

LE BISTROT DU PORT

- LE GRAND PORT • AIX-LES-BAINS -

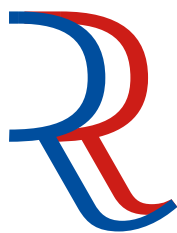
2, Boulevard Robert Barrier

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.

MENU DU BISTROT

45 €

ENTRÉE

FRICASSÉE D'ESCARGOTS de Droisette, trompettes de la mort
Droisette's Snail fricassee, black chanterelle

ou

BALLOTINE DE FOIE GRAS, caramel de praline, pain d'épices
Foie gras, sugar-coated almond caramel, gingerbread

PLAT

PALERON DE VEAU CONFIT, crumble de noisettes, polenta crémeuse
Veal chuck confit, hazelnut crust & creamy polenta

ou

FILET DE SANDRE RÔTI, jus au lard paysan, purée de potimarron
Roasted pike perch fillet with peasant beacon, mashed pumpkins

DESSERT

CŒUR FONDANT CHOCOLAT, caramel beurre salé
Molten chocolate, salty fudge

ou

DÉLICE MANGUE, COCO, PASSION
Mango, coconut, passionfruit delight

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

ŒUF PARFAIT en meurette

Vin rouge, crème, lardons, champignons

«Meurette» egg parfait, red wine, cream, bacon, mushrooms

ou

PETITE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 huîtres fines de Claire n°3, 2 crevettes roses

3 oysters, 2 shrimps

PLAT DU JOUR

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ou

NOUGAT GLACÉ, pistache et coulis framboise

Frozen nougat, pistachio and raspberry coulis

ENTRÉES

VELOUTÉ DE LÉGUMES Carottes, navets, pommes de terre, courge <i>Vegetable soup with carott, turnips, potatoes, squash</i>	9 €
BALLOTINE DE FOIE GRAS, caramel de praline, pain d'épices <i>Foie gras, sugar-coated almond caramel, gingerbread, gingerbread</i>	21 €
OEUF PARFAIT en meurette Vin rouge, crème, lardons, champignons <i>«Meurette» egg parfait, red wine, cream, bacon, mushrooms</i>	8 €
FRICASSÉE D'ESCARGOTS de Droisette, trompettes de la mort <i>Droisette's snail fricassee, black chanterelle</i>	18 €
PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE au Cognac et au Porto, pickles d'oignons rouges <i>Poultry liver mousse with Cognac and Porto, red onions pickles</i>	15 €
PLANCHE MIXTE Assortiment de fromages et charcuterie de Savoie <i>Assortment of Savoy cheese and cold cuts</i>	24 €

SALADES

SALADE MÉDITERRANÉENNE Salade, supions, noix de Saint-Jacques rôties, gambas en persillade <i>Mediterranean salad: lettuce, cuttlefish, scallops, prawns in parsley</i>	21 €
SALADE CÆSAR Salade, filets de poulet, Parmesan, croûtons, œuf parfait, sauce Cæsar (crème, anchois, Parmesan, œuf) <i>Salad, duck fillets, Parmesan, croutons, eggs, Cæsar dressing (cream, anchovies, Parmesan, egg)</i>	19 €
POKE BOWL OPAE Crevettes, quinoa, avocat, pomme granny smith, radis red meat, fèves, soja, carottes, cacahuètes <i>Shrimps, quinoa, avocado, granny smith apple, red meat radish, broad bean, soy, carrots, peanuts</i>	22 €

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 36 €

ASSIETTE DU MAREYEUR 22 €
4 huîtres fines de Claire n°3, 4 crevettes roses
4 oysters fines de Claire n°3, 4 shrimps

PLATEAU DU BISTROT 58 €
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 32 €
Risotto crémeux, légumes confits
Arctic char meuniere style (whole fish 300/400g)
creamy risotto, confit vegetables

FILET DE SANDRE RÔTI, jus au lard paysan, purée de potimarron 28 €
Roasted pike perch fillet with peasant bacon & mashed pumpkins

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

RISOTTO CRÉMEUX 26 €
Riz, noix de Saint Jacques, gambas, copeaux de Parmesan
Creamy risotto: rice, scallops, prawn, Parmesan shavings

VIANDES

PALERON DE VEAU CONFIT, crumble de noisettes, polenta crémeuse <i>Veal chuck confit in hazelnut crust, creamy polenta</i>	27 €
ROGNONS DE VEAU, jus corsé, pommes purée <i>Veal kidneys, full-bodied gravy, mashed potatoes</i>	26 €
MAGRET DE CANARD au vinaigre de framboise, gratin dauphinois <i>Duck breast with raspberry vinegar, potato gratin</i>	26 €
* 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 €
ESCALOPE DE VEAU DE LAIT aux trompettes de la mort, gratin dauphinois <i>Milk-fed veal cutlet, black chanterelle, potato gratin</i>	28 €
* TARTARE DE BŒUF ou TARTARE PÔELÉ <i>Beef tartar, raw or pan fried</i>	22 €
* HAMBURGER du Bistrot Steak haché, fromage à raclette, compotée : oignons rouges, tomates et aubergines <i>Bistrot's burger: ground beef, Raclette cheese, stew: red onions, tomato and eggplant</i>	22 €

* 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

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

MCELLEUX DU REVARD **23 €**
Moelleux 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 €**
fromage, salade verte
Dauphiné ravioli gratin with black chanterelle, cheese, 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

14 €

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

MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse

COIN VÉGÉTARIEN

VEGGIE CORNER

POKE BOWL	22 €
Tofu, quinoa, avocat, pomme granny smith, radis red meat, fèves, soja, carottes, cacahuètes	
<i>Tofu, quinoa, avocado, granny smith apple, red meat radish, broad bean, soy, carrots, peanuts</i>	
RISOTTO VEGGIE	19 €
Riz, légumes confits, copeaux de Parmesan, trompettes de la mort	
<i>Creamy risotto: rice, confit vegetable, Parmesan shavings, black chanterelle</i>	
HAMBURGER	19 €
Steak végétal, sauce tartare, compotée : oignons rouges, tomates et aubergines	
<i>Vegetarian burger: vegetable steak, tartar sauce, stew: red onions, tomato and eggplant</i>	

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 <i>Cottage cheese: plain or with cream</i>	8 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE Assortiment de fromages du moment <i>Cheese plate : assortment of Savoyard cheeses</i>	10 €

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	7,5 €
TARTE TATIN caramel beurre salé et son pot de crème <i>Apple pie Tatin, salty fudge, heavy cream pot</i>	9,5 €
PARIS BREST Pâte à chou, crème au beurre pralinée <i>Chou puff pastry, butter cream praline</i>	10 €
CŒUR FONDANT CHOCOLAT, caramel beurre salé <i>Molten chocolate, salty fudge</i>	8,5 €
NOUGAT GLACÉ pistache, coulis framboise <i>Frozen nougat, pistachio, raspberry coulis</i>	9 €
DÉLICE MANGUE, COCO, PASSION <i>Mango, coconut, passionfruit delight</i>	11 €
CAFÉ ou THÉ GOURMAND Mousse au chocolat, Macaron, Paris Brest et Délice mangue, coco, passion <i>Gourmet coffee or tea: along with miniature Chocolate mousse, Macaron, Paris Brest and Mango coconut, passionfruit delight</i>	11 €

COUPES DE GLACES ARTISANALES 10 €

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

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 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

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, hamburgers, gâteaux d'accompagnements de nos entremets, glaces artisanales, cookies et tous nos desserts sauf mousse au chocolat. 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 Cæsar, hamburgers, desserts. Possibilité dans notre formule du jour.
POISSONS	 Tous les plats des rubriques poisson et écailler. Possibilité dans formule du jour
ARACHIDES	 Poke bowl, nougat glacé, caramel de pralines (ballotine de foie gras), crumble de noisettes (paleron de veau). Possibilité dans notre formule du jour.
SOJA	 Poke bowl. Possibilité dans notre formule du jour.
LAIT	 Tous les fromages, les glaces et les desserts. Salade Caesar, Risotto crémeux, possibilité dans les sauces d'accompagnement. Possibilité dans notre formule du jour.
FRUITS À COQUES	 Assiette de fromages. Possibilité dans nos desserts, nos sauces, et notre formule du jour.
CÈLERI	 Possibilité dans notre formule du jour.
MOUTARDE	 Vinaigrettes des salades, hamburgers, mayonnaise et autres sauces d'accompagnements. Possibilité dans notre formule du jour.
SÉSAME	 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	 Huitres, Salade méditerranéenne, Risotto crémeux, Choucroute de la mer. Possibilité dans notre formule du jour.