

# **LE BISTROT DU PORT**

- LE GRAND PORT • AIX-LES-BAINS -

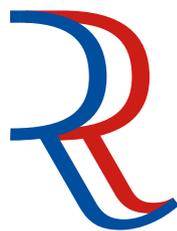
2, Boulevard Robert Barrier

Le Grand-Port

73100 Aix-les-Bains

Tél. 04 79 63 42 05

[www.bistrot-du-port.fr](http://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

45 €

## ENTRÉE

**SAUMON GRAVLAX**, espuma de wasabi

*Salmon gravlax, wasabi foam*

**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**

**NOUGAT GLACÉ PISTACHE**, coulis framboise

*Frozen nougat pistachio, raspberry coulis*

# 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**

CRÈME RENVERSÉE au caramel

*Caramel cream*

## ENTRÉES

<b>BALLOTINE DE FOIE GRAS, caramel de praline, pain d'épices</b> <i>Foie gras, sugar-coated almond caramel, gingerbread, gingerbread</i>	21 €
<b>OEUF PARFAIT en meurette</b> <b>Vin rouge, crème, lardons, champignons</b> <i>«Meurette» egg parfait, red wine, cream, bacon, mushrooms</i>	8 €
<b>SAUMON GRAVLAX, espuma de wasabi</b> <i>Salmon gravlax, wasabi foam</i>	19 €
<b>PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE au Cognac et au Porto,</b> <b>pickles d'oignons rouges</b> <i>Poultry liver mousse with Cognac and Porto, red onions pickles</i>	15 €
<b>PLANCHE MIXTE</b> <b>Assortiment de fromages et charcuterie de Savoie</b> <i>Assortment of Savoy cheese and cold cuts</i>	24 €

## SALADES

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

<b>PALERON DE VEAU CONFIT, crumble de noisettes, polenta crémeuse</b> <i>Veal chuck confit in hazelnut crust, creamy polenta</i>	<b>27 €</b>
<b>* VITELLO TONATO</b> <b>Noix de veau cuite en basse température, sauce mayonnaise au thon, pignons de pin, tomates cerise, roquette</b> <i>Veal slow cooking, tuna mayonnaise, pine nuts, cherry tomatoes, arugula</i>	<b>23 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU DE LAIT aux trompettes de la mort, gratin dauphinois</b> <i>Milk-fed veal cutlet, black chanterelle, potato gratin</i>	<b>28 €</b>
<b>* TARTARE DE BŒUF ou TARTARE PÔELÉ</b> <i>Beef tartar, raw or pan fried</i>	<b>22 €</b>
<b>* HAMBURGER du Bistrot</b> <b>Steak haché, fromage à raclette, compotée : oignons rouges, tomates et aubergines</b> <i>Bistrot's burger: ground beef, Raclette cheese, stew: red onions, tomato and eggplant</i>	<b>22 €</b>

\* 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

#### MŒLLEUX 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,  
fromage, salade verte

23 €

*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*

<b>POKE BOWL</b>	<b>22 €</b>
<b>Tofu, quinoa, avocat, pomme granny smith, radis red meat, fèves, soja, carottes, cacahuètes</b>	
<i>Tofu, quinoa, avocado, granny smith apple, red meat radish, broad bean, soy, carrots, peanuts</i>	
<b>RISOTTO VÉGÉTARIEN</b>	<b>19 €</b>
<b>Riz, légumes confits, copeaux de Parmesan, trompettes de la mort</b>	
<i>Creamy risotto: rice, confit vegetable, Parmesan shavings, black chanterelle</i>	
<b>HAMBURGER</b>	<b>19 €</b>
<b>Steak végétal, sauce tartare, compotée : oignons rouges, tomates et aubergines</b>	
<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** 8 €  
*Cottage cheese: plain or with cream*

**ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE** 10 €  
**Assortiment de fromages du moment**  
*Cheese plate : assortment of Savoyard cheeses*

## DESSERTS

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 7,5 €  
*Chocolate mousse*

**TARTE TATIN caramel beurre salé et son pot de crème** 9,5 €  
*Apple pie Tatin, salty fudge, heavy cream pot*

**ÎLE FLOTTANTE** 8,5 €

**CŒUR FONDANT CHOCOLAT, caramel beurre salé** 8,5 €  
*Molten chocolate, salty fudge*

**NOUGAT GLACÉ PISTACHE, coulis framboise** 9 €  
*Frozen nougat pistachio, raspberry coulis*

**CRÈME RENVERSÉE au caramel** 7,5 €  
*Caramel cream*

**CAFÉ ou THÉ GOURMAND** 11 €  
**Mousse au chocolat, macaron framboise, crème citron, pain de Gênes**  
*Gourmet coffee or tea:  
along with miniature chocolate mousse, raspberry macaron,  
lemon cream, pain de Gênes*

## 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 fruit*

### 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 :
<b>GLUTEN</b>	 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.
<b>CRUSTACÉS</b>	 Salade méditerranéenne, poke bowl OPAE, tous les plats de l'écailler. Possibilité dans notre formule du jour.
<b>ŒUFS</b>	 Salade Cæsar, hamburgers, desserts. Possibilité dans notre formule du jour.
<b>POISSONS</b>	 Tous les plats des rubriques poisson et écailler. Possibilité dans formule du jour
<b>ARACHIDES</b>	 Poke bowl, nougat glacé, caramel de pralines (ballotine de foie gras), crumble de noisettes (paleron de veau). Possibilité dans notre formule du jour.
<b>SOJA</b>	 Poke bowl. Possibilité dans notre formule du jour.
<b>LAIT</b>	 Tous les fromages, les glaces et les desserts. Salade Caesar, Risotto crémeux, possibilité dans les sauces d'accompagnement. Possibilité dans notre formule du jour.
<b>FRUITS À COQUES</b>	 Assiette de fromages. Possibilité dans nos desserts, nos sauces, et notre formule du jour.
<b>CÈLERI</b>	 Possibilité dans notre formule du jour.
<b>MOUTARDE</b>	 Vinaigrettes des salades, hamburgers, mayonnaise et autres sauces d'accompagnements. Possibilité dans notre formule du jour.
<b>SÉSAME</b>	 Hamburgers. Possibilité dans les salades, poke bowl ainsi que dans notre formule du jour.
<b>SULFITES</b>	 Vinaigrettes des salades, risotto crémeux, vinaigre d'accompagnement des huîtres. Possibilité dans notre formule du jour.
<b>LUPIN</b>	 -
<b>MOLLUSQUES</b>	 Huitres, Salade méditerranéenne, Risotto crémeux, Choucroute de la mer. Possibilité dans notre formule du jour.