



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
Ancecy . France

*Le Samedi c'est Paëlla**Saturday it's Paella*

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

52 €

62 €

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 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 Pasta with Ham

*

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

Menu Gourmand *Gourmet Menu*

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

42 €

Les Entrées / Starters

au choix à la carte

à la carte choice

Supplément sur certains plats / Extra on some dishes

Les Plats Principaux / Main courses

au choix à la carte

à la carte choice

Supplément sur certains plats / Extra on some dishes

Les Desserts / Desserts

Buffet de Gourmandises & Bonbons

Buffet of homemade Delights & Sweets

Menu Brasserie *Brasserie Menu*

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 ou B+C..... 24 €

A+B+C..... 29 €

À l'Apéritif ou en Petite Entrée !

Ideal with your Apéritif or in small starter!

<i>Légumes croquants, Fromage blanc aux Herbes fraîches</i>	5 €
<i>Crunchy vegetables, Cottage Cheese with herbs</i>	
<i>Rillettes de Saumon & Pain toasté</i>	5 €
<i>Salmon Rillettes and Toasted Bread</i>	
<i>Sardinettes de Bretagne à l'Huile d'Olive Bio & Pain à l'Ail</i>	6 €
<i>Sardinettes from Brittany in Olive Oil & Garlic Bread</i>	
<i>Croustillant d'Escargots de chez Philippe Héritier (par 6)</i>	8 €
<i>Crispy Snails from Philippe Héritier (By 6)</i>	
<i>Assiette de Salaison de chez Maxence Baud</i>	9 €
<i>Mix of Cured Meat from Maxence Baud</i>	

<i>Os à Moelle gratiné, Mesclun à la Vinaigrette de Soja</i>	15 €
<i>Marrow Bone "au gratin", Salad with Soy Vinaigrette</i>	
<i>Ceviche de Dorade, Acidulé aux Fruits Exotiques & Piment doux</i>	19 €
<i>Sea Bream Ceviche, Exotic Fruits & Sweet Pepper in a Tangy Sauce</i>	
<i>Asperges blanches, Mayonnaise aux Herbes fraîches & Croûtons à l'Ail</i>	20 €
<i>White Asparagus, Herb Mayonnaise & Garlic Croutons</i>	
<i>Gyoza aux Légumes de Saison, Salade de Chou au Vinaigre de Riz</i>	20 €
<i>Gyoza with Seasonal Vegetables, Cabbage Salad with Rice Vinegar</i>	
<i>Truite rose en Gravelax à l'Ail des Ours, Pomme de Savoie & Salade de Fenouil</i>	23 €
<i>Truit in Gravlax with Wild Garlic, Savoy Apple and Fennel Salad</i>	MENU +4 €
<i>Salade Caesar au Poulet en deux façons</i>	23 €
<i>Chicken Cesar Salad in two Ways</i>	MENU +4 €

<i>Omble Chevalier de chez Petit, Asperges vertes, Porcayou de chez Maxence Baud, Sauce Hollandaise crémeuse.....</i>	30 €
<i>Char from Petit, Green Asparagus, Porcayou from Maxence Baud, Creamy Hollandaise Sauce</i>	
<i>Dos de Cabillaud poché, Poireaux confits au four & Poêlée de Coquillages.....</i>	30 €
<i>Poached Back of Cod, Candied Leeks and Shellfish</i>	
<i>Gambas snackées, Endives cuites et crues & Sauce Yuzu.....</i>	37 €
<i>Grilled Prawns, Chicory & Yuzu sauce</i>	
MENU +10 €	
<i>Sole meunière (600 g), Pommes de Terre Grenaille rôties & Légumes de saison.....</i>	56 €
<i>Sole in a Butter Lemon Sauce (600g), Roasted Potatoes with Garlic & Seasonal Vegetables</i>	
MENU +20 €	
<i>Tartare de Bœuf Charolais (180 g) préparé par le Chef, Frites fraîches & Jeunes Pousses de chez Raillon.....</i>	23 €
<i>Charolais Beef Tartar (180 g) prepared by the Chef, fresh French Fries & Salad from Raillon</i>	
<i>Burger "Impérial", Steak haché Charolais, Reblochon de Savoie, Lard paysan, Sucrine Sauce Tartare & Frites fraîches.....</i>	25 €
<i>"Impérial" Burger, Charolais Beef Steak, Reblochon Cheese, Bacon, Salad Tartare sauce & fresh French Fries</i>	
<i>Côte de Cochon Basque de la ferme d'Abotia, Polenta crémeuse, Chou-fleur rôti au Beurre.....</i>	26 €
<i>Basque Pork Chop from Abotia Farm, Creamy Polenta and Butter Roasted Cauliflowers</i>	
<i>Souris d'Agneau confite, Carottes & Pois Chiche à la Coriandre.....</i>	28 €
<i>Preserved Lamb Shank, Carrots & Chickpeas with Coriander</i>	
<i>Cuisse de Poularde de Bresse AOP de la Maison Mieral, Farcie aux Écrevisses, Petits Pois Maraîchers.....</i>	33 €
<i>Leg of Bresse Farm Hen from "Maison Mieral Stuffed with Crayfish and Peas</i>	
MENU +5 €	
<i>Côte de Bœuf Black Angus de Castille, Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois, Poêlée de Légumes de Saison (pour 2).....</i>	100 €
<i>Rib of Black Angus de Castille Beef, Bearnaise Sauce, Potato Gratin and Seasonal Vegetables</i>	
MENU +40 €	

<i>Coquillettes "Souvenir d'enfance" au Jambon blanc & Beaufort</i> <i>Pasta Shells with Ham & Beaufort Cheese</i>	20 €
<i>Risotto aux Céréales & Légumes de Saison</i> <i>Cereal Risotto & seasonal Vegetables</i>	20 €
<i>Gnocchi gratinés à l'Abondance,</i> <i>Panne de Montagne & Jus de Viande</i>	23 €
<i>Gnocchi with Abondance cheese, Local Ham & reduced Juice</i>	

Coin des Végétariens / Vegetarian	<i>Salade Caesar version végétarienne</i> <i>Vegetarian Cesar Salad</i>	18 €
	<i>Asperges blanches,</i> <i>Mayonnaise aux Herbes fraîches & Croûtons à l'Ail</i>	20 €
	<i>White Asparagus, Herb Mayonnaise & Garlic Croutons</i>	
	<i>Gyoza aux Légumes de Saison,</i> <i>Salade de Chou au Vinaigre de Riz</i>	20 €
	<i>Gyoza with Seasonal Vegetables, Cabbage Salad with Rice Vinegar</i>	
	<i>Coquillettes "Souvenir d'enfance" au Beaufort</i> <i>Pasta Shells with Beaufort Cheese</i>	14 €
<i>Risotto aux Céréales & Légumes de Saison</i> <i>Cereal Risotto & Seasonal Vegetables</i>	20 €	

Les Fromages sélectionnés par Pierre Gay

Cheeses selected by Pierre Gay

<i>Plateau de Fromage / Cheese platter</i>	13 €
--	------

MENU +8 €

<i>Buffet de Desserts Maison</i> <i>Homemade Dessert Buffet</i>	12 €
--	------