

# BLACK BASS

HOTEL · ANNECY

R E S T A U R A N T

# CARTE

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 14H 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

# FOURNISSEURS

Nos herbes, salades et fleurs sont cultivées par *Mr Raillon*, Drôme (26)

La crème et les fromages sont choisis par la *Crèmerie des Marchés* (74)

Notre charcuterie artisanale est produite par la *Maison Baud*, Villaz (74)

Nos truites proviennent de la pisciculture *Monsieur Petit* (01)

Nos volailles sont élevées par la *Maison Mieral*, Bresse (01)

Notre pain bio au levain est produit chez *Aristide* par le boulanger *François-Xavier Delmotte* (74)

L'huile d'olive et le miel sont produits chez *Chris et Olive*, Menthon-Saint-Bernard (74)

Our herbs, salads and flowers are cultivated by *Mr Raillon*, Drôme (26)

Cream and cheeses are selected by *Crèmerie des Marchés* (74)

Our artisanal charcuterie is provided by *Maison Baud*, Villaz (74)

Our trouts come from *Petit* fish farm, Ain (01)

Our poultries are bred by *Maison Mieral*, Bresse (01)

Bio levain bread is produced at *Aristide* by the baker *François-Xavier Delmotte* (74)

Olive oil and honey are produced at *Chris et Oliv*, Menthon-Saint-Bernard (74)

Origine des viandes France, Allemagne, Ecosse, Royaume-Uni. 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, United Kingdom. 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.*

## MENU DU LAC MENU OF THE DAY

Déjeuner du lundi au vendredi Lunch from monday to friday

**Entrée + Plat ou Plat +Dessert Starter + Main course or Main course + Dessert 29€**

**Entrée + Plat + Dessert Starter + Main course + Dessert 35€**

## POUR SE LANÇER STARTERS

### **Le Ceviche «kick in»**

ENTRÉE 18€ / PLAT 32€

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

### **The «kick in» ceviche**

STARTER 18€ / MAIN COURSE 32€

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

### **La Thonine maturée**

17€

Mi-cuite, vinaigre d'ananas et shiso pourpre

### **The matured skipkack**

Semi-cooked, pineapple vinegar and purple shiso

### **La Burratina**

19€

Autour de la tomate et de la fraise, poudre de caviar et  
huile d'herbes

### **The Burratina**

Around tomato and strawberry, caviar powder  
and herb oil

### **La Salade d'été**

15€

Jeunes pousses, légumes cuits et crus, graines,  
vinaigrette et pollen de fleurs

### **Summer Salad**

Young leaves, cooked and raw vegetables, seeds,  
vinaigrette and flower pollenn

## ENSUITE MAIN COURSES

**Le Rouget Barbet** 31€

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 Maigre** 26€

Dos de maigre cuit à l'huile d'olive, condiment concombre, labneh au poivre de Tasmanie, roquette

**The Stone bass**

Shade-fish loin cooked with olive oil, cucumber condiment, Tasmanian pepper labneh, arugula

**L'Agneau** 28€

Agneau, purée de pommes de terre au beurre noisette, oignon brûlé, livèche, salade d'herbes

**The Lamb**

Lamb, mashed potatoes with brown butter, blazed onion, lovage, herb salad

**La Courgette** 24€

En différentes textures, petit épeautre, ricotta et basilic

**The Zucchini**

In different textures, small spelt, ricotta, basil

**La suggestion du Chef** 28€

*Disponible tous les soirs, selon le marché*

**The Chef's suggestion**

*Available every evening, according to the market of the day*

## SEUL OU À PLUSIEURS TO SHARE (OR NOT)

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive bio de Kalamata 7€  
Mashed potatoes with bio Kalamata olive oil

Haricots verts, échalotes et pignons de pin 7€  
Green beans, shallots and pine nuts

Salade de jeunes pousses 7€  
Young leaves salad

## TRUFFE D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE

Supplément de truffe d'été 10€  
Summer truffle 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

### **L'Abricot**

14€

Rôti au miel, gratiné aux amandes, miellat de sapin, glace lavande

### **The Apricot**

Honey roasted, almonds gratinated, pine honeydew, lavender ice-cream

### **Framboise et poivron**

14€

Confit framboise, mousse de chocolat guanaja 70%, tuile de grué, gel et sorbet poivron-framboise, framboise tannée à l'huile d'olive

### **Raspberry and pepper**

Candied raspberry, guanaja 70% chocolate mousse, cocoa tile, pepper-raspberry gel and sorbet, tanned raspberry with olive oil

### **Foin et cacahuète**

14€

Cacahuète grillée, mousse de lait, truille croustillante et glace au foin

### **Hay and peanut**

Roasted peanut, milk foam, crunchy tile and hay ice-cream

# MENU DU BLACK BASS

## BLACK BASS MENU

49€

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

### **La Burratina** **The Burratina**

Autour de la tomate et de la fraise, poudre de caviar  
et huile d'herbes

Around tomato and strawberry, caviar powder  
and herb oil

### **Le Maigre** **The Stone bass**

Dos de maigre cuit à l'huile d'olive, condiment concombre,  
labneh au poivre de Tasmanie, roquette

Shade-fish loin cooked with olive oil, cucumber condiment,  
Tasmanian pepper labneh, arugula

### **L'Abricot** **The Apricot**

Rôti au miel, gratiné aux amandes, miellat de sapin, glace lavande  
Honey roasted, almonds gratinated, pine honeydew,  
lavender ice-cream

Sous réserve de modifications. **Menu is subject to change.**

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

17€

Pan con tomate

Pan con tomate

**ou or**

Gaspacho tomate et basilic

Tomato and basil gazpacho

Maigre, petits légumes et purée de pommes de terre

Stone bass, vegetables, 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

Eskimo Pie



## COCKTAILS INSPIRATION

18€

### BLACK BASS

Cognac, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de miel, romarin, jus de poire  
Cognac, Cointreau, lemon juice, honey syrup, rosemary, pear juice

### LE CRACKER'S

Tequila, liqueur de sureau, sirop de violette, jus de cranberry  
Tequila, elderberry liqueur, violet syrup and cranberry juice

### BISON SOUR

Vodka Zubrowka, jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer  
Zubrowka vodka, lime juice, cane sugar, ginger beer

### STAGE OAK

Rhum Brun Appleton, Bénédictine, ginger ale, Angostura bitter  
Spiced rum, benedictine liquor, ginger ale, Angostura bitter

### LE MARAICHER

Gin Roku, Martini blanc, jus de citron vert, jus de celerie, concombre frais, tonic  
Gin, Martini bianco, lime juice and celery, fresh cucumber, tonic water

### LE WAGG

Whisky, liqueur de sureau Fiorente, feuille de menthe, jus de pomme  
Whisky, elderberry liqueur, fresh mint, apple juice

### IXCALLI

Mezcal, jus d'orange, jus de citron vert, Midori  
Mezcal, orange juice, lime juice, Midori liquor

### RON'N'FIRE

Rhum brun Appleton, feuille de menthe, citron vert, cassonnade, cola, cannelle  
Spiced rum, fresh mint and lime, brown sugar, cola, cinnamon

### BLACK JACK

Jack Daniel's Amaretto, jus d'abricot, thym  
Jack Daniel's Amaretto, apricot juice, thyme

## VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

### VINS BLANC WHITE WINE

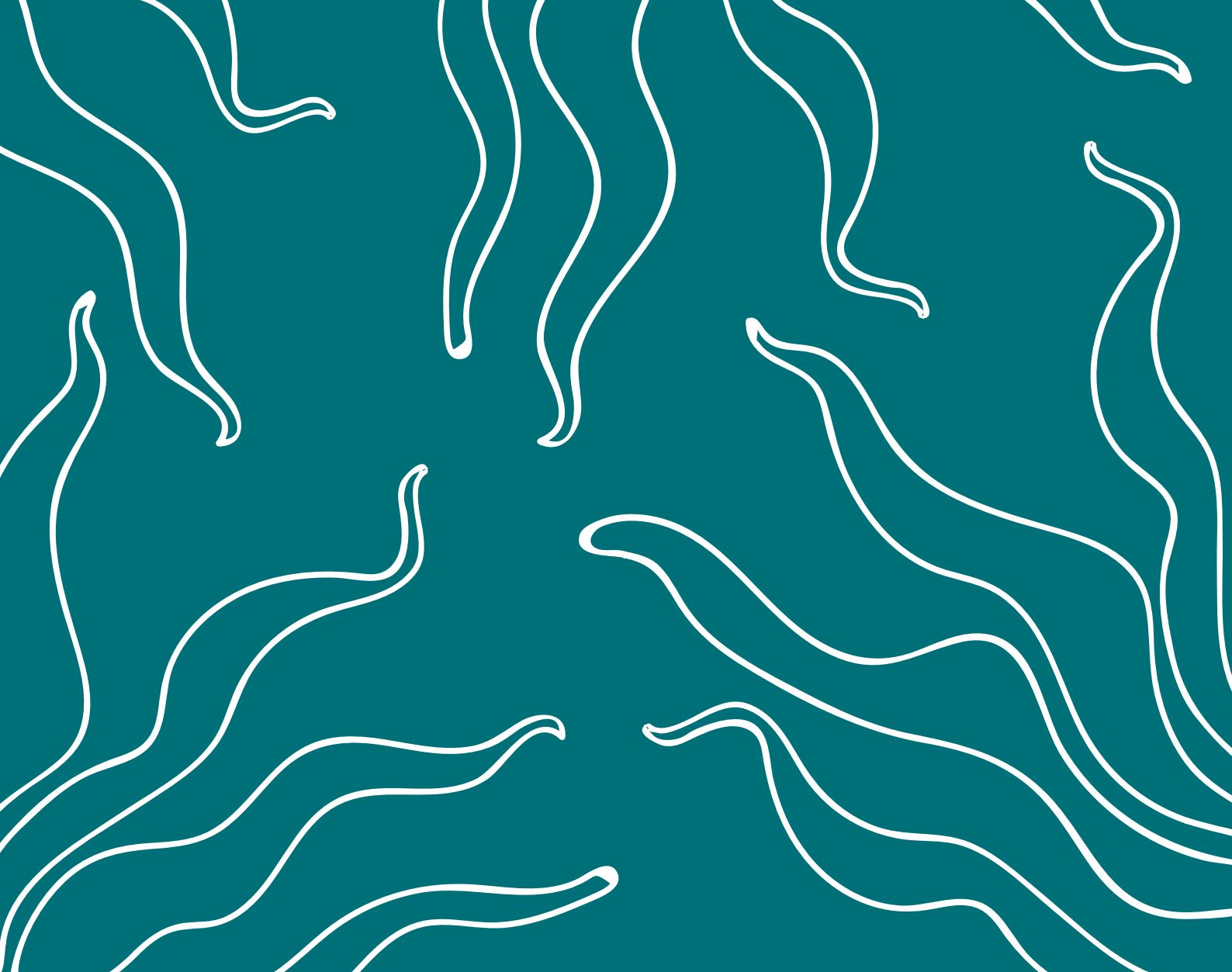
Savoie Chignin Bergeron	7€
Bourgogne Chardonnay	7€
Bourgogne Chablis	12€
Sancerre Sauvignon	7€
Bergerac (vin moelleux - sweet wine)	12€

### VINS ROUGE RED WINE

Savoie Mondeuse	7€
Saumur	7€
Côtes du Rhône	7€
Bordeaux	12€
Bourgogne Pinot Noir	10€

### VINS ROSÉ ROSÉ WINE

Rosé des Ravatys	6€
Rosé de Provence	9€
Piscine de Rosé	11€



**WWW.BLACKBASSHOTEL-ANNECY.COM**

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

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