

LE BISTROT DU PORT

- LE GRAND PORT • AIX-LES-BAINS -

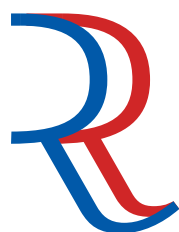
2, Boulevard Robert Barrier

Le Grand-Port

73100 Aix-les-Bains

Tél. 04 79 63 42 05

www.bistrot-du-port.fr



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Le seul label de la profession reconnu par l'État.

Il récompense le professionnalisme d'un chef et de son établissement.

Valorise une cuisine entièrement faite maison, réalisée sur place à partir de produits bruts,

essentiellement frais, de terroir, toujours de saison

en faisant appel aux producteurs locaux.

PRIX NETS EN EUROS | TAXES & SERVICE COMPRIS
MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CB, ESPÈCES, TICKET RESTAURANT & CHÈQUE VACANCES

MENU DU BISTROT

43 €

ENTRÉE

FRICASSÉE D'ESCARGOTS de Droisette & purée de petits pois
Droisette's Snail fricassee & mashed peas

ou

PÂTÉ EN CROÛTE AU RIS DE VEAU & trompettes de la mort
Pâté en croûte with sweetbread & black chanterelle

PLAT

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, jus au thym & polenta crémeuse
Lamb shoulder confit, thyme gravy & creamy polenta

ou

DOS DE SANDRE EN CROÛTE de noisettes & purée de potimarron
Pike perch fillet in hazelnut crust & mashed pumpkins

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT, poire caramélisée
Molten chocolate, caramelized pear

ou

NOUGAT GLACÉ marron & mandarine
Frozen nougat, chestnut & tangerine

MENU DU MARCHÉ

Au déjeuner uniquement, servi hors weekends & jours fériés
Only at lunch, except weekends & bank holidays

1 plat /dish	20 €
2 plats /dishes	25 €
3 plats /dishes	29 €

ENTRÉE

PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE au Cognac & au Porto,
pickles d'oignons rouges
Poultry liver mousse with Cognac & Porto, red onions pickles

ou

PETITE ASSIETTE DU MAREYEUR
3 huîtres fines de Claire n°3, 2 crevettes roses
3 oysters, 2 shrimps

PLAT DU JOUR

DESSERT

CRÈME CARAMEL

ou

FAISSELLE - 200 g, nature ou à la crème
Cottage cheese, plain or with cream

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON aux éclats de chataignes <i>Pumpkin velouté, chopped chestnuts</i>	14 €
PÂTÉ EN CROÛTE AU RIS DE VEAU & trompettes de la mort <i>Pâté en croûte with sweetbread & black chanterelle</i>	19 €
FRICASSÉE D'ESCARGOTS de Droisette & purée de petits pois <i>Droisette's snail fricassee & mashed peas</i>	19 €
PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE au Cognac & au Porto, pickles d'oignons rouges <i>Poultry liver mousse with Cognac & Porto, red onions pickles</i>	15 €
PLANCHE MIXTE Assortiment de fromages & charcuterie de Savoie <i>Assortment of Savoy cheese & cold cuts</i>	24 €

SALADES

SALADE MÉDITERRANÉENNE Salade, supions, noix de Saint Jacques & gambas en persillade <i>Mediterranean salad: lettuce, small squids, scallops & prawns in parsley</i>	25 €
SALADE NIÇOISE du Bistrot Anchois, ventrêche de thon, haricots verts, œufs durs, poivrons, tomates cœur de bœuf, olives noires <i>Anchovies, tuna belly, green beans, hard boiled eggs, peppers, tomatoes, black olives</i>	23 €

POKE BOWLS

POKE BOWL OPAE Crevettes, quinoa, avocat, mangue, radis red meat, fèves, soja, carottes, cacahuètes <i>Shrimps, quinoa, avocado, mango, red meat radish, broad bean, soy, carrots, peanuts</i>	22 €
POKE BOWL végétarien Tofu, quinoa, avocat, mangue, radis red meat, fèves, soja, carottes, cacahuètes <i>Tofu, quinoa, avocado, mango, red meat radish, broad bean, soy, carrots, peanuts</i>	19,5 €

L'ÉCAILLER

BOUQUET DE SIX CREVETTES ROSES 15 €
Bouquet of six shrimps

HUÎTRES MARENNES-OLÉRON « Fines de claire n°3 » x 6 18 €
Oysters Marennes-Oléron « fines de claire n°3 » x 12 34 €

ASSIETTE DU MAREYEUR 18 €
4 huîtres fines de Claire n°3, 4 crevettes roses
4 oysters fines de Claire n°3, 4 shrimps

PLATEAU DU BISTROT 55 €
12 huîtres fines de Claire n°3, 12 crevettes
12 oysters fines de Claire n°3, 12 shrimps

POISSONS

OMBLE CHEVALIER FAÇON MEUNIÈRE - Poisson entier 300/400g
risotto crémeux & légumes confits 32 €
Arctic char meuniere style (whole fish 300/400g)
creamy risotto & confit vegetables

PAGRE ENTIER RÔTI aux graines de fenouil - Poisson entier 300/400g 32 €
risotto crémeux et légumes confits
Roasted snapper with fennel seeds (whole fish 300/400g)
creamy risotto & confit vegetables

DOS DE SANDRE EN CROÛTE de noisettes & purée de potimarron 28 €
Pike perch fillet in hazelnut crust & mashed pumpkins

CHOUCROUTE DE LA MER & beurre blanc 30 €
Sandre, saumon Label Rouge, noix de Saint Jacques, gambas
Sea sauerkraut & beurre blanc: pike perch, salmon Label Rouge, scallops, gambas

RISOTTO crémeux 26 €
Noix de Saint Jacques, gambas & copeaux de Parmesan
Creamy risotto, scallops, prawn & Parmesan shavings

VIANDES

- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, jus au thym & polenta crémeuse** 26 €
Lamb shoulder confit, thyme gravy & creamy polenta
- ROGNONS DE VEAU, jus corsé & pommes purée** 26 €
Veal kidneys, full-bodied gravy & mashed potatoes
- FOIE DE VEAU au vinaigre de framboise & pommes purée** 23 €
Veal's liver with raspberry vinegar & mashed potatoes
- VITELLO TONATO** 19 €
noix de veau cuite en basse température, sauce mayonnaise au thon, pignons de pin, tomates cerise & roquette
Veal slow cooking, tuna mayonnaise, pine nuts, cherry tomatoes & arugula
- ESCALOPE DE VEAU aux trompettes de la mort & gratin dauphinois** 26 €
Veal cutlet, black chanterelle & potato gratin
- * **TARTARE DE BŒUF ou TARTARE PÔELÉ** 22 €
Beef tartar, raw or pan fried
- * **FILET DE BŒUF à la plancha - 250 g et/ou sauce poivre vert** 32 €
Beef filet just grilled (250 g) and/or green pepper sauce

* Servi avec frites maison ou petits légumes
* served with fresh homemade fries or vegetables

Toutes nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne
All our meat comes from the European Union

HAMBURGERS

- * **HAMBURGER du Bistrot** 22 €
Steak haché, Comté, tomate, cornichons
Bistrot's burger: ground beef, Comté cheese, tomato, pickles
- * **HAMBURGER végétarien** 19 €
Steak végétal, sauce tartare, légumes
Vegetarian burger: vegetable steak, tartar sauce, vegetables

* Servi avec frites maison
* served with fresh homemade fries

Nos pains à hamburger sont réalisés par notre boulanger
Our hamburger buns are made by our artisan baker

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LOCAL SPECIALITIES

FONDUE SAVOYARDE - min. 2 pers. par pers. 23 €
Comté & Cœur de Savoie, salade verte
Cheese fondue to share, green salad

MÛLLEUX DU REVARD 23 €
Mœlleux du Revard au four, pommes de terre, salade verte
Savoy cheese fondue, potatoes, green salad

GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ aux trompettes de la mort, 23 €
salade verte
Dauphiné ravioli gratin with black chanterelle, green salad

Supplément assiette de charcuterie 7,00 €
Jambon cru et saucisson sec de Savoie
Plate of cold cuts in addition 7,00 €
Savoy raw ham and saucisson

MENU ENFANT

15 €

STEAK HACHÉ MAISON
frites maison
Homemade minced steak
homemade fries

ou

DOS DE SAUMON LABEL ROUGE
frites maison
Salmon fillet Label Rouge
homemade fries

•

COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX
Two scoops of ice cream

ou

CRÈME CARAMEL

COIN VÉGÉTARIEN

VEGGIE CORNER

- | | |
|---|--------|
| POKE BOWL végétarien
Tofu, quinoa, avocat, mangue, radis red meat, fèves, soja,
carottes, cacahuètes
<i>Tofu, quinoa, avocado, mango, red meat radish, broad bean, soy,
carrots, peanuts</i> | 19,5 € |
| RISOTTO CRÉMEUX végétarien
Légumes confits, copeaux de Parmesan, trompettes de la mort
<i>Creamy risotto, confit vegetable, Parmesan shavings, black chanterelle</i> | 19 € |
| * HAMBURGER végétarien, frites maison
Steak végétal aux lentilles corail & boulgour, sauce tartare,
légumes confits
<i>Vegetarian burger: vegetable steak with red lentils & bulgur, tartar sauce,
confit vegetables & homemade fresh fries</i> | 19 € |

* Nos pains à hamburger sont réalisés par notre boulanger « le Petit Gâteau »
Our hamburger buns are made by our artisan baker "Le Petit Gâteau"

FROMAGES

FAISSELLE AU CHOIX : nature ou à la crème 7 €
Cottage cheese: plain or with cream

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE 9,5 €
Assortiment de fromages du moment
Cheese plate : assortment of Savoyard cheeses

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE 8,5 €

CRÈME CARAMEL 7,5 €

FONDANT AU CHOCOLAT, poires caramélisées 8,5 €
Molten chocolate, caramelized pear

NOUGAT GLACÉ marron & mandarine 9,5 €
Frozen nougat, chestnut & mandarin

PROFITEROLES 10 €

CAFÉ GOURMAND 10 €
Gourmet coffee: coffee with an assortment of miniature desserts

THÉ GOURMAND 10 €
Gourmet tea: tea with an assortment of miniature desserts

COUPES DE GLACES ARTISANALES 9,5 €

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, vanille, café expresso & chantilly maison
coffee and vanilla ice cream, espresso coffee & homemade chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, vanille, ganache chocolat & chantilly maison
Chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, ganache chocolat, meringue & chantilly maison
Vanilla ice cream, chocolate ganache, meringue & homemade chantilly

BANANA SPLIT

Glace vanille, chocolat, fraise, ganache chocolat & chantilly maison
Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

ESTIVALE

Sorbet mangue, pêche, passion, coulis de mangue & chantilly maison
Mango sorbet, peach, passion fruit, mango coulis & homemade chantilly

GOURMANDE

Glace caramel, chocolat, sauce caramel & chantilly maison
Caramel and chocolate ice cream, caramel sauce & homemade chantilly

BOUNTY

Glace chocolat, noix de coco, ganache chocolat & chantilly maison
Chocolate, coconut ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES 11,5 €

ROYAL POIRE Sorbet poire, eau de vie de poire / *Pear sorbet, pear brandy*

COLONEL Sorbet citron, vodka / *lemon sorbet, vodka*

ALEXANDRA Glace café, Cognac / *coffee ice cream, Cognac*

ICEBERG Glace menthe-chocolat, liqueur de menthe / *chocolate and mint ice cream, mint liquor*

PARFUMS

2 BOULES / SCOOPS 6 € | 3 BOULES / SCOOPS 8 €

SORBETS

poire | fraise | cassis | pêche | citron | framboise | mangue | passion
pear | strawberry | blackcurrant | peach | lemon | raspberry | mango | passion fruits

GLACES

vanille | chocolat | café | caramel | menthe-chocolat | rhum-raisin | Chartreuse | noix de coco
vanilla, chocolate | coffee | caramel | chocolate-mint | rum-raisin | Chartreuse | coconut

Supplément Chantilly / *Chantilly in addition* 1,50 €

LISTE DES ALLERGÈNES

POSSIBILITÉ POUR NOS SUGGESTIONS DU JOUR, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR.

ALLERGÈNE	PRÉSENTS DANS :
GLUTEN	 Omble Chevalier façon meunière, Hamburgers, Ravioles du Dauphiné, Gâteaux d'accompagnements de nos entremets, Glaces artisanales, Cookies et tous nos desserts. Possibilité dans notre formule du jour.
CRUSTACÉS	 Salade méditerranéenne, Poke bowl OPAE, Choucroute de la mer. Possibilité dans notre formule du jour.
ŒUFS	 Pâté croûte, Gratin de ravioles du Dauphiné, Hamburgers, Desserts. Possibilité dans notre formule du jour.
POISSONS	 Choucroute de la mer et tous les poissons de la carte. Possibilité dans formule du jour.
ARACHIDES	 Pâté croûte. Possibilité dans notre formule du jour.
SOJA	 Poke bowls. Possibilité dans notre formule du jour.
LAIT	 Tous les fromages, toutes les spécialités savoyardes, les glaces et les desserts. Risotto crémeux, Salade du Bistrot, Hamburgers. Possibilité dans notre formule du jour.
FRUITS À COQUES	 Assiette de fromages, Pâté croûte. Possibilité dans nos desserts et notre formule du jour.
CÈLERI	 Possibilité dans les légumes. Possibilité dans notre formule du jour.
MOUTARDE	 Vinaigrettes des salades, Hamburgers, Mayonnaise et autres sauces d'accompagnements. Possibilité dans notre formule du jour.
SÉSAME	 Tous les hamburgers, possibilité dans les salades, poke bowls et dans notre formule du jour.
SULFITES	 Vinaigrettes des salades, Risotto crémeux, Vinaigre d'accompagnement des huîtres. Possibilité dans notre formule du jour.
LUPIN	 -
MOLLUSQUES	 Salade méditerranéenne, Risotto crémeux, Choucroute de la Mer, Huîtres. Possibilité dans notre formule du jour.