

LE BISTROT DU PORT

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,

le titre de maître restaurateur couronne à la fois exigence, rigueur, et travail des produits bruts et frais.

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 MARCHÉ

MENU À 35,00 €

Menu du Marché avec supplément fromage 38,50 €

ENTRÉES / STARTERS

Mi-cuit de thon rouge à la citronnelle
Semi-cooked bluefin tuna with lemongrass

ou /or

Terrine de canard aux noisettes et sa confiture d'oignons rouges
Duck terrine with hazelnuts and red onion jam

PLATS / MAIN COURSE

Filet de bar en papillote à la mangue et lait de coco et son risotto crémeux au parmesan
Foil wrapped sea bass with mango and coconut milk and creamy parmesan cheese risotto

ou /or

Noisettes d'agneau en croûte d'herbes et sa purée aux olives
Noisette of lamb in herb crust and mashed potatoes with olives

DESSERTS / DESSERTS

Comme un vacherin coco passion / Vacherin coconut passion

ou /or

Macaron chocolat noisettes et ses framboises fraîches / Chocolate hazelnut macaroons with fresh raspberries

LE MENU ENFANT

CHILD'S MENU

MENU À 12,00 €

Poêlée de filets de perches

ou Steak haché & ses frites maison
Fried perched fillet or
minced steak with fresh homemade chips

Coupe de glace 2 boules au choix
Two scoops of ice cream

FORMULES DU JOUR*

DAY'S MENU*

PLAT DU JOUR : 12,50 €

TODAY'S SPECIAL

Entrée + plat **ou**

Plat + dessert : 16,00 €

Starter + dish or dish + dessert

Entrée + plat + dessert : 19,00 €

Starter + dish + dessert

Assiette de frites maison / Plate of fresh homemade chips 6,00 €

Supplément de légumes / Vegetable supplement 3,00 €

* Les formules sont servies uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

* The day's formula are only served for lunch from Monday to Friday, except on days off

NOS HUÎTRES

Marennes d'Oléron de Chez DOUSSARD

Six huîtres Marennes d'Oléron «fine de claire N° 3» Six oysters Marennes d'Oléron n°3	14,00 €
Douzaine d'huîtres Marennes d'Oléron «fine de claire N° 3» Dozen oysters Marennes d'Oléron n°3	23,00 €

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Mi-cuit de thon rouge à la citronnelle Semi-cooked bluefin tuna with lemongrass	16,50 €
Terrine de canard aux noisettes et sa confiture d'oignons rouges Duck terrine with hazelnuts and red onion jam	14,00 €
Ballotine de foie gras, caramel de pralin et chutney de poires Ballotine of half cooked foie gras, caramel of praline and chutney of pears	19,00 €
Tomate mozzarella : tomate cœur de bœuf et mozzarella burrata Tomato and mozzarella : beef tomato with Burrata Mozzarella	16,50 €
Carpaccio de bœuf mariné à la menthe fraîche et ses frites maison Mint marinated beef tartar with homemade fresh chips	17,50 €

NOS SALADES

OUR SALADS

SALADE DU BISTROT : salade, filet de poulet mariné, bacon et copeaux de parmesan Bistrot Salad : lettuce, net of chicken, bacon and parmesan cheese	16,50 €
SALADE ITALIENNE : salade, aubergines confites, jambon cru, billes de mozzarella marinées au pesto, copeaux de parmesan Italian Salad : lettuce, eggplant confit, cured ham, mozzarella, parmesan shaving	16,50 €
SALADE MEDITERRANEENNE : salade, noix de St Jacques, gambas et supions en persillade Mediterranean Salad : lettuce, scallops, prawns, smalls squids and chopped parsley	17,50 €
SALADE ESTIVALE : salade, grenade, fenouil et feta Summer Salad : lettuce, pomegranate, fennel, feta cheese	16,50 €

«Notre vinaigrette est préparée avec l'huile de noix du moulin de Chanaz»

NOS PÂTES

OUR PASTA

Penne aux morilles Penne pasta with morels mushrooms	18,50 €
Penne aux noix de St Jacques et gambas rôties Penne pasta with scallops and prawns	18,50 €

MENU PERCHES

MENU À 27,50 €

Poêlée de filets de perches à la crème de citron ou à la crème à l'ail confit, et ses frites maison
Fried perchéd fillet with lemon cream or garlic cream and homemade fresh chips

Soupe de fraises au basilic et son pain de Gênes / Strawberry and basil fruit salad with a sponge cake
ou /or

Mousse au chocolat et sa madeleine maison / Chocolate mousse served with a home made «madeleine»

NOS POISSONS OUR FISHES

Poêlée de filets de perches à la crème de citron ou à la crème à l'ail confit, et ses frites maison Fried perchéd fillet with lemon cream or garlic cream and homemade fresh chips	20,50 €
Omble Chevalier façon meunière et sa purée à l'ail des ours Coveted Alpine lake trout meuniere style, mashed potatoes with wil garlic	27,00 €
Filet de bar en papillote à la mangue et lait de coco et son risotto crémeux au parmesan Foil wrapped sea bass with citrus fruit and creamy parmesan cheese risotto	22,50 €
Tartare de thon rouge à la vinaigrette de fruits frais et ses frites maison Tartare of bluefin tuna with fresh fruit dressing and french fries	19,50 €
Risotto crémeux au parmesan aux noix de St Jacques et gambas rôties Creamy risotto with parmesan cheese, scallop and prawn	19,50 €
Assiette du pêcheur : Quinoa, légumes, noix de St Jacques, gambas, filet de bar Fisherman's Platter : Quinoa, vegetables, scallops, prawns, whitefish fillet	23,50 €

(Nos poissons du lac du Bourget, vous sont proposés en suggestion du jour selon les arrivages de nos pêcheurs professionnels : Henri Ricord et Olivier Parpillon)
Our fish of the lake are proposed to you in suggestion of the day according to the arrivals of our fishermen : Henri Ricord and Oliver Parpillon

NOS MOULES

de Bouchot du Mont St. Michel A.O.P. (De mi-juin à mi-octobre)
MUSSELS from mont St. Michel bay (June to october)

Moules "marinières" et ses frites maison Mussels with white wine and homemade fresh chips	18,50 €
Moules "poulettes" et ses frites maison Mussels with cream and homemade fresh chips	18,50 €

CÔTÉ HAMBURGER

OUR HAMBURGER selection

- * **Hamburger du Bistrot** 18,50 €
* The Bistrot's burger
- * **Hamburger au chèvre** 18,50 €
* The goat cheese burger
- * **Hamburger Savoyard (bacon, reblochon)** 18,50 €
* The Savoyard's burger (bacon and reblochon cheese)

* servi avec frites maison et salade verte
* coming with fresh home chips and green salad

Nos pains à hamburger sont réalisés par notre artisan boulanger «L'Aix'Quis»
Our hamburger buns are made by our bakery artisans «L'Aix'Quis»

NOS VIANDES

OUR MEATS

- * **Tartare de bœuf ou tartare poêlé (180 gr)** 19,50 €
* Beef tartar, raw or pan fried
 - * **Tartare de filet de bœuf coupé au couteau (250 gr)** 26,00 €
* beef tenderloin tartar
- * servi avec frites maison et salade verte
* coming with fresh home chips and green salad
- Noisettes d'agneau en croûte d'herbes et sa purée aux olives** 23,50 €
Noisette of lamb in herb crust and mashed potatoes with olives
 - Demi poulet fermier Label Rouge, frites maison et salade verte** 18,50 €
Red label half free-range chicken, french fries and green salad
 - * **Filet de bœuf aux morilles (250 gr)** 29,50 €
* Beef tenderloin with morels mushrooms
 - * **Entrecôte du boucher à la plancha (300 gr)** 21,50 €
* Butcher's sirloin steak (grilled)
 - * **Double entrecôte à la plancha (450 gr)** 28,50 €
* XL sirloin steak (grilled)

Supplément sauce morilles 5,00 € / pers.
Extra morels gravy 5,00 € / pers.

* **Servi avec frites maison ou gratin dauphinois ou petits légumes**
* Coming with homemade fresh chips or potatoes gratin or vegetables

Toutes nos viandes sont d'origine d'Union Européenne
All our meats come from the European Union

NOS RAVIOLES DU DAUPHINÉ

DAUPHINE'S RAVIOLI "LA MÈRE MAURY"

- | | |
|---|---------|
| * Gratin de ravioles du Dauphiné au reblochon
Gratin of local cheese ravioli | 17,50 € |
| * Gratin de ravioles du Dauphiné aux morilles
Gratin of morels ravioli | 20,50 € |

* Accompagné de salade verte / Come with green salad

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LOCAL SPECIALITIES

- | | |
|--|-------------------|
| Escalope savoyarde et son gratin dauphinois (15 min de préparation.)
Savoynard style cutlet and his gratin dauphinois (15 min preparation) | 20,00 € |
| Fondue savoyarde et sa salade verte (min.2 pers.)
Cheese fondue and green salad (min. 2 pers.) | par pers. 19,00 € |
| Fondue savoyarde aux morilles et sa salade verte (min.2 pers.)
Cheese fondue with morels and green salad (min. 2 pers.) | par pers. 24,00 € |
| Tartiflette, son assiette de jambon cru de Savoie et sa salade verte
Reblochon cheese, potatoes, onions, bacon bits served with his plate
of cured ham (from Savoie) and green salad | 19,50 € |
| Reblochonnade, son assiette de jambon cru de Savoie et sa salade verte
Potatoes with melted reblochon cheese served with his plate of ham
(from Savoie) and green salad | 19,50 € |

NOS FROMAGES

OUR CHEESE

Faisselle au choix : Nature, à la crème, au coulis de fruits rouges 6,50 €
Faisselle choice : plain or with cream or red fruit coulis

Assiette de fromages de notre crémier fromager «Romain Guibert» : 7,50 €

- **L'incontournable** : Beaufort Chalet d'Alpage
- **Le saisonnier** : Fromage de chèvre fermier du moment
- **La création** : Brie garni aux herbes (selon saison)

Cheese plate of our artisan cheese makers «Romain Guibert»
- The «Must Taste»: Beaufort Chalet d'Alpage
- The Seasonal: Goat cheese of the moment
- The Original: Brie garnished with seasonal herbs

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Comme un vacherin coco passion 8,50 €
Vacherin coconut passion

Macaron chocolat noisettes et ses framboises fraîches 8,50 €
Chocolate hazelnut macarons with fresh raspberries

Mousse au chocolat et sa madeleine maison 7,50 €
Chocolate mousse served with a home made «madeleine»

Soupe de fraises au basilic et son pain de Gênes 7,50 €
Strawberry and basil fruit salad with a sponge cake «madeleine»

Panna cotta fraise framboise 7,50 €
Panna cotta raspberry strawberry

Crème renversée au caramel et sa madeleine maison 7,50 €
Caramel custard and his a home made «madeleine»

Tarte du jour 8,00 €
Today's pie

Café gourmand 7,50 €
Gourmet coffee : coffee with an assortment of miniature desserts

Thé gourmand 8,50 €
Gourmet tea : tea with an assortment of miniature desserts

LES GLACES 8,50 € ARTISANALES

De chez «Renzo» Artisan Glacier du Viviers-du-Lac

CAFÉ LIÉGEOIS : glace café, ganache café et chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGEOIS : glace chocolat, ganache chocolat et chantilly maison

DAME BLANCHE : glace vanille, ganache chocolat, meringues et chantilly maison

BANANA SPLIT : glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit, ganache chocolat et chantilly maison

POIRE BELLE HÉLÈNE : glace vanille, sorbet poire, poire fruit, ganache chocolat et chantilly maison

PÊCHE MELBA : glace vanille, sorbet pêche, coulis de fruits rouges, pêches fruits et chantilly maison

* **FRAISE MELBA** : glace vanille, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, fraises fruits et chantilly maison

* **FRAMBOISE MELBA** : glace vanille, sorbet framboise, framboises fruits, coulis de fruits rouges et chantilly maison

ANGLAISE : glace vanille, chocolat, menthe-chocolat, ganache chocolat et chantilly maison

EQUINOXE : glace vanille, rhum-raisin, raisins secs et chantilly maison

CRÉOLE : glace rhum-raisin, noix de coco, sorbet passion, banane fruit, ganache chocolat et chantilly maison

FRUITS ROUGES : sorbet fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges et chantilly maison

FRAICHEUR : sorbet mangue, mandarine, coulis de mangue et chantilly maison

VERGER : sorbet pêche, poire, abricot, pêche fruit, coulis de fruits rouges et chantilly maison

ESTIVALE : sorbet mangue, abricot, passion, coulis de mangue et chantilly maison

GOURMANDE : glace caramel, chocolat, ganache caramel et chantilly maison

BOUNTY : glace chocolat, glace noix de coco, ganache chocolat et chantilly maison

ÉCLIPSE : glace pistache, noix de coco, menthe chocolat, banane fruit, ganache chocolat, chantilly maison

* Selon saison

LES GLACES ^{9,50 €} ALCOOLISÉES

ROYAL POIRE : sorbet poire, eau-de-vie de poire

COLONEL : sorbet citron, vodka

ALEXANDRA : glace café, cognac

ICEBERG : glace menthe-chocolat, liqueur de menthe

EXOTIQUE : glace rhum-raisin, noix de coco, liqueur de coco

PLANTER'S : sorbet citron, mandarine, rhum

EPISCOPALE : glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse

CORDON ROUGE : glace Grand Marnier, liqueur de Grand Marnier

BISTROT : glace vanille, marron, meringue, liqueur d'Amaretto

VIGNERONNE : sorbet cassis, marc de Savoie

LES PARFUMS

2 BOULES 5,00 € / 3 BOULES 6,00 €

SORBETS : poire, abricot, fraise, cassis, pêche, citron, framboise, mangue, mandarine

GLACES : vanille, chocolat, café, marron, caramel, menthe-chocolat, rhum-raisin, Chartreuse, Grand-Marnier, pistache, noix de coco, tartinella