



BLACK BASS

HOTEL · ANNECY

R E S T A U R A N T

C A R T E

DÉJEUNER SERVI DE 12 H 30 À 14 H 30
Lunch served from 12:30 to 2:30 pm

DINER SERVI DE 19 H 30 À 21 H 30
Dinner served from 7:30 to 9:30

MENU DU JOUR MENU OF THE DAY 35€

Du lundi au vendredi (hors jours fériés - uniquement au déjeuner)
From monday to friday (excluding holidays - only for lunch)

Entrée + Plat + Dessert Starter + Main course + Dessert

POUR COMMENCER STARTERS

	Entrée Starter	Plat Main Course
Le Bar Comme un ceviche, perlé d'huile d'olive extra vierge, piment d'Espelette The Seabass Like a ceviche, olive oil and Espelette pepper	20€	29€
Le Thon En tataki, salade de jeunes pousses perlé d'huile de sésame The Tuna Tuna tataki, baby spout salad and sesame oil	19€	26€
Les Tomates En gaspacho et bruschetta de légumes grillés The Tomatoes Tomato gazpacho and grilled vegetable bruchetta	17€	25€

POUR SUIVRE MAIN COURSES

VIANDES MEETS

Le Veau * 32€

En côte de 250g « origine France » cuisiné au beurre moussieux

The Veal*

Veal chop 250g « from France », cooked with foamy butter

Le Bœuf * 29€

En émincé 200g « origine France », roquette, tomates cerises rôties

The Beef *

Sliced beef 200g « from France », arugula salad,
roasted cherry tomatoes

POISSONS FISH

Le Turbot * 32€

Pavé de Turbot, tombée d'épinards, sabayon au fruit de la passion
et fumet de poisson

The Turbot*

A piece from a fillet, wilted spinach, passion fruit and fish stock

Le Black B * 33€

Dos de sandre rôti sur la peau, copeaux de truffe d'été,
sauce beurre rouge

The Black B*

Roasted pike perch on its skin, summer truffle shavings,
red butter sauce

*EN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pommes allumettes, fleur de sel au romarin

Poêlée de légumes de saison

Salade de jeunes pousses

*SIDE DISCHES

French fries, rosemary fleur de sel

Pan-fries seasonal vegetables

Baby leave salad

PLATS VEGETARIENS VEGETARIANS MAIN COURSES

La Pâte 31€

Macaronis à la crème de truffe d'été, copeaux de truffe d'été
et parmesan

The Pasta

Macaronis with summer truffle cream, summer truffle shavings
and parmesan

L' Aubergine 25€

En tranche snackée, jeunes légumes, tomates cerises rôties,
vinaigrette de tomate

The Eggplant

A Sautéed slice, baby vegetables, roasted cherry tomatoes,
tomato dressing

PAR GOURMANDISE SWEETS

La Rhubarbe

Confite, mousse basilic, sablé diamant,
glace rhubarbe-basilic

The Rhubarbe

Candied rhubarb, basil mousse, diamond shortbread,
basil rhubarb ice cream

11€

La Mûre

En chou croquant, ganache pistache, coulis à la mûre,
sorbet fromage blanc

The Blackberry

Stuffed puff with pistachio ganache, blackberry coulis,
cottage cheese sorbet

11€

Le Chocolat

Crèmeux de chocolat Guanaja, mousse chocolat lacté,
biscuit chocolat-noix et tuile

The Chocolate

Creamy Guanaja chocolate, milk chocolate mousse,
walnut chocolate biscuit, crispy leave

12€

POUR LES PETITS KID'S MENU (JUSQU'À 11 ANS) (UP TO 11 YEARS OLD)

Entrée + Pâtes + Dessert : 15,00 €

Starter + Pasta + Dessert: 15.00€

Entrée + Viande ou Poisson + Dessert : 19,00 €

Starter + Meat or Fish + Dessert: 19.00€

ENTRÉES STARTERS

Mini caprese de tomates et mozzarella

Tomatoes and mozzarella mini caprese

ou Croque junior jambon et fromage

or Ham and cheese croque junior

PÂTES PASTA

Conchiglie à la crème de parmesan et jambon

ou au coulis de tomate fraîche et basilic

Conchiglie with creamy parmesan and ham

or with fresh tomatoes and basil coulis

VIANDE ET POISSON MEAT AND FISH

*(Proposés avec leur accompagnement With garnish) **

Filet de poulet fermier pané *ou* Filet de cabillaud

Fried cooked chicken *or* Steamed cod

ACCOMPAGNEMENTS GARNISHES *

Mousseline de pommes de terre *ou* Mesclun de salade

ou Légumes croquants

Mashed potatoes *or* Mesclun salad *or* Crunchy vegetables

DESSERTS DESSERTS

Moelleux au chocolat *ou* 2 boules de glace au choix

Chocolate cake *or* 2 scoops of ice cream of your choice



WWW.BLACKBASSHOTEL-ANECY.COM

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

T. +33 (0)4 50 52 66 34 - restaurant@blackbass-anecy.com