



# La Brasserie

OUVERT TOUS LES JOURS  
MATIN, MIDI & SOIR

*OPEN DAILY  
FOR BREAKFAST, LUNCH & DINNER*

Tel. +33 (0)4 50 09 32 32 - [labrasserie@imperialpalace.fr](mailto:labrasserie@imperialpalace.fr)



IMPERIAL  
PALACE  
Anecy . France



Le Samedi  
c'est  
Cuisse de canard,  
Purée

*Saturday*  
it's  
*Duck Leg, Purée*

**18€**

Au déjeuner, hors événements spéciaux  
*For lunch only, except on special events*

Brunch du Dimanche  
*Sunday Brunch*

De 11h à 15h / *From 11am to 3pm*

**50 €** ou **60 €** avec une coupe  
de Champagne / *with a glass*  
*of champagne*

Buffet complet et Live Cooking  
Boissons non alcoolisées présentées  
au buffet incluses

*Buffet and Live Cooking*  
*Non-alcoholic drinks included*  
*at the buffet*

Menu Brasserie

Au Déjeuner, sauf le Dimanche  
et événements spéciaux  
*For Lunch only, except on Sundays*  
*and special events*

- A** L'Entrée du Moment  
*The Chef's Starter*
- B** Le Plat du Jour  
*The Dish of the Day*
- C** Les Gourmandises & Bonbons  
*Sweets & Treats Corner*

**B** ..... **18 €**

**A + B**

**B + C** ..... **24 €**

**A + B + C** ..... **29 €**

Menu des P'tits Loups  
*Kid's Menu*

**15 €**

Jusqu'à 12 ans inclus / *For up 12 years old*

P'tite Patience  
*Little Appetizer*

\*

Kid's Burger  
*Kid's Burger*

ou / or

Fish'n Chips de Cabillaud  
*Fish'n Chips*

ou / or

Pâtes bolognaise  
*Bolognese Pasta*

ou / or

Coquillettes au Jambon & Beaufort  
*Pasta with Ham & Beaufort Cheese*

\*

La P'tite Surprise...  
*A little surprise...*

\*

Dessert ou Glace  
+ Boisson au choix + Candy Bar  
*Dessert or Ice Cream*  
*+ Drink of your choice + Candy Bar*

# Menu Gourmand

39 €

Au Déjeuner & Dîner, hors événements spéciaux  
*At Lunch & Dinner, except on special events*

## LES ENTRÉES / STARTERS

- Salade Vegan, Graines de Quinoa & de Courge, Grenade, Radis, Avocat & Mangue fraîche, Vinaigrette à la Betterave  
*Vegan Salad, Quinoa & Pumpkin seeds, Pomegranate, Radish, Avocado & fresh Mango, Beet dressing*

ou / or

Tataki de Saumon "Label rouge" à la poudre de Pistaches  
Chou Chinois & Radis croquant à l'Huile de Sésame

*"Label rouge" Salmon Tataki with Pistachio powder  
Chinese Cabbage & crunchy Radish with Sesame Oil*

ou / or

- Velouté de Potimarron, Éclats de Chataignes & Chips de Lard fumé  
*Creamy Pumpkin Soup, Chesnut Chips & crispy smoked Bacon*

ou / or

Terrine de Foie Gras de Canard maison, Pain Brioché  
Gelée de Raisin noir, Confiture de Pommes de Savoie

*Homemade Terrine of Duck Foie Gras, Brioche  
Black Grape jelly, Savoy Apple Jam*

Supplément 7 € / Extra 7 €

## LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Coquillettes "Souvenir d'Enfance" au Beaufort & Jambon, crème de Cresson  
*"Childhood Memory" Pasta with Beaufort Cheese & Ham, Watercress cream*

ou / or

Dos de Cabillaud rôti sur peau, Julienne de Noix de Jambon fumé,  
Mousseline de Brocolis & Carottes de couleur

*Cod Steak roasted on skin, Julienne of smoked Ham,  
Creamy Broccoli purée & coloured Carrots*

ou / or

Tartare de Bœuf Limousin (180 g) assaisonné en cuisine  
Frites fraîches & Mesclun

*Limousin Beef Tartar (180g) prepared by the Chef,  
Fresh French Fries & mixed Salad Leaves*

ou / or

Suprême de Volaille fermière "Excellence Miéral",  
Betteraves de couleur & Oignon doux caramélisé

*"Excellence Miéral" Poultry fillet, coloured Beets & caramelized sweet Onion*

ou / or

Filet de Bœuf Chateaubriand (220 g), sauce au Poivre,  
Pommes de Terre sautées & Légumes de Saison

*Chateaubriand Beef Tenderloin (220 g) with Pepper sauce,  
Sautéed Potatoes & seasonal Vegetables*

Supplément 12 € / Extra 12 €

## LES DESSERTS / DESSERTS

Buffet de Gourmandises & Bonbons  
*Buffet of homemade Delights & Sweets*

## Aperitivo 24 €

**A PARTAGER À 2, OU TRÈS GOURMAND TOUT SEUL !**

**TO SHARE BETWEEN 2 OR GOURMET PORTION FOR 1!**

Tataki de Saumon "Label rouge" / "Label rouge" Salmon Tataki

Terrine de Foie Gras / Homemade Terrine of Duck Foie Gras

Crevettes marinées / Schrimps marinated

Gorion

## Les Salades / Salads

De la Mer : Poulpes & Crevettes marinées aux Herbes fraîches,  
Avocat & Piment d'Espelette ..... 23 €

*From the Sea: Octopus & Schrimps marinated in fresh Herbs,  
Avocado & Espelette Pepper*

Vegan : Graines de Quinoa & de Courge, Grenade,  
Radis, Avocat & Mangue fraîche, Vinaigrette à la Betterave ..... ● 18 €

*Vegan: Quinoa & Pumpkin seeds, Pomegranate,  
Radish, Avocado & fresh Mango, Beet dressing*

## Les Entrées / Starters

Velouté de Potimarron, Éclats de Chataignes & Chips de Lard fumé ..... ● 15 €  
*Creamy Pumkin Soup, Chesnut Chips & crispy smoked Bacon*

Tataki de Saumon "Label rouge" à la poudre de Pistaches,  
Chou chinois & Radis croquant à l'Huile de Sésame ..... 19 €

*"Label rouge" Salmon Tataki with Pistachio powder,  
Chinese Cabbage & crunchy Radish with Sesame Oil*

Oeuf Mollet, Cappucino de Chou-fleur & Couenne soufflée ..... 16 €  
*Soft-boiled Egg, Cauliflower Cappucino & puffed Rind*

Terrine de Foie Gras de Canard maison, Pain Brioché  
Gelée de Raisin noir, Confiture de Pommes de Savoie ..... 26 €

*Homemade Terrine of Duck Foie Gras, Brioche,  
Black Grape jelly, Savoy Apple Jam*

● Disponible en plat végétarien / Available as vegetarian dish ● Disponible en plat vegan / Available as vegan dish

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.  
Our dishes may contain food allergens. If in doubt on food content, please ask our Maître d'Hôtel.

## Les Poissons / *Fishes*

Burger de Saumon, Pain au Charbon végétal,  
Sauce au Curry vert, Tomates & compotée d'Oignons rouges..... **26 €**

*Salmon Burger: black Bun, green Curry sauce, Tomatoes & red Onion chutney*

Dos de Cabillaud rôti sur peau, Julienne de Noix de Jambon fumé,  
Mousseline de Brocolis & Carottes de couleur..... **29 €**

*Cod Steak roasted on skin, Julienne of smoked Ham,  
Creamy Broccoli purée & coloured Carrots*

Belle Sole meunière (800 g),  
Pommes de Terre nouvelles persillées..... **45 €**

*Sole in a Butter Lemon sauce (800 g), Steamed Potatoes with Parsley*

## Les Viandes / *Meats*

Tartare de Bœuf Limousin (180 g) assaisonné en cuisine,  
Frites fraîches & Mesclun..... **23 €**

*Limousin Beef Tartar (180 g) prepared by the Chef, fresh French Fries &  
mixed Salad Leaves*

L'incontournable Cheeseburger, Steak haché tradition bouchère,  
Sauce 'Louisiane', Tomate, Mesclun, Tomme de Savoie & Frites fraîches..... **24 €**

*BBQ Cheeseburger with the Butcher's tradition minced Steak, 'Louisiane' sauce,  
Tomato, mixed Salad leaves, Tomme de Savoie local Cheese  
& fresh French Fries*

Poitrine de Cochon laqué,  
Panais & Chou Romanesco glacés au Beurre demi-sel..... **26 €**

*Glazed Porc Belly, Parsnip & Romanesco Cabbage sautéed in salted Butter*

Suprême de Volaille fermière "Excellence Miéral",  
Betteraves de Couleur & Oignon doux caramélisé..... **27 €**

*"Excellence Miéral" Poultry fillet, coloured Beets & caramelized sweet Onion*

Filet de Bœuf Chateaubriand (220 g), sauce au Poivre,  
Pommes de Terre sautées & Légumes de Saison..... **36 €**

*Chateaubriand Beef Tenderloin (220 g) with Pepper sauce,  
Sautéed Potatoes & seasonal Vegetables*

Ris de Veau croustillant & Foie Gras poêlé,  
Figues rôties & Navets boule d'or confits, jus cosé..... **38 €**

*Crispy Veal sweetbreads & pan-fried Foie Gras,  
Roast Figs & candied Turnips, with a strong juice*

## Les Pâtes & Risotto / *Pasta & Risotto*

Coquillettes "Souvenir d'Enfance" au Beaufort & Jambon  
Crème de Cresson ..... 20 € / ● 12 €

*"Childhood Memory" Pasta with Beaufort Cheese & Ham,  
Watercress cream*

Linguine & demi Homard rôti,  
Quelques Girolles, sauce Homardine ..... 36 € / ● 16 €

*Linguini & half roasted Lobster, Chanterelle Mushrooms,  
Lobster sauce*

Risotto crémeux au vieux Parmesan  
Noix de Saint-Jacques & Champignons des Bois, jus d'Écrevisses ..... 35 € / ● 22 €

*Risotto with old Parmesan Cheese, Scallops & wild Mushrooms,  
Crayfish juice*

## Les Fromages sélection de notre Fromager

*Cheeses* by our local Cheesemaker

L'Assiette / Selection platter ..... 11 €

Buffet de Desserts Maison ..... 12 €

*Homemade Dessert Buffet*

● Disponible en plat végétarien / Available as vegetarian dish ● Disponible en plat vegan / Available as vegan dish

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.  
Our dishes may contain food allergens. If in doubt on food content, please ask our Maître d'Hôtel.