



BLACK BASS

HOTEL · ANNECY

R E S T A U R A N T

C A R T E

PETIT-DÉJEUNER SERVI DE 7 H 30 À 10 H 30
Breakfast served from 7.30 to 10.30 am

DÉJEUNER SERVI DE 12 H 30 À 14 H 30
Lunch served from 12.30 to 2.30 pm

DÎNER SERVI DE 19 H 30 À 21 H 30
Dinner served from 7.30 to 9.30 pm

Origine des viandes France, Allemagne, Ecosse. Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées et certains produits peuvent parfois être changés. En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous les communiquer. Meats are from France, Germany, Scotland. In order to guarantee fresh products, quantities are limited, and some products may change in the menu. Please let us know if you have any allergies.

POUR SE LANCER STARTERS

La Bonite «kick in»

18€

Ceviche de bonite, coriandre, citron vert, piment, avocat et croustillant de pain

The «kick in» Bonito

Bonito ceviche, coriander, lime, chilli, avocado and bread crisp

La Truite Fumée

16€

Truite fumée de Savoie, ses œufs, différents radis et agrumes

The Smoked Trout

Smoked trout from Savoie with eggs, various radishes, and citrus fruits

Le Foie Gras

19€

Foie gras mi-cuit au poivre de Tasmanie, brioche grillée et confit d'ail noir

The Foie Gras

Semi-cooked foie gras with Tasmanian pepper, toasted brioche and black garlic confit

Printemps

14€

Salade de jeunes pousses, légumes printaniers cuits et crus, graines, vinaigrette et pollen de fleurs

Spring

Young leaves salad, cooked and raw spring vegetables, seeds, vinaigrette and flower pollen

ENSUITE MAIN COURSES

Le Rouget Barbet

29€

Rouget de petit bateau au barbecue Japonais, fenouil, olive et harissa de framboise

Le Rouget Barbet

Japanese barbecued red mullet, fennel, olive, and raspberry harissa

Le Lieu Jaune

28€

Dos de lieu jaune laqué au miso, crème d'aubergine au sésame, pak choi

The Pollack

Peking miso pollack, sesame aubergine cream, pak choi

Le Poulet Fermier

27€

Volaille Prince des Dombes de « chez Miéral », pois, oignons doux et jus à la truffe d'été

The Poultry

Prince des Dombes poultry from «chez Miéral», peas, sweet onions, and summer truffle gravy

La Pomme de Terre

26€

Gnocchis de pomme de terre fait main, champignons, brousse et sauge

The Potato

Handmade potato gnocchi with mushrooms, bush, and sage

SEUL OU À PLUSIEURS TO SHARE (OR NOT)

Purée de pomme de terre 8€
Mashed potatoes

Salade de jeunes pousses 5€
Young leaves salad

Légumes printaniers 8€
Spring vegetables

TRUFFES D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLES

Supplément truffes d'été française 10€
French summer truffles supplement

LES GOURMANDISES DELICACIES

Le Fromage

12€

Assiette de fromages de notre région, condiments
et pain aux fruits

The Cheese

Cheese platter from our region, condiments,
and fruit bread

Souvenir

14€

Autour du lait, riz onctueux et soufflé, confiture et
crème glacée grillée

Memory

Around the milk, creamy puffed rice, jam,
and toasted ice cream

Réconfort

14€

Rhubarbe et madeleine en différentes textures,
sorbet hibiscus

Comfort

Rhubarb and madeleine in different textures,
hibiscus sorbet

Velours

14€

Mousse chocolat, gavotte et chocolat croustillants,
crème glacée et crémeux noisette

Velvet

Chocolate mousse, crunchy gavotte and chocolate,
ice cream and hazelnut cream

MENU DU BLACK BASS

BLACK BASS MENU

49€

Servi tous les soirs et le weekend
Served every evening and weekend

La Truite Fumée **The Smoked Trout**

Truite fumée de Savoie, ses œufs, différents radis
et agrumes

Smoked trout from Savoie with eggs, various radishes,
and citrus fruits

Le Lieu Jaune **The Pollack**

Dos de lieu jaune laqué au miso, crème d'aubergine
au sésame, pak choi

Peking miso pollack, sesame aubergine cream, pak choi

Le Poulet Fermier **The Poultry**

Volaille Prince des Dombes de « chez Miéral », pois,
oignons doux et jus à la truffe d'été

Prince des Dombes poultry from «chez Miéral», peas,
sweet onions, and summer truffle gravy

Souvenir **Memory**

Autour du lait, riz onctueux et soufflé, confiture et
crème glacée grillée

Around the milk, creamy puffed rice, jam,
and toasted ice cream

Sous réserve de modifications. **Subject to change.**

LES PETITS POISSONS DANS L'EAU... NAGENT AUSSI BIEN QUE LES GROS !

17€

Toastie jambon, fromage et salade verte
Ham and cheese toastie with green salad toastie

ou or

Gaspacho de petit pois à la menthe
Green peas gazpacho with mint

Lieu Jaune, petits légumes et purée de pomme de terre
Pollack, vegetables, and mashed potatoes

ou or

Poulet Karaage, riz nature et mayonnaise Kewpie
Karaage chicken, plain rice and Kewpie mayonnaise

Moelleux au chocolat 70%, crème glacée vanille
Chocolate Moelleux 70%, vanilla ice cream

ou or

Esquimau glacé Iced Eskimo



WWW.BLACKBASSHOTEL-ANECY.COM

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

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