

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,
TITRE-RESTAURANT ÉLECTRONIQUE & CHÈQUE-VACANCES

MENU DU BISTROT

46 €

ENTRÉES | STARTERS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
aux agrumes & pomme granny

Scallop Carpaccio with citrus and granny apple

ou

BALLOTINE DE FOIE GRAS, caramel de praline, pain d'épices

Foie Gras Ballotine, praline caramel & gingerbread

PLATS | MAIN COURSE

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES, jus corsé, polenta crémeuse

Seven-hour braised leg of lamb, rich jus & creamy polenta

ou

DOS DE SANDRE rôti, jus au lard paysan & purée de potimarron à la coriandre

Roasted Pike Perch with country bacon gravy & mashed pumpkins with coriander

DESSERTS

BABA AU RHUM

Rum Baba, sweet yeast cake soaked in rum

ou

BAVAROIS POIRE-CHOCOLAT

Pear & Chocolate Bavaois

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 €**

ENTRÉES | *STARTERS*

ŒUFS MIMOSA

Deviled eggs

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*

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ou

TARTE AUX POMMES

Apple tart

À PARTAGER | TO SHARE

GAMBAS TEMPURA , sauce Teriyaki - 3 pièces <i>Tempura Prawns with Teriyaki sauce (3 pcs.)</i>	12 €
CROMESQUIS DE SAUMON , jus au lard paysan - 3 pièces <i>Smoked Salmon Cromesquis with country bacon gravy (3 pcs.)</i>	12 €
PLANCHE MIXTE Assortiment de fromages et charcuteries de Savoie* <i>Selection of local cheeses & cured meats</i>	24 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE * Jambon cru, parfait de foie de volaille maison, saucisson, pancetta <i>Raw ham, homemade poultry liver parfait, dry sausage, pancetta</i>	24 €

* Charcuterie artisanale du Mont-Charvin à Doussard

L'ÉCAILLER | THE OYSTER BAR

BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES <i>6 shrimps cocktail</i>	15 €
HUÎTRES MARENNES-OLÉRON " Fines de Claire n°3 " <i>Oysters Marennes-Oléron " Fines de Claire n°3 "</i>	x 6 18 € x 12 36 €
ASSIETTE DU MAREYEUR 4 huîtres " Fines de Claire n°3 ", 4 crevettes roses <i>Fisherman's plate : 4 oysters, 4 shrimps cocktail</i>	22 €
PLATEAU DU BISTROT 12 huîtres " Fines de Claire n°3 " , 12 crevettes roses <i>12 oysters " Fines de Claire n°3 " , 12 shrimps cocktail</i>	58 €

ENTRÉES & SALADES

STARTERS & SALADS

ŒUFS MIMOSA <i>Deviled eggs</i>	8 €
POIREAUX VINAIGRETTE <i>Vinaigrette leek</i>	8 €
PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE MAISON au Cognac & au Porto, pickles d'oignons rouges <i>Homemade Poultry Liver Parfait with Cognac & Port wine, pickled red onions</i>	15 €
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES aux agrumes & pomme granny <i>Scallop Carpaccio with citrus and granny apple</i>	19 €
BALLOTINE DE FOIE GRAS , caramel de praline, pain d'épices <i>Foie Gras Ballotine, praline caramel & gingerbread</i>	21 €
SALADE D'HIVER Endives, bleu de Bresse, lardons, croûtons, œuf dur <i>Endives, Bleu de Bresse cheese, bacon, croutons, hard-boiled egg</i>	16 €
SALADE CÆSAR Salade, filets de poulet panés, Parmesan, croûtons, œuf <i>Salad, crispy chicken fillets, Parmesan, croutons, egg, Cæsar dressing</i>	19 €
SALADE MÉDITERRANÉENNE Salade, noix de St-Jacques, supions, gambas en persillade, tomates cerise <i>Mediterranean salad with lettuce, small squids, scallops, prawns in parsley, cherry tomatoes</i>	21 €
OPAE POKE BOWL Crevettes marinées au piment d'Espelette et à l'huile d'olive, quinoa, avocat, pomme Granny, radis, fèves, soja, carottes, cacahuètes, coriandre, tomates cerise <i>Marinated shrimp with Espelette chili & olive oil, quinoa, avocado, granny apple dices, radish, beans, soy, carrot, peanuts, coriander, cherry tomatoes</i>	24 €

COIN VÉGÉTARIEN

VEGGIE CORNER

HAMBURGER, frites maison Steak végétal aux lentilles corail & boulgour, légumes <i>Vegetarian Burger with homemade fries - Lentil & bulgur patty, seasonal vegetables</i>	19 €
RISOTTO CRÉMEUX Légumes confits, copeaux de Parmesan, shiitaké <i>Creamy Risotto with vegetables, Parmesan shavings & shiitake mushrooms</i>	20 €
POKE BOWL Tofu mariné au jus d'orange, quinoa, avocat, pomme Granny, radis, fèves, soja, carottes, cacahuètes, coriandre, tomates cerise <i>Marinated tofu with orange juice, quinoa, avocado, granny apple dices, radish, beans, soy, carrot, peanuts, coriander, cherry tomatoes</i>	22 €

POISSONS | FISH & SEAFOOD

FISH'N CHIPS, sauce tartare, frites maison <i>Fish & Chips with tartar sauce, homemade fries</i>	19 €
RISOTTO CRÉMEUX Noix de Saint-Jacques, gambas & beurre d'agrumes <i>Creamy Risotto with scallops, prawns & citrus butter</i>	26 €
DOS DE SANDRE rôti, jus au lard paysan, purée de potimarron à la coriandre <i>Roasted Pike Perch with country bacon gravy & mashed pumpkins with coriander</i>	28 €
CHOUCROUTE DE LA MER & beurre blanc Sandre, saumon Label Rouge, noix de Saint-Jacques, gambas, chou blanc <i>Seafood Sauerkraut with beurre blanc : pike perch, Label Rouge salmon, scallops, prawns, white cabbage</i>	30 €
OMBLE CHEVALIER, façon meunière, risotto crémeux Poisson entier de 300/400g <i>Arctic char meuniere style (whole fish 300/400g), creamy risotto</i>	33 €

VIANDES | MEAT

BLANQUETTE DE VEAU à l'ancienne, riz basmati <i>Traditional Veal Blanquette with basmati rice</i>	19 €
* HAMBURGER du Bistrot Steak haché, fromage à raclette, oignons, lard paysan, cornichons <i>Bistrot Burger with Beef patty, raclette cheese, onions, country bacon, pickles</i>	22 €
ROGNONS DE VEAU , jus réduit, pommes purée <i>Veal kidneys, full-bodied gravy & mashed potatoes</i>	26 €
MAGRET DE CANARD , jus réduit à la framboise, gratin dauphinois <i>Duck breast with a raspberry sauce, served with Gratin Dauphinois.</i>	26 €
* GIGOT D'AGNEAU DE SEPT HEURES , jus corsé et polenta crémeuse <i>Seven-hour Braised Lamb Shank, rich jus & creamy polenta</i>	29 €
* ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL , 350 gr, sauce au poivre vert <i>Simmental Ribeye with green pepper sauce</i>	32 €

*** Servi avec des frites maison ou des petits légumes**

** Served with homemade fries or seasonal vegetables*

Toutes nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne

All our meat comes from the European Union

===== Notre pain à hamburger est réalisé par notre artisan boulanger =====
" Le Petit Gâteau " à Aix-les-Bains.

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES *LOCAL SPECIALITIES*

FONDUE SAVOYARDE - min. 2 pers.
Comté & Cœur de Savoie, salade verte

par pers. 23 €

Savoy cheese Fondue (for 2 minimum) served with green salad

MŒLLEUX DU REVARD

22 €

Mœlleux du Revard au four, pommes de terre, salade verte

"Moelleux du Revard" baked cheese with potatoes & green salad

SUPPLÉMENT assiette de charcuterie

7 €

Plate of cold cuts in addition

MENU ENFANT | *FOR THE KIDS*

14 €

STEAK HACHÉ, frites maison

Beef Patty with homemade fries

ou

DOS DE SAUMON LABEL ROUGE, frites maison

Label Rouge salmon fillet with homemade fries

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ou

COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX

2-scoop ice cream cup (choice of flavors)

FROMAGES | CHEESE

FAISSELLE 200g : nature, crème ou coulis 8 €
Cottage cheese 200g: plain, with cream, or fruit coulis

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE 10 €
Assortiment de fromages du moment
Selection of Savoyard Cheeses - Assortment of the day

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 8 €
Chocolate mousse

TARTE AUX POMMES 8 €
Apple tart

CRÈME BRÛLÉE AU GÉNÉPI et sa madeleine 9 €
Crème Brûlée with Génépi liquor & homemade madeleine

BABA AU RHUM 10 €
Rum Baba, sweet yeast cake soaked in rum

BAVAROIS POIRE-CHOCOLAT 10 €
Pear & Chocolate Bavaois

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11 €
Mousse au chocolat, choux praliné, crème brûlée au génépi, madeleine
" Café or Thé Gourmand " with miniature and tasting desserts