

## Apéritif !

Planche de charcuterie & fromages régionaux avec leurs condiments 19 €  
*With your apéritif, we suggest you a board of local delicatessen & cheese*

## Les entrées

Noix de pétoncles marinées au yuzu, blinis de blé noir, julienne de granny smith & fleur de bourrache 23 €  
*Scallops marinated in yuzu, buckwheat blinis, granny smith apple and borage flower*

Terrine de lapin aux noisettes & confit d'oignons rouges 20 €  
*Rabbit terrine with hazelnuts and red onion chutney*

Terrine de foie gras de canard aux morilles marinées au cognac, chutney de poire et raisins secs 26 €  
*Foie gras terrine with morels marinated in cognac, pear chutney & raisins*

Asperges vertes rôties, os à moelle, copeaux de parmesan & lard de porc noir de Bigorre 22 €  
*Roasted green asparagus & marrow bone, parmesan shavings and bacon from Bigorre*

Tartare de féra du lac Léman & tranche fumée, toasts au pistou d'ail des ours 23 €  
*Fera tartare and smoked fera from the Léman lake with wild garlic toasts*

Caviar Sturia «Oscietra» France, blinis 30g 135 €  
*& shot de vodka sup. 5 € /pers.*

## Les poissons

Filets de perches frits, sauce citron 31 €  
*Deep fried perch filets with lemon sauce*

Filets de perches meunière ou à la crème ou à l'ail des ours 33 €  
*Perch filets cooked in meunière sauce or creamy sauce or wild garlic*

Filets de perches poêlés « sans gluten » 33 €  
*"Gluten free" perch filets cooked in coconut oil*

Ombre chevalier braisé au vin blanc 37 €  
*Ombre chevalier braised with white wine*

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatéral et sa sauce vierge, jeunes carottes et pamplemousse glacés au miel et carvi 32 €  
*Roasted fera from the lake with virgin sauce, carrots and grapefruit with honey*

Quenelle de brochet du lac, bisque entre mer et lac aux écrevisses 29 €  
*Pike mousse with crayfish sauce*

Belle sole française cuite au beurre meunière (400g), pomme purée & friture de persil 46 €  
*Sole cooked in meunière sauce, mashed potatoes and fried parsley*

## Les végétariens

Taboulé de chou-fleur & grenade, avocat & vinaigrette à la coriandre 19 €  
*Cauliflower tabouleh with citrus and pomegranate, avocado with coriander vinaigrette*

Mille-feuille de légumes de printemps, coulis de cresson et huile d'olive 25 €  
*Spring vegetables mille-feuille, cress and olive oil sauce*

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

## Spécialité de la maison

FILETS DE PERCHES FRITS, SAUCE CITRON  
ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES &  
SALADE VERTE



*Deep fried perch with lemon sauce,  
served with french fries & salad*

31 €

## Les viandes

Filet mignon de veau rôti & ses ris dorés, sauce au vin jaune, asperges vertes et jeu de textures autour du chou-fleur 38 €  
*Roasted veal tenderloin with sweetbreads, white wine sauce, green asparagus and cauliflower*

Pavé de boeuf aux morilles, gratin dauphinois & légumes de saison 36 €  
*Piece of beef with morels, baked potatoes and vegetables*

Râble de lapin farci de ses abats, sauce à l'estragon & polenta crémeuse 31 €  
*Saddle of rabbit stuffed with its offal, tarragon sauce & creamy polenta*

## Les fromages

Fromage blanc fermier & son petit pot de crème 9 €  
*Cottage cheese with pot of cream*

Plateau de fromages régionaux 16 €  
*Local cheese platter*

## Les desserts

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel beurre salé 12 €  
*Rum cake baba and vanilla ice cream, salted butter caramel sauce*

Forêt noire au chocolat Valrhona revisitée 12 €  
*Revisited «forêt noire» with Valrhona chocolate*

Tarte fine aux pommes, crème anglaise & glace caramel 11 €  
*Apple tart, crème anglaise and caramel ice cream*

Crème brûlée au miel et senteur de romarin 11 €  
*Crème brûlée with honey & rosemary*

Assiette gourmande 15 €  
*Gourmet pastry plate*

Coupe glacée «Hôtel du Port» 10 €  
*Blueberry ice cream cup*

## Mais aussi...

Coupes glacées, glaces et sorbets (voir carte des desserts)  
*Ice cream and sorbets*

*Prix nets - supplément au couvert sans commande : 5 €*

## Menu lacustre 45 €

Terrine de lapin aux noisettes & confit d'oignons rouges  
*Rabbit terrine with hazelnuts and red onion chutney*

Filets de perches frits, sauce citron, pommes frites  
*Deep fried perch with lemon sauce, french fries*

Coupe glacée « Hôtel du Port »  
*Blueberry ice cream cup*

Crème brûlée au miel et senteur de romarin  
*Crème brûlée with honey & rosemary*

## Menu de printemps 52 €

Asperges vertes rôties, os à moelle, copeaux de parmesan & lard de porc noir de Bigorre  
*Roasted green asparagus & marrow bone, parmesan shavings and bacon from Bigorre*

Tartare de féra du lac Léman & tranche fumée, toasts au pistou d'ail des ours  
*Fera tartare and smoked fera from the Léman lake with wild garlic toasts*

Râble de lapin farci de ses abats, sauce à l'estragon & polenta crémeuse  
*Saddle of rabbit stuffed with its offal, tarragon sauce & creamy polenta*

Quenelle de brochet du lac, bisque entre mer et lac aux écrevisses  
*Pike mousse with crayfish sauce*

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel beurre salé  
*Rum cake baba and vanilla ice cream, salted butter caramel sauce*

Tarte fine aux pommes, crème anglaise & glace caramel  
*Apple tart, crème anglaise and caramel ice cream*

## Menu «Hôtel du Port» 66 €

*Ce menu n'est plus servi après 14h30 & 21h30*

Terrine de foie gras de canard aux morilles marinées au cognac, chutney de poire et raisins secs  
*Foie gras terrine with morels marinated in cognac, pear chutney & raisins*

Noix de pétoncle marinées au yuzu, blinis de blé noir, julienne de granny smith & fleur de bourrache  
*Scallops marinated in yuzu, buckwheat blinis, granny smith apple and borage flower*

Filets de perches frits, sauce citron  
*Deep fried perch with lemon Sauce*

Filet mignon de veau rôti & ses ris dorés, sauce au vin jaune, asperges vertes et jeu de textures autour du chou-fleur  
*Roasted veal tenderloin with sweetbreads, white wine sauce, green asparagus and cauliflower*

Filets de sole française cuits au beurre meunière, pomme purée & friture de persil  
*Sole filets cooked in meunière sauce, mashed potatoes and fried parsley*

Plateau de fromages régionaux  
*Local cheese platter*

Dessert au choix  
*Dessert of your choice*

*Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes contenus dans nos recettes*





HÔTEL \*\*\* RESTAURANT  
**DU PORT**

à Yvoire, depuis 1820

16 rue du port Roger Kung  
74140 -Yvoire, France  
tél. +33 (0)4 50 72 80 17  
reservation@hdpv.fr

[www.hdpv.fr](http://www.hdpv.fr)

**FREE WIFI**

Borne : MORGET  
Code : port@1820

Etablissement ouvert  
jusqu'à 23h30

**SCAN IT  
AND FIND OUR MENU  
IN 38 LANGUAGES**



*L' Hôtel Restaurant du Port. : une histoire de famille depuis plus de 200 ans !  
Les pieds dans l'eau, notre famille accueille les amoureux du Léman et les gourmands depuis 1820 !*

*Cette maison était habitée par des pêcheurs laboureurs à sa construction en 1820.  
Progressivement, on y servira à boire, à manger et cette maison deviendra une auberge.  
Les premiers clients sont des bacsunis, marins des barques de Meillerie, les bateliers de la  
Compagnie Générale de Navigation et les dsuaniers.*

*Les touristes commencent à arriver après-guerre. Marie Chappuis s'occupe alors de cette  
maison et fait la cuisine. De femme en femme, elles cuisineront jusque dans les années 70.*

*L'entreprise prend son envol : c'est Roger Kung (ici sur la photo à l'occasion de sa traversée  
du lac à la nage, Lausanne-Ouchy / Yvoire, le 26 Juin 1955), qui reprendra et rénova-  
vera  
l'entreprise avec Rosa, son épouse. Ils créeront des chambres avec salles de bains et toilettes  
individuels.*

*En 1989, au décès de Roger, son fils Jean-François avec Jeannine moderniseront et dyna-  
miseront l'établissement pour en faire un hôtel 4 étoiles, très prisé sur les bords du Léman  
français.*

*Aujourd'hui, c'est Stéphanie, leur fille, qui est aux commandes. Avec l'aide de Christophe,  
son conjoint chef de cuisine et d'Anthony, directeur du restaurant : on sert les traditionnels filets  
de perches, le boya, le brochet, l'omble chevalier, mais aussi la fameuse fêra cuite au four,  
recette de Marie Chappuis, revisitée au fil des générations !*

