

+

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 38,00 €

Entrée + plat ou plat + dessert 31,00 € - Supplément fromage 3,50 €

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de thon, vinaigrette de fruits frais
Tuna tartar, fresh fruit vinaigrette

ou / or

Panna cotta de chèvre frais, ciboulette, tartare de tomates fraîches
Panna Cotta of fresh goat cheese with chives, fresh tomato tartare

PLATS / MAIN COURSE

Filet de bar rôti, crème de citronnelle, risotto crémeux au parmesan
Sea bass with lemongrass and creamy risotto with parmesan cheese

ou / or

Filet mignon de porc fermier aux épices, légumes d'été & pommes fondantes
Pork tenderloin with spices, summer vegetables and potatoes

DESSERTS / DESSERTS

Coco choco en parfait glacé / Coconuts chocolate iced cake

ou / or

Sablé fraises à la verveine
Shortbread strawberries with verbena

LE MENU ENFANT

CHILD'S MENU

MENU À 12,50 €

Poêlée de filets de perches & frites maison

ou Steak haché & 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 : 14,50 €

TODAY'S SPECIAL

Entrée + plat **ou**

Plat + dessert : **18,50 €**

Starter + dish or dish + dessert

Entrée + plat + dessert : **22,50 €**

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

Marennnes d'Oléron de Chez DOUSSARD

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

A PARTAGER

L'ASSIETTE DE FROMAGE & CHARCUTERIE : Fromage affiné par notre artisan Fromager Romain Guibert, jambon cru de Savoie Cheese from our cheese maker, ham from Savoy	14,50 €	
--	---------	--

NOS ENTRÉES & SALADES

OUR STARTERS & OUR SALADS

TARTARE DE THON , vinaigrette de fruits frais Tuna tartar, fresh fruit vinaigrette	19,50 €	
PANNA COTTA DE CHÈVRE FRAIS À LA CIBOULETTE , tartare de tomates Panna Cotta of fresh goat cheese with chives, fresh tomato tartare	15,00 €	
TOMATE MOZZARELLA : tomate d'antan & mozzarella burratina Tomato and mozzarella : tomatoes of yeasteryear with Burratina Mozzarella	16,50 €	
CARPACCIO DE BŒUF , frites maison Beef carpaccio, homemade fresh chips	17,50 €	
SALADE MEDITERRANEENNE : salade, noix de St Jacques, gambas et supions en persillade Mediterranean Salad : lettuce, scallops, prawns, smalls squids and chopped parsley	18,50 €	
SALADE NICOISE REVISITEE : haricots verts, tomates d'antan, oeufs durs, anchois Niçoise salad : green beans, tomatoes, hard boiled eggs, anchovy,	17,50 €	

NOS PÂTES

OUR PASTA

Linguines aux morilles Linguines pasta with morels mushrooms	19,00 €	
Linguines aux noix de St Jacques et gambas rôties Linguines pasta with scallops and prawns	19,00 €	
Gratin de ravioles du Dauphiné de la Mère Maury aux morilles, salade verte Gratin of morels ravioli with green salad	20,50 €	

NOS POISSONS

OUR FISHES

Filet de bar rôti, crème à la citronnelle, risotto crémeux au parmesan Foil wrapped sea bass with with lemongrass and creamy parmesan cheese risotto	22,50 €
Assiette du pêcheur : noix de St Jacques, gambas, filet de bar, quinoa et légumes d'été Fisherman's Platter : scallops, prawns, white fish fillet, quinoa, vegetables,	23,50 €
Poêlée de filets de perches (frais) à la crème de citron ou à la crème à l'ail confit, frites maison Fried perched fillet with lemon cream or garlic cream and homemade fresh chips	23,50 €
Risotto crémeux aux noix de St Jacques, gambas rôties et copeaux de parmesan Creamy risotto with parmesan cheese, scallop and prawn	19,50 €
Ombre Chevalier façon Meunière (poisson entier) Coveted Alpine lake trout meuniere style	27,00 €

(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	19,50 €
---	----------------

CÔTÉ HAMBURGER

OUR HAMBURGER selection

* Hamburger du Bistrot (Comté du Jura, steack haché, tomate, salade) 18,50 €
* The Bistrot's burger

* 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

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

Filet mignon de porc fermier aux épices (cuit en basse température), légumes d'été et pommes fondantes 24,50 €
Pork tenderloin with spices, summer vegetables and potatoes

Demi poulet fermier Label Rouge, frites maison et salade verte 18,50 €
«Label Rouge» half chicken, fresh home chips and green salad

* Filet de bœuf aux morilles (250 gr) 32,50 €
* Beef tenderloin with morels mushrooms

* Filet de bœuf juste grillé (250 gr) 26,00 €
* Just grilled beef tenderloin

* Entrecôte du boucher à la plancha (350 gr) 23,00 €
* Butcher's sirloin steak (grilled)

* Double entrecôte à la plancha (500 gr) 32,00 €
* XL sirloin steak (grilled)

Supplément sauce morilles 6,00 € / pers.
Extra morels gravy 6,00 € / 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, voir les ardoises.
All our meats come from the European Union

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 berries coulis

Assiette de fromages de notre crémier fromager «Romain Guibert» : 8,00 €

- **Le local : Tomme crémeuse fermière des alpages des Aravis**

- **L'original : Brie garni aux herbes de saison**

- **La valeur sûre : Comté long affinage, 24 mois minimum**

Cheese plate of our artisan cheese makers «Romain Guibert»

- The Local : Farm-made creamy tomme from the Aravis moutains

- The Original : Brie garnished with seasonal herbs

- The Safe Bet : Old Comté, matured more than 24 months

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Coco Choco en parfait glacé 9,50 €
Coconuts chocolate iced cake

Tarte aux citrons revisitée en verrine 8,50 €
Lemon pie in verrine

Pavlova aux fruits rouges 9,50 €
Red fruit pavlova

Sablé fraises à la verveine 8,50 €
Shortbread strawberries with verbena

Riz au lait, caramel au beurre salé 8,00 €
Rice pudding, salted butter caramel

Profiteroles 8,50 €
Chocolate profiteroles

Café gourmand 8,00 €
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, glace vanille, ganache café et chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGEOIS : glace chocolat, glace vanille, 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 (* Selon saison et arrivages.)

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

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

FRUITS ROUGES : sorbet fraise, cassis, framboise, 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

(* Selon saison et arrivages.)

+

LES GLACES ^{9,50 €} ALCOOLISÉES

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

COLONEL : sorbet citron, vodka

ICEBERG : glace menthe-chocolat, liqueur de menthe

EPISCOPALE : glace Chartreuse, liqueur de Chartreuse

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

+

LISTE DES ALLERGÈNES

ALLERGENE

PRESENTS DANS :

GLUTEN



Filet mignon de veau, ballotine de foie gras, terrine de lapin, nos pâtes, Omble Chevalier façon meunière, nos hamburgers, nos ravioles du Dauphiné, les gâteaux d'accompagnements de nos entremets, glaces artisanales, café et thé gourmand cookies et tartes du jour. Possibilité dans formule du jour

CRUSTACES



Salade méditerranéenne, penne aux noix de St. Jacques et gambas rôties, assiette du pêcheur, risotto crémeux, possibilité dans formule du jour (demandez)

ŒUFS



Terrine de lapin, ravioles du Dauphiné, nos pâtes, nos hamburgers, salade niçoise tous nos desserts. possibilité dans formule du jour (demandez)

POISSONS



Mi-cuit de thon, salade niçoise, tous les poissons et possibilité dans formule du jour (demandez)

ARACHIDES



Possibilité dans formule du jour (demandez)

SOJA



Mi-cuit de thon et possibilité dans formule du jour (demandez)

LAIT



Tous les fromages, les spécialités savoyardes, les glaces et les dessert sauf soupe de fraises hors biscuits d'accompagnement, poêlée de filet des perches, risotto crémeux, salade Italienne, tomate mozzarella, burgers et possibilité dans formule du jour (demandez)

FRUITS A COQUES



Ballotine de foie gras, assiette de fromages, terrine de lapin, filet mignon de veau et possibilité dans formule du jour (demandez)

CELERI



Nos moules, possibilité dans les légumes d'accompagnement (demandez) et possibilité dans formule du jour (demandez)

MOUTARDE



Les vinaigrettes des salades, les hamburgers, les mayonnaises, sauces d'accompagnements (demandez) et possibilité dans formule du jour (demandez)

SESAME



Tous les hamburgers et possibilité dans formule du jour (demandez)

SULFITES



Les vinaigrettes des salades, le risotto crémeux au parmesan, le vinaigre d'accompagnement des huîtres et possibilité dans formule du jour (demandez)

LUPIN



-

MOLLUSQUES



Nos moules, assiette du pêcheurs, risotto crémeux au parmesan au noix de St. jacques et gambas, penne aux noix de St. Jacques et gambas rôties, salademéditerranéenne,noshuîtresetpossibilité dansformuledujour(demandez)