

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

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*

PLATS | MAIN COURSE

DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE RÔTI, sauce vierge, tagliatelles de légumes

Roasted mediterranean stone bass, vierge sauce, vegetable tagliatelles

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

au miel et aux épices, purée de chorizo

*Iberian pork pluma with spice and honey,
mashed potato with chorizo*

DESSERTS

MACARON CHOCO-CARAMEL

Chocolate & caramel macaron

ou

FRAISIER

Strawberry cake

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 €**

ENTRÉES | STARTERS

GASPACHO DE COURGETTES, espuma de chèvre frais

Courgette gazpacho, 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

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS

Fruit tart

ou

PANNA COTTA FRUITS ROUGES

Red fruit panna cotta

À PARTAGER | TO SHARE

GAMBAS TEMPURA, sauce Teriyaki - 3 pièces <i>Tempura prawns with Teriyaki sauce (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 mousse, 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 »	x 6 18 €
<i>Oysters Marennes-Oléron « Fines de Claire n°3 »</i>	x 12 36 €
ASSIETTE DU MAREYEUR 4 huîtres « Fines de Claire n°3 », 4 crevettes roses <i>Fisherman's plate : 4 oysters « Fines de Claire n°3 » 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

CEVICHE DE BAR au lait de coco et gingembre frais <i>Sea bass ceviche with coconut milk and fresh ginger</i>	21 €
PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE MAISON au Cognac et au Porto, pickles d'oignons rouges <i>Homemade poultry liver mousse with Cognac and Port wine, pickled red onions</i>	15 €
TOMATES BURRATINA Tomates anciennes, Mozzarella burratina, basilic frais <i>Heirloom tomatoes, Mozzarella burratina, fresh basil</i>	19 €
SALADE ESTIVALE Salade, gambas marinées au citron vert, ananas, pomelos, fraise, tomates cerise <i>Green salad, lime marinated prawns, pineapple, grapefruit, strawberry, cherry tomatoes</i>	19 €
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, anchoïade, boiled egg</i>	21 €
OPAE POKE BOWL Crevettes marinées au piment d'Espelette et à l'huile d'olive, quinoa, avocat, melon, radis, fèves, soja, carottes, cacahuètes, coriandre, tomates cerise <i>Marinated shrimp with Espelette chili & olive oil, quinoa, avocado, melon, radish, beans, soy, carrot, peanuts, coriander, cherry tomatoes</i>	24 €

POISSONS | *FISH & SEAFOOD*

FISH'N CHIPS, sauce tartare, frites maison <i>Fish & Chips with tartar sauce, homemade fries</i>	21 €
POÊLÉE DE FILETS DE PERCHE FRAIS, frites maison, crème de citron ou crème à l'ail <i>Fried perch fillets with lemon cream or garlic cream, homemade fries</i>	32 €
DOS DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE RÔTI sauce vierge, tagliatelles de légumes <i>Roasted Mediterranean stone bass, vierge sauce, vegetable tagliatelle</i>	28 €
LAVARET DU LAC DU BOURGET, risotto crémeux Poisson entier de 200 g <i>Bourget lake lavaret - whole fish 200 g - creamy risotto</i>	28 €
OMBLE CHEVALIER, risotto crémeux Poisson entier de 300/400g <i>Artic char - whole fish 300/400 g - creamy risotto</i>	35 €

VIANDES | MEAT

- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE** 31 €
au miel et aux épices, purée de chorizo
Iberian pork pluma with spice and honey, mashed potato with chorizo
- * **TATAKI DE FILET DE BŒUF** 33 €
Beef Fillet Tataki
- * **CARPACCIO DE VEAU** mariné au citron et à l'huile d'olive, 22 €
copeaux de Parmesan, pignons de pin
Veal carpaccio, lemon and olive oil, Parmesan shavings, pine nuts
- COQUELET RÔTI À L'ESTRAGON** 300/400 g, pommes grenaille 25 €
Roasted cockerel - 300/400 g - tarragon, new potatoes
- * **HAMBURGER du Bistrot** 22 €
Steack haché maison, fromage à raclette,
oignons, lard paysan, cornichons
*Bistrot's burger : homemade minced steack, raclette cheese,
onion, lardon, pickles*
- * **VITELLO TONNATO** Noix de veau cuite en basse température, 23 €
sauce mayonnaise au thon, Pignons de pin,
tomates cerise, roquette
Slow cooked veal, tuna mayonnaise, pine nuts, cherry tomatoes, rocket
- * **TARTARE DE BOEUF CRU** ou POÊLÉ 23 €
Beef tartar, raw or pan fried

* **Servi avec des frites maison et de la ratatouille fraîche**
** Served with homemade fries and 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.

COIN VÉGÉTARIEN VEGGIE CORNER

POKE BOWL VÉGÉTARIEN Tofu mariné au jus d'orange, quinoa, avocat, melon, radis, fèves, soja, carottes, cacahuètes, coriandre, tomates cerise <i>Marinated tofu with orange juice, quinoa, avocado, melon, radish, beans, soy, carrot, peanuts, coriander, cherry tomatoes</i>	22 €
GASPACHO DE COURGETTES, espuma de chèvre frais <i>Courgette gaspacho, fresh goat cheese espuma</i>	16 €
RISOTTO CRÉMEUX VÉGÉTARIEN Tagliatelles de légumes, copeaux de Parmesan, shiitaké <i>Creamy risotto with vegetables, Parmesan shavings & shiitake mushrooms</i>	19 €
HAMBURGER VÉGÉTARIEN, frites maison Steak végétal aux lentilles corail & boulgour, légumes <i>Vegetarian Burger with homemade fries - Lentil & bulgur patty, seasonal vegetables</i>	21 €

MENU ENFANT | FOR THE KIDS

14 €

STEAK HACHÉ, frites maison
Beef Patty with 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
2-scoop ice cream cup (choice of flavors)

FROMAGES | CHEESE

FAISSELLE 200g : nature, crème ou coulis de fruits rouges <i>White cheese 200 g : plain, cream ou fruit coulis</i>	8 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE Assortiment de fromages du moment <i>Selection of Savoyard Cheeses - Assortment of the day</i>	10 €

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS Pastèque, melon, ananas, mangue et fruits rouges <i>Fruit salad: watermelon, melon, pineapple, mango and red fruits</i>	12 €
MACARON CHOCO-CARAMEL <i>Chocolate caramel macaron</i>	11 €
FRAISIER <i>Strawberry cake</i>	11 €
PANNA COTTA FRUITS ROUGES <i>Red fruit panna cotta</i>	9 €
TARTE AUX FRUITS <i>Fruit tart</i>	10 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Miniatures : macaron choco-caramel, fraisier, panna cotta fruits rouges, tarte aux fruits <i>« Café or Thé Gourmand » with miniature desserts</i>	11 €

COUPES DE GLACES ARTISANALES 10 €

CAFÉ LIÉGEOIS

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

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glaces chocolat, vanille, ganache chocolat & chantilly maison
Chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache & homemade chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, ganache chocolat, meringue & chantilly maison
Chocolate and vanilla ice cream, chocolate ganache, meringue & homemade chantilly

BANANA SPLIT

Glaces vanille, chocolat, banane, fraise, ganache chocolat, banane & chantilly maison
Vanilla, chocolate, banana, 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 chantilly

ESTIVALE

Sorbets mangue, pêche et passion, coulis de mangue & chantilly maison
Mango, peach and passion fruit sorbets, 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 | *Chocolate and mint ice cream, mint liquor*

PARFUMS

2 BOULES | 2 SCOOPS 6 € - 3 BOULES | 3 SCOOPS 8 €

SORBETS

Poire | Fraise | Cassis | Pêche | Citron | Framboise | Passion | Mangue
Pear | Strawberry | Blackcurrant | Peach | Lemon | Raspberry | Passion fruits | Mango

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 €

==== Les glaces & sorbets sont fabriqués exclusivement à l'atelier Renzo, ====
Maître artisan glacier au Viviers du lac.