vin

Tonnelet Frais ou ½ Sec Pure Chèvre

Bouquet de salade verte

ou

Faiselle de Fromage Blanc

Nature, crème double, coulis de fruits rouges

ou

Tarte aux Pralines Roses

Crème Chantilly

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe Glacée aux 3 Parfums

Myrtille, Poire, Citron

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, 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

Médaille de Lotte Rôti

Lard de Colonata, pommes Macaire, bouillon mousseux de champignons des bois

36.00

Souris d'Agneau Confite

Houmous de pois chiches, jus tajine

36.00

Ile Flottante

Crème Anglaise

8.50





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 (<i>sans alcool</i>)		9.60
Gimber Pomme : Gimber, vodka Absolut, jus de pomme		12.20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic artisanal Jacoulot		12.00

NOS COCKTAILS (12cl)

Cocktail Création selon l'inspiration de notre Barman	12.00
Gin & Tonic Frais & Amer	11.00
Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic	
Gin & Tonic Frais & Fruité	11.00
Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic à la Fleur d'Hibiscus	
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

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

<u>BLANCS</u>	12cl	75cl
Roussette A.O.P « Fleur d'Altesse » Jean Perrier & Fils 2023	6.00	34.50
Bourgogne A.O.P – « La Garenne » Domaine Garde 2021	8.00	48.00
Saint-Joseph A.O.P - « Les Grandes Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2023	9.00	53.50
Jurançon A.O.P - « Symbiose » Domaine Bayard 2023	9.00	52.00
Condrieu A.O.P - « La Petite Côte » Domaine Cuilleron 2022	11.50	69.00
Pernand Vergelesses - Paul Gayot 2023	14.50	87.00
<u>ROUGES</u>		
Mondeuse A.O.P « Gamme Pure » Jean Perrier & Fils 2022	6.00	36.50
Coteaux Bourguignons A.O.C - Domaine Germain 2023	7.50	45.00
Mouton Cadet Héritage A.O.P - Baron Philippe de Rothschild 2020	8.00	47.60
Saint-Joseph A.O.P – « Les Grandes Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2023	9.00	53.50
Aloxe Corton - Paul Gayot 2023	15.00	90.00
Côte-Rôtie A.O.P - « Collines de Couzou » Domaine Bonnefond 2022	15.00	90.00
<u>ROSÉS</u>		
Gamay Gamme Pure Jean Perrier & Fils 2023	6.00	31.50
Côtes de Provence « 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 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.

