



HÔTEL **** RESTAURANT
DU PORT

16 rue du port Roger Kung
7140 - Yvoire, France
tél. +33 (0)4 50 72 80 17
reservation@hdpy.fr
www.hdpy.fr

Free wifi
Borne : MORGET
Code : port@1820

Établissement ouvert
jusqu'à 23h30

Apéritif!

Planche de charcuterie & fromages régionaux avec leurs condiments 22 €
Plate of Local Delicatessen & Cheese

Les Entrées

Huitres n°3 de la Guittière 6 pièces 20

Oysters Guittière N°3 6 pieces 20 €

Salade Fraicheur de Melon & Jambon Cru de Savoie 22 €

Refreshing Salad with Local Smoked Ham and Melon

Terrine de lapin aux pistaches et zestes d'orange,
confit d'oignons rouges au vinaigre de xérès 22 €

Rabbit terrine with pistachio and orange zest, red onion confit with sherry vinegar

Assiette de langoustines, pain de seigle au citron, mayonnaise maison 24 €

Scampis, rye bread with lemon, homemade mayonnaise

Ceviche de thon rouge à la mangue et fruits de la passion 25 €

Bluefin Tuna ceviche with mango and passion fruit

Foie Gras de Canard Mariné au Porto et à la Vanille,
Chutney d'ananas et coriandre fraîche 27 €

Foie Gras marinated in Porto and vanilla, Ananas Chutney & fresh coriander

Caviar Sturia «Oscietra» France, blinis 30g 135 €

& shot de vodka sup. 5 € /pers

Caviar Sturia «Oscietra Grand Cru» France, Blinis 30g 130€ & Shot de Vodka 5€/pers.

Les Végétariens

Burrata au lait de bufflonne, assortiment de tomates assaisonnées d'huile
d'olive et réduction de balsamique au poivre du Népal 22 €

Burrata, assortment of tomatoes seasoned with olive oil and balsamic reduction with Nepalese pepper

Mille-feuille de légumes d'été, coulis de tomates tranché à l'huile d'olive 30 €

Summer vegetables mille-feuille, tomato coulis with olive oil

Poissons du lac selon arrivage / Provenance des viandes : France & UE

Les Poissons

Filets de Perches Frits, Sauce Citron 32 €

Fried Perch fillets with Lemon Sauce

Filets de Perches meunière OU provençale OU à l'ail des ours 34 €

Perch Fillets with Meuniere Sauce, cream sauce or wild garlic

Filets de perches poêlées « sans gluten » 34 €

« Gluten Free » Perches Fillets, Cooked in Coconut Oil

Ombre Chevalier Braisé au Vin Blanc 38 €

Ombre Chevalier Braised in White Wine

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatéral et sa sauce vierge
aux agrumes et huile de pistache 34 €

Roasted fera from the lake and sauce vierge with citrus fruits and pistachio oil

Filet de dorade poêlé à l'huile d'olive, riz pilaf, tian de légumes et
escabèche au piment d'Espelette 36 €

Sea Bream filet fried with olive oil, pilaf rice and vegetables, escabeche with espelette pepper

Brochette de gambas flambées au pastis, légumes du moment 35 €

Prawn skewers flambéed with pastis and vegetables

Notre Spécialité Du Bord Du Lac...

Filets de perches frits, sauce citron
Accompagnés de pommes frites & salade

32€

Les Viandes

Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau et
Assaisonné à votre Goût 35 €

Knife-cut Charolais beef tartare seasoned to your taste

Suprême de volaille fermière aux abricots et romarin,
linguine et petits légumes 32 €

Chicken supreme with apricots & rosemary, linguine and vegetables

Chateaubriand de bœuf grillé, réduction de Mondeuse,
Pommes frites et légumes du moment 42 €

Grilled chateaubriand with red wine reduction sauce, homemade French fries and vegetables

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours Rôti au Four,
Boulangère de Pommes de Terres 35 €

Roasted rack of lamb in wild garlic crust, boulangère potatoes

Les Fromages

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème 9 €

White Cheese with Pot of Cream

Plateau de Fromages Régionaux 16 €

Plate of Regional Cheese

Les Desserts

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel beurre salé 13€

Rum cake baba and vanilla ice cream, salted butter caramel sauce

Entremet au chocolat Valrhona, praliné et crème anglaise 13 €

Valrhona chocolate entremet, praline and ice cream

Crème brûlée au lait de coco et combawa 12 €

Crème brûlée with coconut milk & combawa

Tartelette aux framboises 12 €

Raspberry tartlet

Coupe de fruits de saison

Nature 9,50€ - Chantilly 10€ - Melba 11€

Coupe glacée «Hôtel du Port» 11 €

Blueberry ice cream cup

Assiette gourmande 16 €

Gourmet pastry plate

Prix Nets – Supplément au couvert sans commande : 5€

Menu Lacustre 48 €

Salade Fraicheur de Melon & Jambon Cru de Savoie

Refreshing Salad with Local Smoked Ham and Melon

Filets de Perches Frits, Sauce Citron
Pommes Frites

Fried Perches with Lemon Sauce and French Fries

Coupe Glacée « Hôtel du Port »

« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup

OU

Crème brûlée au lait de coco et combawa

Crème brûlée with coconut milk & combawa

Menu « Hôtel du Port » 70 €

Foie Gras de Canard Mariné au Porto et à la Vanille,
Chutney d'ananas et coriandre fraîche

Foie Gras marinated in Porto and vanilla, Ananas Chutney & fresh coriander

OU

Ceviche de thon rouge à la mangue et fruits de la passion

Bluefin Tuna ceviche with mango and passion fruit

Filets de Perches Frits, Sauce Citron

Fried Perches with Lemon Sauce

Carré d'Agneau en Croûte d'Ail des Ours Rôti au Four,
Boulangère de Pommes de Terres

Roasted rack of lamb in wild garlic crust, boulangère potatoes

OU

Filet de dorade poêlé à l'huile d'olive, riz pilaf,
tian de légumes et escabèche au piment d'Espelette

Larded monkfish filet, white butter sauce, pilaf rice and mini vegetables

meunière sauce, mashed potatoes and fried parsley

Plateau de Fromages Régionaux

Plate of Regional Cheese

Dessert au Choix

Dessert of Your Choice

Ce menu n'est plus servi après 14h30 et 21h30

Tout changement aux menus entraîne une facturation à la carte