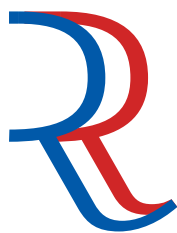


LE BISTROT DU PORT

- 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

46 €

ENTRÉE | STARTER

CEVICHE DE BAR au lait de coco et gingembre frais

Sea bass ceviche, coconut milk, fresh ginger

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 | MAIN COURSE

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE RÔTI,

sauce vierge, tagliatelles de légumes

Roasted Mediterranean stone bass,

virge sauce, vegetables tagliatelle

ou

SELLE D'AGNEAU RÔTIE,

jus aux olives et pommes grenaille

Roasted lamb saddle, olive jus, new potatoes

DESSERT

MERVEILLEUX CHOCO-PASSION

Yummy choco-passion fruit

ou

PAVLOVA fraise, citron, basilic

Strawberry pavlova, lemon, basil

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 | STARTER

GASPACHO DE COURGETTES,
espuma de chèvre frais

Zucchini gaspacho, fresh goat cheese espuma

ou

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

PLAT DU JOUR | DISH OF THE DAY

DESSERT

SABLÉ BRETON à la framboise
Raspberry shortbread

ou

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

À PARTAGER | TO SHARE

PLANCHE MIXTE 24 €
Assortiment de fromages et charcuterie de Savoie *
Assortment of Savoy cheese and cold cuts

PLANCHE DE CHARCUTERIE * 24 €
Jambon cru, parfait de foie de volaille maison, saucisson, pancetta
Raw ham, homemade poultry liver mousse, dry sausage, pancetta

*Charcuterie artisanale « Mont Charvin »

L'ÉCAILLER | SEAFOOD

BOUQUET DE 6 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

ENTRÉES & SALADES | *STARTERS & SALADS*

CEVICHE DE BAR au lait de coco et gingembre frais 18 €
Sea bass ceviche with coconut milk and fresh ginger

PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE MAISON au Cognac et au Porto, pickles d'oignon rouge 15 €
Homemade poultry liver mousse with Cognac and Porto, red onion pickles

TOMATES BURRATINA 19 €
Tomates anciennes, Mozzarella burratina, basilic frais
Heirloom tomatoes, Mozzarella burratina, fresh basil

•

SALADE MÉDITERRANÉENNE 21 €
Salade, encornets, supions, gambas en persillade, tomates cerise
Mediterranean salad with lettuce, squids, prawns in parsley, cherry tomatoes

SALADE NIÇOISE DU BISTROT 19 €
Haricots verts, thon rouge cuit en basse température, tomates cœur de bœuf, poivrons, filets d'anchois, œuf dur
Green beans, tuna belly, tomatoes, peppers, anchovy fillets, boiled egg

POKE BOWL OPAE 22 €
Crevettes roses, quinoa, avocat, melon, radis, fèves, soja, cacahuètes, tagliatelles de légumes
Pink shrimps, quinoa, avocado, melon, radish, broad bean, soy, peanuts, vegetable tagliatelle

POISSONS | FISH

POÊLÉE DE FILETS DE PERCHE FRAIS, frites maison, 32 €
crème de citron ou crème à l'ail
Fried perch fillets with lemon cream or garlic cream, homemade fries

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE RÔTI, 28 €
sauce vierge, tagliatelles de légumes
Roasted Mediterranean stone bass, vierge sauce, vegetable tagliatelle

LAVARET du Lac du Bourget, risotto crémeux 24 €
Poisson entier de 200 g
Bourget lake lavaret -whole fish 200 g-, creamy risotto

OMBLE CHEVALIER, risotto crémeux 33 €
Poisson entier de 300/400 g
Artic char -whole fish 300/400 g-, creamy risotto

VIANDES | MEAT

SELLE D'AGNEAU RÔTIE, jus aux olives, pommes grenaille <i>Roasted lamb saddle, olive jus, new potatoes</i>	31 €
CARPACCIO DE VEAU mariné au citron et à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan, pignons de pin <i>Veal carpaccio, lemon and olive oil, Parmesan shavings, pine nuts</i>	22 €
COQUELET RÔTI À L'ESTRAGON 300/400 g, pommes grenaille <i>Roasted cockerel -300/400 g- tarragon, new potatoes</i>	25 €
* HAMBURGER du Bistrot Steak haché maison, fromage à raclette, oignons, lard paysan, cornichons <i>Bistrot's burger: homemade minced steak, Raclette cheese, onion, lardo, pickles</i>	22 €
* VITELLO TONNATO 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 CRU ou POÊLÉ <i>Beef tartar, raw or pan fried</i>	23 €
* ENTRECÔTE « AUBRAC » 350 g, sauce béarnaise <i>« Aubrac » ribeye steak 350 g, bearnaise sauce</i>	31 €

* 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 artisan boulanger
Our hamburger buns are made by our artisan baker

COIN VÉGÉTARIEN

VEGGIE CORNER

POKE BOWL 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>	22 €
GASPACHO DE COURGETTES, espuma de chèvre frais <i>Zucchini gaspacho, fresh goat cheese espuma</i>	16 €
RISOTTO CRÉMEUX VÉGÉTARIEN Tagliatelles de légumes, shiitake, copeaux de Parmesan <i>Creamy risotto, confit vegetable, shiitake mushrooms, Parmesan shavings</i>	19 €
HAMBURGER VÉGÉTARIEN, frites maison Steak végétal aux lentilles corail et boulghour, légumes <i>Vegetarian burger, steak, lenses, bulghur, vegetables, homemade fries</i>	19 €

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

MENU ENFANT | CHILDREN MENU

14 €

STEAK HACHÉ

frites maison

Homemade minced steak

homemade fries

ou

FILETS DE PERCHE FRAIS, crème citron

frites maison

Fresh perch fillets, lemon cream

homemade fries

•

COUPE DE GLACE | 2 boules au choix

Two scoops of ice cream

FROMAGES | CHEESE

FAISSELLE 200 g : nature ou à la crème 8 €
Cottage cheese 200 g: plain or with cream

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE 10 €
Assortiment de 3 fromages du moment
Cheese plate: assortment of 3 Savoyard cheeses

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS 12 €
Pastèque, melon, ananas, mangue et fruits rouges
Fruit salad: watermelon, melon, pineapple, mango and red fruits

MERVEILLEUX CHOCO-PASSION 9,5 €
Crèmeux passion, ganache montée chocolat passion
Yummy choco-passion fruit

PAVLOVA fraise, citron, basilic 10 €
Strawberry pavlova, lemon, basil

DÉLICE COCO-ANANAS 9 €
Pâte à chou, confit ananas, mousse noix de coco
Coconut-pineapple delight

SABLÉ BRETON à la framboise 8 €
Raspberry shortbread

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 10 €
Miniatures : financier, tiramisu, pavlova, sablé breton à la framboise
Gourmet coffee or tea
Along with tiny: financier, tiramisu, pavlova, raspberry shortbread

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

BANANA SPLIT

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

FRAISE OU FRAMBOISE MELBA • 12 €

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

ESTIVALE

Sorbets mangue, pêche et passion, coulis de mangue, chantilly maison
Mango, peach and passion fruit sorbets, mango coulis, homemade whipped cream

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 / *chocolate 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 fruit


GLACES

vanille | chocolat | café | caramel | menthe-chocolat | rhum-raisin | noix de coco
vanilla | chocolate | coffee | caramel | chocolate-mint | rum-raisin | 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		Ombre chevalier, lavaret, 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		Poke bowl. Merveilleux choco-passion, délice coco-ananas. Possibilité dans notre formule du jour.
SOJA		Poke bowl. Possibilité dans notre formule du jour.
LAIT & CRÈME		Tous les fromages, les glaces et les desserts, 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		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, salade méditerranéenne. Possibilité dans notre formule du jour.