



# BLACK BASS

HOTEL • ANNECY

RESTAURANT

# CARTE

## **Petit déjeuner** Breakfast

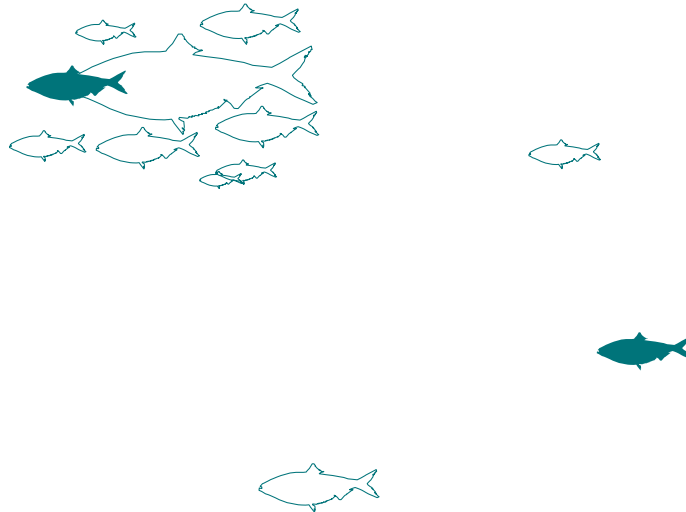
De 7 h 30 à 10 h 30 From 7.30 to 10.30 am

## **Déjeuner** Lunch

Du mercredi au dimanche de 12 h 15 à 13 h 45  
Wednesday to sunday, from 12.15 am to 1.45 pm

## **Dîner** Dinner

Du mercredi au dimanche de 19 h 15 à 20 h 45  
Wednesday to sunday from 7.15 am to 8.45 pm



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

MENU DE LA SEMAINE

36€ entrée / plat / dessert

MENU OF THE WEEK

Servi du mercredi midi au vendredi midi

Served from Wednesday lunchtime to Friday lunchtime

Betterave confite et sauce à l'aneth, œuf de truite

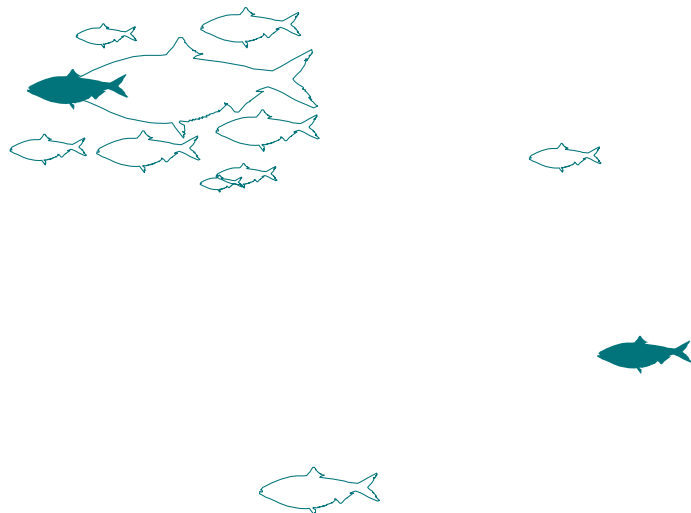
Beet confit and dill sauce, trout egg

Filet de truite rôti, blette et pomme de terre, beurre noisette

Roasted trout fillet, chard and potato, hazelnut butter

Pavlova citron aneth

Pavlova lemon and dill



## MENU DU BLACKBASS

65€

### BLACKBASS MENU

Servi pour l'ensemble des convives  
Served for all guests

Omble Chevalier mariné aux herbes et livèche  
Arctic char marinated with herbs and lovage

Pain de truite rôti, bisque et épinard  
Roasted trout bread with bisque and spinach

Pigeon et chou rouge  
Pigeon and red cabbage

Matefaim aux pommes, caramel et crème montée vanille  
Matefaim with apples, caramel and vanilla whipped cream

## MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans hors-boissons

22€

### CHILD MENU Up to 12 years excluding drinks

Poisson ou viande du moment, accompagnement de saison  
Fish or meat of the moment, seasonal accompaniment

Dessert de notre enfance  
Dessert from our childhood

# À LA CARTE

## Entrées Starters

Variation autour de l'asperge, sabayon au poivre de timut 23€  
Variation on asparagus, timut pepper sabayon

L'œuf mollet, champignon et céleri 22€  
Soft-boiled egg, mushroom and celery

Maquereau grillé à la flamme, rillettes et poireaux 22€  
Flame-grilled mackerel, and leeks

## Plats Main courses

Poisson du lac et mille-feuille de chou, antésite 35€  
Lake fish and cabbage mille-feuille, antésite

Ris de veau et roulé de pomme de terre, oignon caramélisé 38€  
Veal sweetbread and potato roll, caramelized onion

Gnocchis de pomme de terre et petit-pois 35€  
Potato gnocchi and peas

Sélection de fromages affinés 14€  
Selection of mature cheeses

## Desserts Desserts

Matefaim aux pommes, caramel et crème montée vanille 15€  
Apple Matefaim, caramel and vanilla whipped cream

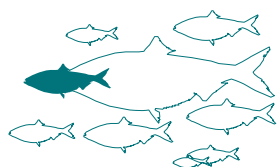
Sablé breton et rhubarbe, Thym 16€  
Breton shortbread and rhubarb, thyme

Le chocolat Komuntu 15€  
Komuntu chocolate

# BOISSONS

## Eaux Waters

Evian, Badoit Rouge (33 cl)	4€
Evian, Badoit Verte (75 cl)	8€
Chateldon (75 cl)	8€



## Notre sélection de vins au verre réalisée par nos Maîtres d'Hôtel (12 cl) Our selection of wines by the glass made by our Maitres d'Hôtel

Vin blanc white wine	13€
Vin rosé rosé wine	13€
Vin rouge red wine	13€
Bulles bubbles	17€

## SAVOIE

### BLANC

AOP Roussette de Monterminod, Domaine Perrier et Fils	37.5 cl	25€
AOP Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Grisard 2021	37.5 cl	30€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2021	37.5 cl	33€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2023	75 cl	48€
AOP Chignin Bergeron, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	60€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2021	75 cl	65€
AOP Chignin Bergeron « Denivelé 175 », Domaine Grisard 2018	75 cl	82€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2022	150 cl	132€
AOP Savoie, Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Grisard 2022	75 cl	38€
AOP Savoie Petite Sainte Marie, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	46€
AOC Savoie, Apremont Cuvée Nicolas, Domaine Masson 2022	75 cl	46€
AOP Savoie, Roussette De Savoie Domaine, St Germain 2023 BIO	75 cl	47€
AOP Savoie, Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Grisard 2017	75 cl	55€
AOP Savoie, Mondeuse Blanche « Originelle », Domaine Grisard 2022	75 cl	65€
IGP Allobroges « Par-Delà Les Versants », Domaine St Germain 2022 BIO	75 cl	70€
IGP Allobroges Verdesse « Vice-Versa », Domaine Grisard 2022	75 cl	72€

### ROUGE

AOP Savoie, Mondeuse « Obstinée », Grisard 2022	37.5 cl	22€
AOP Savoie, Mondeuse, Les Taillis, Domaine St Germain 2023	37.5 cl	30€
AOP Savoie, Mondeuse « Obstinée », Grisard 2022 BIO	75 cl	35€
AOP Savoie, Mondeuse, Les Taillis, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	46€
AOP Savoie, Pinot Noir, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	47€
AOP Savoie, Persan, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	56€
AOP Savoie, Persan « Fougueux », Grisard 2021	75 cl	65€
IGP des Allobroges, Par-Delà Les Versants, Domaine St Germain 2020 BIO	75 cl	70€



# BLACK BASS

HOTEL • ANNECY

VINS

## SAVOIE

### BLANC

AOP Roussette de Monterminod, Domaine Perrier et Fils	37.5 cl	25€
AOP Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Grisard 2021	37.5 cl	30€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2021	37.5 cl	33€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2023	75 cl	48€
AOP Chignin Bergeron, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	60€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2021	75 cl	65€
AOP Chignin Bergeron « Denivelé 175 », Domaine Grisard 2018	75 cl	82€
AOP Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 2022	150 cl	132€
AOP Savoie, Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Grisard 2022	75 cl	38€
AOP Savoie Petite Sainte Marie, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	46€
AOC Savoie, Apremont Cuvée Nicolas, Domaine Masson 2022	75 cl	46€
AOP Savoie, Roussette De Savoie Domaine, St Germain 2023 BIO	75 cl	47€
AOP Savoie, Roussette de Savoie « Souveraine », Domaine Grisard 2017	75 cl	55€
AOP Savoie, Mondeuse Blanche « Originelle », Domaine Grisard 2022	75 cl	65€
IGP Allobroges « Par-Delà Les Versants », Domaine St Germain 2022 BIO	75 cl	70€
IGP Allobroges Verdesse « Vice-Versa », Domaine Grisard 2022	75 cl	72€

### ROUGE

AOP Savoie, Mondeuse « Obstinée », Grisard 2022	37.5 cl	22€
AOP Savoie, Mondeuse, Les Taillis, Domaine St Germain 2023 BIO	37.5 cl	30€
AOP Savoie, Mondeuse « Obstinée », Grisard 2022	75 cl	35€
AOP Savoie, Mondeuse, Les Taillis, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	46€
AOP Savoie, Pinot Noir, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	47€
AOP Savoie, Persan, Domaine St Germain 2023 BIO	75 cl	56€
AOP Savoie, Persan « Fougueux », Grisard 2021	75 cl	65€
IGP des Allobroges, Par-Delà Les Versants, Domaine St Germain 2020 BIO	75 cl	70€

## VALLÉE DU RHÔNE

### BLANC

IGP Collines Rhodaniennes, « Metisse », Domaine Finon 2022	75 cl	38€
AOP Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide 2023	75 cl	39€
AOP Côtes Du Rhône, « 1.2.3 Filles », Domaine de La Bastide 2023	75 cl	45€
AOC Crozes Hermitage, Cave de Clairmont 2022	75 cl	45€
AOC Crozes Hermitage, Domaine Pradelle 2022	75 cl	45€
AOP Condrieu, Domaine Roland Grangier 2022	75 cl	85€
AOC Crozes Hermitage, « Velours », Chapoutier 1982	75 cl	400€

### ROUGE

AOP Côtes du Rhône, Domaine Chamfort	75 cl	30€
AOC Crozes Hermitage, Cave de Clairmont 2022	37.5 cl	32€
AOP Côtes du Rhône Villages, « Sablet », Domaine des Pasquiers 2021 BIO	75 cl	38€
AOP Côtes du Rhône « Les Figues », Domaine de la Bastide 2023	75 cl	40€
IGP Ardèche, Syrah, « À Deux Pas », Jean-François Jacouton 2022	75 cl	42€
AOC Rasteau, « Terre des Bertrand », Domaine Grand Nicolet 2022	75 cl	43€
AOP Côtes du Rhône Villages Visan, « La Gloire de mon Père », Domaine de la Bastide 2022	75 cl	47€
AOC Crozes Hermitage, Cave de Clairmont 2022	75 cl	58€
AOC Crozes Hermitage, Jean-François Jacouton 2021	75 cl	62€
AOP Saint Joseph, « Les Jouvencelles », Pierre Finon 2022	75 cl	63€
AOP Gigondas, Domaine des Pasquiers 2022 BIO	75 cl	68€
AOP Saint Joseph Les Larmes du Père, Domaine Paret 2021	75 cl	72€
AOC Chateauneuf du Pape, Domaine de la Pinède 2020	75 cl	85€
AOP Côte Rotie, « La Sarrasine », Domaine de Bonserine 2021	75 cl	115€
AOC Hermitage, « La Chapelle », Paul Jaboulet 1999	75 cl	260€



## JURA

### BLANC

Vin de Paille Arbois 2005	37.5 cl	90€
Vin de Paille Arbois 2009	37.5 cl	98€

## BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

### BLANC

#### Le Mâconnais

AOP Mâcon Villages, Les Vignes de Saint Germain	75 cl	38€
AOC St Véran, « Les Charmones », Domaine de la Feuillarde 2022	37.5 cl	40€
AOC St Véran, « Les Charmones », Domaine de la Feuillarde 2022	75 cl	63€
AOC Viré Clessé, Alexis et Cécile Gondard 2022	75 cl	70€
AOC Pouilly Fuissé, « Maison du Villard », Château de Lavernette 2021	75 cl	79€

#### Le Chablisien

AOC Chablis, Domaine des Marronniers 2022	37.5 cl	45€
AOC Chablis, Domaine des Marronniers 2022	75 cl	75€
AOC Chablis 1 <sup>er</sup> cru, « Montmains », Domaine des Marronniers 2022	75 cl	110€

#### La Côte de Beaune

AOP Meursault, « Les Dressoles », Domaine Jean Fery 2018	75 cl	180€
AOC Chassagne Montrachet, Domaine Regnard 2020	75 cl	210€

## ROUGE

#### Le Beaujolais

AOC Brouilly, « Plaisirs de Pégaz » Domaine Baron de L'Écluse 2022	75 cl	48€
--	-------	-----

#### La Côte de Beaune

AOC Chorey les Beaune, Domaine Maldant Pauvelot 2021	75 cl	80€
AOC Savigny Les Beaune, Domaine Aegerter 2021	75 cl	95€
AOC Chassagne Montrachet, Domaine Regnard 2020	75 cl	110€
AOC Pommard, Domaine Nicolas Rossignol 2020	75 cl	230€
AOC Pommard, Clos des Ursulines, Domaine du Pavillon 2017	75 cl	210€

#### La Côte de Nuits

AOC Nuit St Georges, Domaine Aegerter 2021	75 cl	180€
AOC Gevrey Chambertin, Domaine Bichot 2019	75 cl	190€
AOC Nuit St Georges, Domaine Aegerter 2020	1.5 l	300€
AOC Clos de Tart Grand cru, Mommessin 2003	75 cl	680€
AOC Clos de La Roche, M. Magnin 1996	75 cl	480€

## LOIRE

### BLANC

AOC Sancerre, Pascal Jolivet 2022	75 cl	37€
AOC Touraine, Sauvignon, Domaine de Marce 2023	75 cl	38€
AOC Sancerre, « Initiale », Domaine de La Gemièrre 2022	37.5 cl	40€
AOP Chinon, « La Croix Boissée », Domaine Gouron 2020	75 cl	58€
AOC Sancerre, « Initiale », Domaine de La Gemièrre 2022	75 cl	65€

### ROUGE

AOC St Nicolas Bourgueil, « Vieilles Vignes », Domaine Beaupuy 2020	37.5 cl	28€
AOC St Nicolas Bourgueil, « Vieilles Vignes », Domaine Beaupuy 2020	75 cl	48€
AOC Sancerre, Pascal Jolivet 2022	75 cl	70€

## LANGUEDOC

### ROUGE

AOP La Clape « Le Moulin », Domaine Sarrat de Goundy 2020	75 cl	41€
AOP La Clape, « Le Planteur », Domaine Sarrat de Goundy 2020	75 cl	48€
AOP Pic Saint Loup, « Éclats », Mas d'Auzières 2017	75 cl	48€

## PROVENCE

### ROSÉ

AOP Côtes de Provence, « Whispering Angel » Château d'Esclan 2022	75 cl	50€
AOP Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite 2022	75 cl	52€
AOP Côtes de Provence, Château Minuty Rosé Et Or 2022	75 cl	75€
AOP Côtes de Provence, Château Minuty Rosé Et Or 2022	150 cl	160€

## GRANDS CRUS BORDELAIS

### ROUGE

#### MÉDOC

Moulis Château Bouqueyran 1998	75 cl	45€
La France Cru Bourgeois 1999	75 cl	50€
Moulis Ruat Petit Poujeaux 2012	75 cl	58€
Haut Médoc Lanessan 2005	75 cl	97€
Haut Médoc Saint-Ahon 2004	75 cl	150€

#### GRAVES - PESSAC LÉOGNAN

Graves Haut Selve 2003	75 cl	32€
Graves Château Simon 2018	75 cl	38€
Graves Château de Rieufret 2021	75 cl	40€
Graves Haut Selve 2002	75 cl	40€
Graves Haut Selve 2001	75 cl	50€

Pessac-Léognan Haut Bergey 1999	75 cl	70€
Pessac-Léognan Larrivet Haut Brion 2005	75 cl	80€
Pessac-Léognan Malartic Lagravière 1998	75 cl	82€
Graves Château Le Dauphin d'Olivier 2012	75 cl	96€
Pessac-Léognan Baret 1988	75 cl	97€
Pessac-Léognan Etoile de Bergey 1999	75 cl	115€
Pessac-Léognan Haut Bergey 1996	75 cl	115€
Pessac-Léognan Les Hauts Bergey 1996	75 cl	115€
Pessac-Léognan Château d'Olivier 2012	75 cl	158€
Pessac-Léognan Château d'Olivier 2011	75 cl	190€
Pessac-Léognan Smith Haut Laffite 1999	75 cl	210€
Pessac-Léognan Mission Haut Brion 1988	75 cl	450€

#### PAUILLAC

Montgrand Milon 1997	75 cl	70€
Lynch Bages 2004	75 cl	250€
Château Latour 1988 1 <sup>er</sup> grand cru classé	75 cl	800€
Château Latour 1993 1 <sup>er</sup> grand cru classé	75 cl	860€

#### SAINT-ÉMILION

AOC Château Haut Rocher 2020	37.5 cl	48€
------------------------------	---------	-----

#### SAINT-ÉMILION GRAND CRU

AOC Pavillon du Haut Rocher 2019	75 cl	62€
AOC Château Haut Rocher 2018	75 cl	80€

#### MARGAUX

AOC La Petite Tour de Bessan 2020	75 cl	77€
Château Labégorce 1996	75 cl	200€

#### LALANDE DE POMEROL

AOC Château Croix St André Lalande 2022	75 cl	68€
---	-------	-----

## POMEROL

Mazeyres 1983		67€
Mazeyres 1985		70€
Clos Brun Mazeyres 2006		72€
Taillefer 1988		75€
Mazeyres 1988		80€
Le Petit Moulin 1998		80€
Domaine de L'Église 1986		85€
Mazeyres 1986		90€
Château Moulinet 1988		98€
Château Sales 1983		100€
Domaine de L'Église 1988		100€
Le Moulin 2007		130€
Mazeyres 1988	150 cl	160€
Mazeyres 2000		210€
Taillefer 1986	150 cl	260€
Taillefer 1986	150 cl	300€

## BLANC

### SAUTERNES

Sauternes Château Lafaurie Peyraguey 1978		56€
Sauternes Château Rayne Vigneau 1988		96€
Sauternes Château Lafaurie Peyraguey 1985		102€
Sauternes Château Lafaurie Peyraguey 1983		110€
Sauternes Yquem 1989		600€

### GRAVES

Château Piaut Simon 2022		40€
Château Simon Sauternes 2018		70€

## CHAMPAGNE

AOC Champagne Régine Baron Saphir Brut	37.5 cl	55€
AOC Champagne Laurent Perrier	37.5 cl	58€
AOC Champagne Taittinger Brut Réserve	75 cl	95€
AOC Champagne Drappier Carte d'or Blanc	75 cl	97€
AOC Champagne Quenardel & Fils Réserve Brut	75 cl	98€
AOC Champagne Deutz Brut	75 cl	110€
AOC Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	75 cl	111€
AOC Champagne Veuve Clicquot Brut	75 cl	130€
AOC Champagne Moët & Chandon Rosé	75 cl	140€
AOC Champagne Drappier Rosé Nature	75 cl	140€
AOC Champagne R Ruinart Brut	75 cl	145€
AOC Champagne Deutz Rose	75 cl	145€
AOC Champagne Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	230€