

## Apéritif !

Planche de charcuterie & fromages de la région, pickles maison et condiments 25 €

*With your Apéritif, we suggest you a plate of local cold cuts & cheeses*

## Les Entrées

Salade fraîcheur de melon & jambon cru de Savoie 23 €

*Refreshing salad with local smoked ham & melon*

Terrine de lapin aux pistaches & zestes d'orange,  
Confit d'oignons rouge au vinaigre de Xérès 25 €

*Rabbit terrine with pistachios and orange zest, red onions confit*

Salade d'écrevisses & guacamole d'avocat,  
Vinaigrette au miel & citron 24 €

*Crayfish salad with avocado guacamole, honey & lemon dressing*

Assiette de langoustines, pain de seigle au citron,  
Mayonnaise maison 28 €

*Rabbit terrine with pistachios and orange zest, red onions confit*

Terrine de foie gras de canard mariné au porto et à la vanille,  
Chutney d'ananas et coriandre fraîche, toasts briochés 30 €

*Foie gras cooked in Porto wine & vanilla, pineapple and coriander chutney, brioche toasts*

Émincé de homard à la mangue & graines de grenade,  
Vinaigrette au combawa 32 €

*Sliced lobster with mango and pomegranate, combawa vinaigrette*

Huîtres n°3 de Normandie 6 pièces 20€ / 12 pièces 36 €

*Oysters n°3 from Normandie*

Caviar sturion « Oscietra Grand Cru » France, crème épaisse et blinis 30g 130 €

*Caviar sturion « Oscietra Grand cru » France, heavy cream and blinis*

## Les Viandes

Provenance : France & UE

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau et assaisonné à votre goût 35 €

*Knife-cut Charolais beef tartare seasoned to your taste*

Magret de canard aux griottes, galette de pommes de terre,  
mini carottes glacées au miel & thym 38 €

*Duck breast with morello cherries, potato galette, baby carrots with honey & thyme*

Quasi de veau cuit en basse température,  
Abricot rôti & jus de veau à la verveine 42 €

*Piece of veal cooked at low temperature, roasted apricot & veal jus with verbena*

Chateaubriand de bœuf grillé (300g), sauce au poivre sauvage de Madagascar,  
Frites maison et légumes de saison 55 €

*Grilled Charolais beef (300g), pepper sauce, homemade fries and seasonal vegetables*

*Le chef vous propose  
du pain sans gluten  
à commander en  
début de repas*

*Order our gluten free  
bread at the beginning  
of the meal*



## Les Fromages

Fromage blanc fermier & son petit pot de crème 10 €

*White cheese with pot of cream*

Plateau de fromages régionaux 18 €

*Plate of Regional cheeses*

## Les Desserts

Crème brûlée au lait de coco et combawa, tuile au grué de cacao 13 €

*« Crème brûlée » with coconut milk and combawa*

Coupe de fruits de saison (fraises ou framboises)

nature 10 €, chantilly 11 € et/ou melba 12 €

*Strawberries or raspberries cup*

Entremet pailleté au chocolat, crème glacée à la vanille 13 €

*Chocolate gâteau with vanilla ice cream*

La fraise ou la mangue en trompe l'œil par « Les Givrés » à Rivesaltes 13 €

*Trompe l'œil style strawberry or mango ice cream by "Les Givrés" à Rivesaltes*

Baba bouchon au rhum et glace vanille, sauce caramel au beurre salé 14 €

*Rum cake baba with vanilla ice cream, caramel with salted butter sauce*

Tartelette aux framboises de Loisin 14 €

*Local Raspberries tartlet (Loisin)*

Profiteroles préparées « minutes » au chocolat chaud 15 €

*Minute made profiteroles with hot chocolate sauce*

Assiette gourmande 18 €

*Gourmet pastry plate*

Coupe glacée « Hôtel du Port » 12 €

*« Hôtel du Port » ice cream cup*

Coupe de glace ou sorbet 1 boule 3,50 €, 2 boules 7 €, 3 boules 10 €

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise,

Cassis, Myrtille, Pomme verte, Poire, Citron, Caramel,

Mangue-Passion, Pistache, Double crème & meringue, Abricot

*Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, black currant, blueberry,*

*green apple, pear, lemon, caramel, mango-passion fruit, pistachio, double cream & meringue, apricot*

Coupe glacée arrosée à l'eau de vie de la Grande Cave de Crépy 15 €

Choisissez deux parfums de glace et/ou sorbet

ajoutez y la liqueur ou l'eau de vie de votre choix :

liqueur de sapin, eau de vie de poire, mirabelle, kirsch, framboise,

abricot, génépi, marc de Savoie

*Ice cream cup with alcohol : choose 2 flavors of ice cream and add the alcohol of your choice*

## Spécialité de la Maison

Filets de perche frits, Sauce citron  
Pommes Frites & salade 35,50 €

*Deep fried perch fillets with lemon sauce, french fries and salad*

## Les Poissons du lac selon arrivage

Filets de perche poêlés, Gougeonnettes de Boya ou Brochet sauce Meunière, provençale ou sans gluten 43 €

*Perch fillets, Boya or pike fish with Meuniere sauce, "provençale" sauce or gluten free sauce*

Omble chevalier, braisé au vin blanc 44 €      Filet de Fera cuit à l'unilatérale, sauce vierge 35 €

*Omble chevalier braised in white wine*

*Roasted fera or trout with sauce vierge*

## Les Poissons venus d'ailleurs !

Filets de perches frits, sauce citron 35,50 €

*Fried perch fillets with lemon sauce*

Filets de perches poêlés Meunière ou à la provençale ou sans gluten 36,50 €

*Perch fillets with Meuniere sauce or with "provençale" sauce or gluten free sauce with coconut oil*

Pavé de thon rôti, sauce vierge aux tomates confites,  
Légumes d'été 36 €

*Roasted tuna steak, candied tomato & olive oil sauce, summer vegetables*

Omble chevalier braisé au vin blanc 42 €

*Omble chevalier braised in white wine*

Homard breton (400-600g) rôti au four, beurre monté aux agrumes 15€ (les 100g)

*Roasted blue lobster with smoked paprika butter*

## Les Végétariens

Burrata & assortiment de tomates à l'huile d'olive  
et réduction de balsamique Bals'Art au poivre du Népal, Foccacia maison 22 €

*Burrata and assortment of tomatoes seasoned, olive oil and Bals'Art balsamic reduction, with homemade foccacia*

Millefeuille de légumes du soleil,  
Coulis de tomates tranché à l'huile de ciboulette 30 €

*Vegetables millefeuille, tomato coulis with chives oil*

Supplément au couvert sans commande  
seat without order 15 €

## Menu Lacustre 52 €

Terrine de lapin aux pistaches & zestes d'orange,  
Confit d'oignons rouge au vinaigre de xérès  
*Rabbit terrine with pistachios and orange zest, red onions confit*

ou

Salade d'écrevisses & guacamole d'avocat,  
Vinaigrette au miel & citron  
*Crayfish salad with avocado guacamole, honey & lemon dressing*

---

Filets de Perches Frits, Sauce Citron  
Pommes frites

*Fried perch fillets with lemon sauce, French fries*

---

Crème brûlée au lait de coco et combawa

« Crème brûlée » with coconut milk and combawa

ou

Coupe glacée « Hôtel du Port »

« Hôtel du Port » ice cream cup

## Menu « Hôtel du Port » 75 €

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

Terrine de foie gras de canard mariné au porto & à la vanille,  
Chutney d'ananas et coriandre fraîche, toasts briochés  
*Foie gras marinated in Porto wine & vanilla, pineapple and coriander chutney, brioche toasts*

ou

Émincé de homard à la mangue et graines de grenade,  
Vinaigrette au combawa

*Sliced lobster with mango and pomegranate, combawa vinaigrette*

----

Assiette de filets de perches frits sauce citron

*Small portion of fried Perch fillets with lemon sauce*

----

Pavé de thon rôti, sauce vierge aux tomates confites, légumes d'été

*Roasted tuna steak, candied tomato & olive oil sauce, summer vegetables*

ou

Quasi de veau cuit en basse température,  
Abricot rôti & jus de veau à la verveine

*Piece of veal cooked at low temperature, roasted apricot & veal jus with verbena*

----

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème

*White Cheese with Pot of Cream*

ou

Plateau de Fromages Régionaux

*Plate of Regional cheeses*

----

Dessert au choix

*Dessert as your choice*

Tout changement au menu sera facturé à la carte / Any change will be charge « à la carte »