



# BLACK BASS

HOTEL · ANNECY

R E S T A U R A N T

# C A R T E

## Petit-déjeuner **Breakfast**

De 7 H 30 à 10 H 30 From 7.30 to 10.30 am

## Déjeuner **Lunch**

Du lundi au vendredi de 12 H 00 à 14 H 00

Monday to friday, from 12.00 to 2.00 pm

Le samedi et dimanche de 12 H 30 à 14 H 30

Saturday and sunday, from 12.30 to 2.30 pm

## Dîner **Dinner**

Du dimanche au jeudi de 19 H 00 à 21 H 00

Sunday to thursday, from 7.00 to 9.00 pm

Le vendredi et samedi de 19 H 30 à 21 H 30

Saturday and sunday, from 7.30 to 9.30 pm

# A R T I S A N S

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 foie gras provient de la *Maison Masse*, Limonest (69)

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 foie gras come from *Masse*, Limonest (69)

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)

Nous travaillons avec des produits frais, nous avons des quantités limitées, pouvant varier selon la pêche et les arrivages. Certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous les communiquer. Origine des viandes France, Ecosse, UE. We are working with fresh products, the menu may change.

Please let us know if you have any allergies. Meats are from France, Scotland and EU.

## POUR SE LANCER STARTERS

### **Le Maigre «kick in»**

ENTRÉE 19€ / PLAT 32€

Ceviche de maigre, coriandre, citron vert, piment, avocat et mezcal

### **The «kick in» Stone Bass**

STARTER 19€ / MAIN COURSE 32€

Stone bass ceviche, coriander, lime, chilli, avocado and mescal

### **La Tarte fine de légumes et caviar**

17€

Fromage frais et légumes du moment, poudre de caviar

### **Thin vegetable tart and caviar**

Cream cheese, seasonal vegetables, caviar powder

### **Le Foie gras**

19€

Foie gras mi-cuit au vin jaune, mole de figue et brioche feuilletée

### **The Foie gras**

Semi-cooked foie gras with vin jaune, fig mole and puff pastry brioche

### **La Salade d'Automne**

15€

Salade de jeunes pousses, fruits et légumes cuits et crus, graines, pollen et vinaigre de sous-bois

### **Autumn salad**

Young leaf salad, cooked and raw fruits and vegetables, seeds, pollen and undergrowth vinegar

## ENSUITE MAIN COURSES

**Le Rouget de petit bateau** 29€

Rouget cuit au barbecue, céleri fumé, lard blanc, jus d'arêtes à la sauge

**Le Rouget de petit bateau**

Barbecued red mullet, smoked celery, white pork belly charcuterie, fish bone sauce

**La Sérieole** 27€

Grillée, courge en différentes textures, huile de feuilles de figuier

**The Amberjack**

Grilled, squash in different textures, fig leaf oil

**La Canette de Barbarie** 27€

Canette des Dombes de chez Mieral, cuisse confite et filet rôti, comme un pot au feu

**Barbary duckling**

Dombes duckling from Mieral, confit thigh and roasted fillet, pot-au-feu style

**Tagliatelle de pain grillé, champignons et truffe** 31€

Pâtes fraîches réalisées à base de farine de pain grillé, mélange de champignons et truffe du moment

**Grilled bread tagliatelle, mushrooms and truffle**

Fresh pasta made from grilled bread flour, mushroom mix and truffle of the moment

**La suggestion du Chef**

*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 pomme de terre 6€  
Mashed potatoes

Légumes du moment 6€  
Seasonal vegetables

Salade de jeunes pousses 5€  
Young leaves salad

## TRUFFE TRUFFLE

Supplément de truffe 10€  
*Variété selon disponibilité*  
Truffle supplement  
*Variety according to availability*

## LES GOURMANDISES DELICACIES

**Le Reblochon aérien** 11€

Poivre de Tasmanie, noisette et confit d'oignons

**Smooth Reblochon**

Tasmanian pepper, hazelnut and onion confit

**La Poire et la vanille brûlée** 14€

Poire cuite dans son jus, confiture de lait, vanille brûlée et crème glacée au pain grillé

**Brunt Pear and vanilla**

Cooked pear in its juice, dulce de leche, brunt vanilla and grilled bread ice cream

**Cèpe, café et sarrasin** 14€

Mousse de crème brûlée au café, sarrasin soufflé et en praliné, glace aux cèpes

**Cep, coffee and buckwheat**

Mousse of coffee crème brûlée, soufflé and praliné buckwheat, cep ice cream

**Mousse de chocolat chaude** 14€

Mousse de chocolat intense, pain au chocolat grillé, sauce et sorbet chocolat malté

**Hot chocolate mousse**

Intense chocolate mousse, grilled chocolate croissant, malt chocolate sauce and sorbet

# MENU DU BLACK BASS

## BLACK BASS MENU

49€

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

### **La Tarte fine de légumes et caviar**

#### **Thin vegetable tart and caviar**

Fromage frais et légumes du moment, poudre de caviar  
Cream cheese, seasonal vegetables, caviar powder

### **La Sérieole The Amberjack**

Grillée, courge en différentes textures,  
huile de feuilles de figuier  
Grilled, squash in different textures, fish bone sauce

### **Le Reblochon aérien Smooth reblochon**

Poivre de Tasmanie, noisette et confit d'oignons  
Tasmanian pepper, hazelnut and onion confit

### **Cèpe, café et sarrasin Cep, coffee and buckwheat**

Mousse de crème brûlée au café, sarrasin soufflé  
et en praliné, glace aux cèpes  
Mousse of coffee crème brûlée, soufflé and praliné  
buckwheat, cep ice cream

Sous réserve de modifications. Menu is subject to change.

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

17€

Tarte fine de légumes

Thin vegetable tart

**ou or**

Velouté de potimarron

Pumpkin velouté

Filet de poisson du moment, légumes et purée de pommes de terre

Fish fillet of the moment, vegetables, mashed potatoes

**ou or**

Poulet Karaage, riz nature et mayonnaise Kewpie

Karaage chicken, plain rice and Kewpie mayonnaise

Mousse au chocolat chaude

Hot chocolate mousse

**ou or**

Glace ou sorbet du moment

Ice cream or sorbet of the moment



## 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