

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, CHÈQUE VACANCES

MENU DU BISTROT

45 €

ENTRÉE

TATAKI DE THON ROUGE, tartare de légumes

Red tuna tataki, vegetable tartar

ou

CARPACCIO DE VEAU mariné au citron et à l'huile d'olive,

copeaux de Parmesan, pignons de pin

Veal carpaccio marinated with lemon and olive oil, Parmesan shavings, pine nuts

PLAT

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE RÔTI,

sauce vierge, tagliatelles de légumes

Roasted Mediterranean stone bass, vierge sauce, vegetables tagliatelle

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE au miel et aux épices, purée au chorizo

Iberian pluma pork, honey sauce, spices and puree with chorizo

DESSERT

MACARON TOUT FRAMBOISE

Raspberries macaron

ou

VACHERIN COCO PASSION

Frozen coconut and passion fruit vacherin

MENU DU MARCHÉ

Au déjeuner uniquement, servi hors week-ends & 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 et au Porto,
pickles d'oignons rouges
Poultry liver mousse with Cognac and Porto, red onions pickles

ou

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

PLAT DU JOUR

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE au siphon
Chocolate mousse

ou

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

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE	24 €
Assortiment de fromages & charcuterie de Savoie	
<i>Assortment of Savoy cheese & cold cuts</i>	

L'ÉCAILLER

BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES	15 €
<i>Bouquet of 6 shrimps</i>	

HUÎTRES MARENNES-OLÉRON Fines de Claire n°3	x 6 18 €
<i>Oysters Marennes-Oléron Fines de Claire n°3</i>	x 12 36 €

ASSIETTE DU BISTROT	22 €
4 huîtres Fines de Claire n°3, 4 crevettes roses	
<i>4 oysters Fines de Claire n°3, 4 shrimps</i>	

PLATEAU DU BISTROT	58 €
12 huîtres Fines de Claire n°3, 12 crevettes	
<i>12 oysters Fines de Claire n°3, 12 shrimps</i>	

ENTRÉES & SALADES

TATAKI DE THON ROUGE , tartare de légumes <i>Red tuna tataki, vegetable tartar</i>	24 €
PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE au Cognac et au Porto, pickles d'oignon rouges <i>Poultry liver mousse with Cognac and Porto, red onions pickles</i>	15 €
TOMATES BURRATINA Tomates d'antan, Mozzarella burratina, basilic frais <i>Heirloom tomatoes, Mozzarella burratina, fresh basil</i>	19 €
SALADE ITALIENNE Aubergines grillées, jambon cru, Mozzarella <i>Italian salad with grilled eggplant, ham, Mozzarella</i>	18 €
SALADE MÉDITERRANÉENNE Salade, encornets, supions, gambas en persillade, tomates cerise <i>Mediterranean salad with lettuce, squids, prawns in parsley, cherry tomatoes</i>	21 €
SALADE NIÇOISE DU BISTROT Haricots verts, thon rouge cuit en basse température, tomates cœur de bœuf, poivrons, anchoïade, œuf dur <i>Green beans, tuna belly, tomatoes, peppers, anchovy, boiled egg</i>	19 €
POKE BOWL OPAE Crevettes roses, quinoa, avocat, melon, radis, fèves, soja, cacahuètes, tagliatelles de légumes <i>Pink shrimps, quinoa, avocado, melon, radish, broad bean, soy, peanuts, vegetable tagliatelle</i>	22 €

POISSONS

POÉLÉE DE FILETS DE PERCHE FRAIS, FRITES crème de citron ou crème à l'ail <i>Pan fried perch fillets with lemon cream or garlic cream and french fries</i>	32 €
DOS DE MAIGRE SAUCE VIERGE, TAGLIATELLES DE LÉGUMES <i>Roasted Mediterranean stone bass, vierge sauce, vegetables tagliatelle</i>	28 €
BAR RÔTI, RISOTTO CRÉMEUX poisson entier de 400/500 g, mariné aux graines de fenouil <i>Roasted Sea bass, fennel seeds marinade, creamy risotto</i>	39 €
OMBLE CHEVALIER, RISOTTO CRÉMEUX poisson entier de 300/400 g <i>Whole Artic char and creamy risotto</i>	38 €

VIANDES

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE au miel et aux épices, purée au chorizo <i>Iberian pluma pork, honey sauce, spices and puree with chorizo</i>	29 €
* CARPACCIO DE VEAU mariné au citron et à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan, pignons de pin <i>Veal carpaccio marinated with lemon and olive oil, Parmesan shavings, pine nuts</i>	22 €
COQUELET RÔTI À L'ESTRAGON 300/400 g, POMMES GRENAILLE <i>Roasted cockerlet with tarragon and new potatoes</i>	24 €
HAMBURGER DU BISTROT, FRITES Steak haché, Comté, tomate, cornichons <i>Bistro's burger: ground beef, Comté cheese, tomato, pickles, french fries</i>	22 €
* VITELLO TONATO Noix de veau cuite en basse température, sauce mayonnaise au thon, pignons de pin, tomates cerise, roquette <i>Veal slow cooking, tuna mayonnaise, pine nuts, cherry tomatoes & arugula</i>	23 €
* TARTARE DE BŒUF ou TARTARE PÔLÉ <i>Beef tartar, raw or pan fried</i>	23 €
* FILET DE BŒUF à la plancha - 250 g et/ou sauce poivre vert <i>Beef filet 250 g just grilled and/or green pepper sauce</i>	32 €

* Servi avec frites ou petits légumes / served with fresh french fries or vegetables

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

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

COIN VÉGÉTARIEN

POKE BOWL VÉGÉTARIEN	22 €
Tofu, quinoa, avocat, melon, radis, fèves, soja, cacahuètes, tagliatelles de légumes	
<i>Vegetarian poke bowl with tofu, quinoa, avocado, melon, radish, broad bean, soy, peanuts, vegetable tagliatelle</i>	
TARTARE DE LÉGUMES, ESPUMA DE CHÈVRE FRAIS	16 €
Tomate cœur de bœuf, concombre, radis, carottes, basilic frais, huile d'olive, vinaigre balsamique	
<i>Vegetable tartar, foam of fresh goat cheese: tomatoes, cucumber, radish, carrots, fresh basil, olive oil, balsamic vinegar</i>	
RISOTTO CRÉMEUX	19 €
Tagliatelles de légumes, shiitake, copeaux de Parmesan	
<i>Creamy risotto, vegetable tagliatelle, shiitake, Parmesan shavings</i>	
* HAMBURGER, FRITES	19 €
Steak végétal aux lentilles corail & boulghour, légumes confits	
<i>Vegetarian burger: vegetable steak with red lentils & bulgur, confit vegetables, french fries</i>	

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

MENU ENFANT

15 €

STEAK HACHÉ, FRITES

*Homemade minced steak
french fries*

ou

FILETS DE PERCHE FRAIS, crème citron

FRITES

*Fresh perch fillet, lemon cream
french fries*

•

MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE au siphon

Chocolate mousse

ou

2 BOULES DE GLACE au choix

Two scoops of ice cream

Two scoops of ice cream at choice

FROMAGES

FAISSELLE - 200 g : nature ou à la crème <i>Cottage cheese: plain or with cream</i>	8 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE Sélection de 3 fromages affinés <i>Cheese plate: assortment of 3 Savoyard cheeses</i>	10 €

DESSERTS

VACHERIN COCO PASSION <i>Frozen coconut and passion fruit vacherin</i>	9,5 €
MACARON TOUT FRAMBOISE <i>Raspberries macaron</i>	11 €
TIRAMISU TRADITIONNEL <i>Traditionnal tiramisu</i>	8 €
MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE au siphon <i>Chocolate mousse</i>	8 €
SOUPE DE FRAISE au basilic frais, huile d'olive à la vanille zestes de citron vert, vinaigre balsamique <i>Strawberry soup with fresh basil, olive oil and vanilla, lime zest, balsamic vinegar</i>	10 €
CAFÉ ou THÉ GOURMAND Tiramisu, mousse au chocolat, macaron framboise, soupe de fraise au basilic frais <i>Gourmet coffee or tea : coffee or tea with an assortment of miniature desserts</i>	10 €

COUPES DE GLACES ARTISANALES 10 €

CAFÉ LIÉGEOIS

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

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glaces chocolat et 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

FRAISE ou FRAMBOISE MELBA - 12 €

Glace vanille, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, chantilly maison
Vanilla ice cream, strawberry sorbet, red fruit coulis, fresh strawberries, homemade whipped cream

BANANA SPLIT

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

ESTIVALE

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

GOURMANDE

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

BOUNTY

Glaces chocolat et noix de coco, ganache chocolat & chantilly maison
Chocolate and coconut ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES 12 €

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 / *chocolat and mint ice cream, mint liquor*

PARFUMS

1 BOULE / SCOOP 3,5 € | 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* 1,5 €

LISTE DES ALLERGÈNES

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

ALLERGÈNE		PRÉSENTS DANS :
GLUTEN		Omble chevalier, hamburgers, 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, tous les plats de l'écailler. Possibilité dans notre formule du jour.
ŒUFS		Salade niçoise, hamburgers, desserts. Possibilité dans notre formule du jour.
POISSONS		Tous les plats de la rubrique poisson. Possibilité dans formule du jour.
ARACHIDES		Tartare de légumes frais, poke bowl. Possibilité dans notre formule du jour.
SOJA		Poke bowl. Possibilité dans notre formule du jour.
LAIT		Tous les fromages, les moules, les glaces et les desserts. Salade végétarienne, Risotto crémeux, sauce des filets de perche frais. Possibilité dans notre formule du jour.
FRUITS À COQUES		Assiette de fromages, sauce vierge. Possibilité dans nos desserts et notre formule du jour.
CÉLERI		Tagliatelles de légumes frais. Possibilité dans notre formule du jour.
MOUTARDE		Vinaigrettes des salades, hamburgers, mayonnaise et autres sauces d'accompagnements. Possibilité dans notre formule du jour.
SÉSAME		Tartare de légumes, hamburgers. Possibilité dans les salades, poke bowl ainsi que dans notre formule du jour.
SULFITES		Vinaigrettes des salades, risotto crémeux, vinaigre d'accompagnement des huîtres. Possibilité dans notre formule du jour.
LUPIN		-
MOLLUSQUES		Huîtres, moules, salade méditerranéenne. Possibilité dans notre formule du jour.

**LE BISTROT
DU PORT**
- LE GRAND PORT • AIX-LES-BAINS -