



CARTE DES DESSERTS

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



DESSERTS & BOISSONS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle	
<i>Nature</i>	4.50
<i>Crème double</i>	4.80
<i>Coulis de fruits rouges</i>	4.80
<i>Compote</i>	5.50
<i>& coulis de fruits rouges</i>	
Abondance ou Tonnelet frais	5.50
Assiette de Fromages	9.80
<i>Abondance fermier au lait cru,</i>	
<i>Tonneau sec charolais pur chèvre,</i>	
<i>Tonnelet frais pur chèvre</i>	

GAUFRES MAISON

Gaufres Grand-Mère

Garnitures :

Chantilly, Chocolat, Compote de pomme

Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse :

Caramel beurre salé, Praline Lyonnaise

2 choix de garnitures 9.10

3 choix de garnitures 9.50

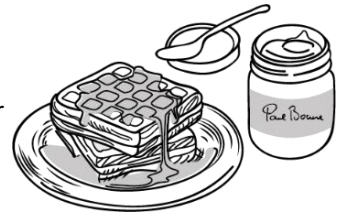
Garniture supplémentaire 1.00

Gaufres « Domino »

7.80

Gaufres dégustation,
accompagné d'un café

*Retrouvez nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
boutique ou en ligne.*



www.brasseries-bocuse.com

DESSERTS

Pâtisserie du Jour	8.50
Baba au Rhum Tradition Chantilly, rhum Havana	9.50
Vacherin Minute aux Fruits Frais	10.50
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges	
Salade de Fruits de Saison Fruits fraîchement taillés	9.00
Salade de Fruits « Cardinale »	11.00
Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges	
Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »	10.00
Glace vanille, chantilly	
Meringues Glacées	9.50
Glace vanille, chantilly, sauce chocolat	
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	9.50
Profiteroles, Chocolat Chaud	11.00
Choux, glace vanille, chantilly	
Coupe de Fraises et Framboises Nature ou Chantilly	11.00

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

**CAFÉ Paul Bocuse SENSATION CRÉÉ EN COLLABORATION
AVEC UN MAÎTRE ARTISAN TORRÉFACTEUR FRANÇAIS**

Espresso Café Paul Bocuse Sensation	2.50
100% Arabica, assemblage de 3 arabicas fins : Brésil, Colombie, Ethiopie	
Ristretto Café Paul Bocuse Sensation	2.50
Espresso Café Paul Bocuse Harmonie, Café décaféiné	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Café Paul Bocuse Sensation surmonté d'une légère couche de mousse de lait	
Cappuccino, Café long Paul Bocuse Sensation, mousse de lait	5.00

THÉS ET INFUSION

Thé Baies Gourmandes, Thé vert aromatisé aux fruits rouges	3.00
Thé Vert Sencha, Thé Vert à la menthe douce	3.00
Earl Grey Bio	3.00
Ceylan Blackwood Bio	3.00
Camomille, Verveine, Infusion	3.20

NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS

MAISON JACOULOT (4cl)

Marc Extra Egrappé	13.50
Marc de Bourgogne, L'Authentique 7 ans	13.50
Fine de Bourgogne, L'Authentique 7 ans	13.50
Lemon	9.50
Bouchon	9.50
Menthe Poivrée	9.50
Poire	9.50



LES POUSSE-CAFÉS & DIGESTIFS

	(2cl)	(4cl)
Calvados De la Hêtraie	3.75	7.50
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.75	7.50
Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch		
Liqueurs Grand Marnier, Génépi	3.75	7.50
Bailey's	4.00	8.00
Chartreuse Verte, Jaune	5.25	10.50
Cognac V.S. Maison Gautier	5.50	11.00

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.

