



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



IMPERIAL
PALACE
Anecy . France

Le Samedi
c'est
Cuisse de
Poulet fermier

Saturday
it's
Leg of farm Chicken

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,
événements spéciaux & jours fériés
For Lunch only, except on Sundays,
special events & bank holidays

- 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
Cabillaud
Cod fillet

ou / or

Pâtes bolognaise
Bolognese Pasta
ou / or

Coquillettes au Jambon & Beaufort
Pasta with Ham & Beaufort Cheese

*

Les Gourmandises & Bonbons
+ Boisson au choix
Sweets & Treats Corner
+ *Drink of your choice*

Menu Gourmand

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

39 €

LES ENTRÉES / STARTERS

- Salade de Légumes crus & cuits, Oignon doux des Cévennes,
Jeunes pousses de la maison Raillon
*Raw & cooked Vegetable salad, sweet Onion from Cévennes,
Young salad leaves from Maison Raillon*

ou / or

Tataki de Saumon sur un Riz au lait sucré, Caviar d'Aubergine & Chips de Riz soufflée
Salmon Tataki with sweet Rice pudding, Aubergine caviar & souffléed Rice Chips

ou / or

Oeuf mollet, Purée de Chou de Bruxelles au Lard paysan,
Pain à l'Ail & Jus de Volaille

*Soft-boiled egg, Brussels sprouts Purée with smoked bacon,
Garlic bread & Gravy*

ou / or

- Velouté de Légumes de Saison, Minestrone de Féra & Noisettes torréfiées
Seasonal vegetable soup, Féra fish minestrone & roasted Hazelnuts

ou / or

Marbré de Foie Gras de Canard maison à la Figue,
Figues rôties au Vinaigre de Cidre & Brioche Impérial

*Homemade Duck Foie Gras Terrine with Figs,
Roasted Figs with Cider vinegar, Brioche bread*

Supplément 7 € / Extra 7 €

LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Filet de Truite, Travail autour de la Carotte, Jus de Carotte monté au Beurre
Trout fillet, Carrots, Carrot juice with butter

ou / or

Dos de Cabillaud poché, Butternut rôti au Jambon de Pays, Jus réduit de Légumes
Poached Back of Cod, roasted Butternut with country Ham, Vegetable juice

ou / or

Coquillettes "Souvenir d'enfance" au Jambon blanc & Beaufort
Pasta Shells with Ham & Beaufort cheese

ou / or

Burger "Impérial", Steak de Boeuf Charolais, Brézain,
Lard paysan, Sauce Tartare, Frites fraîches & Mesclun
*"Impérial" Burger, Charolais Beef Steak, Brézain smoked cheese, bacon,
Tartare sauce, fresh French Fries & Mixed salad leaves*

ou / or

Cuisse de Poularde de Bresse AOP de la maison Miéral farcie aux Ecrevisses,
Artichaut poivrade en Barigoule & Jus de Volaille

*Leg of Bresse farm Hen from Maison Miéral stuffed with Crayfish,
Braised stuffed Artichokes & Gravy*

ou / or

Côte de Veau (250 g), sauce Béarnaise, Compression de Légumes confits
*Veal chop (250 g), Béarnaise sauce,
preserved Vegetables terrine*

Supplément 10 € / Extra 10 €

LES DESSERTS / DESSERTS

Buffet de Gourmandises & Bonbons
Buffet of homemade Delights & Sweets

Aperitivo 29 €

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

Foie Gras de Canard maison / *Homemade Terrine of Duck Foie Gras*

Sardines de Galice / *Sardines from Galicia*

Magret de Canard fumé / *Smoked Duck Breast fillet*

Pâté en croûte maison / *Homemade Pâté in a pastry Crust*

Les Entrées / Starters

Velouté de Légumes de Saison,
Minestrone de Féra & Noisettes torréfiées..... **16 € / ● 11 €**

Seasonal vegetable soup, Féra fish minestrone & roasted Hazelnuts

Œuf Mollet, Purée de Chou de Bruxelles au Lard Paysan,
Pain à l'ail & jus de Volaille..... **17 €**

*Soft-boiled egg, Brussels sprouts Purée with smoked bacon,
Garlic bread & gravy*

Salade de Légumes crus et cuits, Oignon doux des Cévennes,
Jeunes pousses de la maison Raillon..... ● **18 €**

*Raw & cooked Vegetable salad, sweet Onion from Cévennes,
Young salad leaves from Maison Raillon*

Tataki de Saumon sur un Riz au lait sucré,
Caviar d'Aubergine & Chips de Riz soufflée..... **19 €**

Salmon Tataki with sweet Rice pudding, Aubergine caviar & souffléed Rice Chips

Ravioles farcies de Crevettes & Légumes,
Consommé de Carapaces à la Citronnelle & au Gingembre..... **23 €**

*Shrimps and Vegetables stuffed ravioli,
Shell consommé with Citronella & Ginger*

Marbré de foie gras de canard maison à la Figue,
Figues rôties au Vinaigre de Cidre & Brioche Impérial..... **26 €**

*Homemade Duck Foie Gras Terrine with Figs,
Roasted Figs with Cider vinegar, Brioche bread*

● 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*

Filet de Truite, travail autour de la Carotte,
Jus de Carottes monté au Beurre **26 €**

Trout fillet, Carrots, Carrot juice with butter

Dos de Cabillaud poché, Butternut rôti au Jambon de Pays,
Jus réduit de Légumes **30 €**

Poached Back of Cod, roasted Butternut with country Ham, Vegetable juice

Saint-Jacques snackées,
Risotto de Navets boule d'or & Râpé de vieux Comté **39 €**

Grilled scallops, Turnip Risotto & grated mature Comté Cheese

Sole meunière (600 g),
Légumes confits & Pommes de Terre Ratte rôties à l'Ail **53 €**

*Sole in a Butter Lemon sauce (600 g),
Preserved Vegetables & roasted Potatoes with Garlic*

Les Viandes / *Meats*

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

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

Burger "Impérial", Steak haché Charolais, Brézain, Lard paysan, Sauce Tartare,
Frites fraîches & Mesclun **25 €**

*"Impérial" Burger, Charolais Beef Steak, Brézain smoked Cheese, Bacon,
Tartare sauce, fresh French Fries & Mixed salad leaves*

Cuisse de Poularde de Bresse AOP de la maison "Miéral" farcie aux Ecrevisses,
Artichaut poivrade en Barigoule & Jus de Volaille **30 €**

*Leg of Bresse farm Hen from Maison Miéral stuffed with Crayfish,
Braised stuffed Artichokes & Gravy*

Filet de Bœuf (200 g), jus corsé aux Trompettes de la mort,
Millefeuille de Pommes de Terre & Abondance **36 €**

*Beef Tenderloin (200 g), strong Juice with Wild craterellus Mushrooms
Potato Millefeuille & Abondance cheese*

Côte de Veau (250 g), sauce Béarnaise,
Compression de Légumes confits **40 €**

Veal chop (250 g), Béarnaise sauce, preserved Vegetable terrine

Les Pâtes & Risotto / *Pasta & Risotto*

Coquillettes "Souvenir d'enfance" au Jambon blanc & Beaufort..... **20 € / ● 12 €**

Pasta Shells with Ham & Beaufort Cheese

Risotto crémeux aux Légumes du Potager,
Jambon de Pays de la maison "Baud" **25 € / ● 18 €**

Creamy Risotto with Vegetables, Country Ham from Maison Baud

Conchiglioni garnis au Saumon & Epinards,
Gratinée au Comté, Jus de cuisson **26 €**

*Conchiglioni pasta with Salmon & Spinach, French onion soup with Comté
Cheese, cooking Juice*

Malfadine & Coquillages façon Marinière,
Jus de cuisson monté à la Crème **28 € / ● 19 €**

Malfadine pasta & Marinière-style Shellfish, cooking Juice with Cream

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.