

Crêperie du Port

*Juste à côté du Skiff, découvrez la Crêperie du Port,
ses créations gourmandes de galettes et autres crêpes
qui varient au rythme des saisons.*

04 79 63 47 31

*Hôtel*** Beau Rivage*

*Prolongez votre expérience au bord du plus grand lac naturel de France
par un séjour dans notre hôtel, situé à quelques pas de l'embarcadère
et de la plage de Mémard.*

04 79 63 41 00

beaurivageaix@gmail.com



BRASSERIE DE BORD DE LAC

SAS DU CHÂTEAU
Brasserie Le Skiff . Hôtel Beau Rivage . Crêperie du Port . Glacier du Port
5 place Président Herriot . Le Grand Port . 73100 AIX-LES-BAINS
04 79 63 41 00 . leskiff9@gmail.com

**« Découvrez une cuisine créative et raffinée évoluant au fil des saisons
entre saveurs traditionnelles et produits frais du terroir »**

Coin Apéro

| | |
|--|-------|
| Apéritif du Pêcheur 6 Fines de Claire Marennes d'Oléron n°4, verre de muscadet (12 cl) | 17,30 |
| Planche Apéritive à partager Assortiment de tapas et charcuteries | 19,70 |
| Saucisson entier à couper soi-même | 10,00 |

Entrées et Salades

| | |
|--|-------|
| Velouté de petits pois, au lard et oignons croustillants | 13,60 |
| L'Oeuf Parfait Oeuf cuit à 63°C, sablé de parmesan, espuma au lard fumé, flan aux champignons | 16,90 |
| Déclinaison terre & mer Omble chevalier fumé par nos soins, speck italien, guacamole au piment d'Espelette | 18,30 |
| Samoussas de chèvre et miel, chips de jambon de pays et noix | 17,80 |
| Salade Skiff Œuf poché, tomates séchées, poulet croustillant, copeaux de parmesan, chips de pain | 18,20 |

Plats du moment

| | |
|---|-------|
| Tête de veau, sauce gribiche | 22,60 |
| Risotto d'épeautre à l'huile de truffe et Saint-Jacques (Variété de blé à l'ancienne) | 24,90 |
| Assiette du Potager Assortiment de légumes de saisons | 15,00 |
| Gros raviolis en gratin selon l'inspiration du Chef | 20,80 |
| Burger Savoyard Steak haché frais charolais, lard croustillant, reblochon, oignons rouges, tomates, frites et salade verte | 19,80 |
| Burger Skiff Effiloché de bœuf confit 7h à 110°C, pain burger noir brioché, pickles de cornichon, tomates, oignons rouges et oignons frits, cheddar, frites et salade verte, sauce BBQ maison | 22,30 |

Plats de notre région

| | |
|--|-------|
| Tartiflette Tradition + 4.00 € avec jambon de pays | 19,50 |
| Fondue Savoyarde aux 3 fromages (uniquement le soir) Mini 2 personnes / prix par personne Servie avec croûtons et salade + 6.00 € avec charcuterie | 23,00 |
| Fondant de Reblochon, nappé au miel, jambon de pays, pommes de terre et salade | 25,00 |

Supplément assiette de légumes : **5,00**
Supplément sauce : **2,50**

| Fruits de mer | | | | |
|---|-------|-------|--------|--|
| Les huitres | les 6 | les 9 | les 12 | Les plateaux |
| Fines de Claire Marennes d'Oléron n°4 | 14,50 | 21,00 | 25,40 | Mareyeur (17 pièces, 1 personne) 6 Fines de Claire Marennes d'Oléron n°4, crevettes roses et grises, bulots. 33,00 |
| Fines de Claire Marennes d'Oléron n°3 | 17,00 | 23,00 | 29,60 | |
| Spéciales Gillardeau n°5 | 24,00 | 27,70 | 39,60 | Mer (25 pièces, 1 personne) 9 Fines de Claire Marennes d'Oléron n°4, crevettes roses et grises, bulots. 44,50 |
| Spéciales Gillardeau n°3 | 27,50 | 39,50 | --- | |
| Les coquillages | | | | |
| Timbale de crevettes grises | 9,50 | | | Grand Port (35 pièces, 2 personnes) 12 Fines de Claire Marennes d'Oléron n°3, crevettes roses et grises, bulots, gambas, un tourteau, un homard bleu européen. 140,00 |
| 12 bulots | 15,50 | | | |
| 6 grosses crevettes roses premium | 17,40 | | | Prestige (44 pièces, 2 personnes) 6 Spéciales Gillardeau n°3, 6 Spéciales Gillardeau n°5, crevettes roses et grises, gambas, un tourteau, un homard bleu européen. 188,00 |
| Tourteau entier | 32,00 | | | |
| Homard bleu européen entier | 59,00 | | | |
| Sauce mayonnaise, rouille et aïoli maison | | | | |

Moules Frites

| | |
|-------------------|-------|
| Marinières | 19,50 |
| Crème | 19,80 |
| Roquefort | 20,10 |

Poissons

| | |
|--|-------|
| Friture de filets de perches, sauce tartare, frites ou salade | 22,50 |
| Cuisses de grenouilles en persillade, frites | 28,00 |
| Pavé de saumon fumé par nos soins, sauce au caviar d'Arenka fumé (perles de hareng), riz basmati et légumes du marché | 24,50 |
| Lieu jaune, cuisson basse température 61°C, à l'huile d'orange et d'estragon, sauce malthaise, pickles de carottes, risotto d'épeautre | 27,70 |

Viandes

| | |
|--|-------|
| Entrecôte à la plancha (300 g.) Sauce au choix : beurre maître d'hôtel ou roquefort ou poivre vert | 27,00 |
| Bavette Aberdeen Angus (200-220 g.), sauce marchand de vin (Race bovine écossaise de haute qualité, viande tendre et persillée) | 25,50 |
| Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau Préparé par vos soins, frites et mesclun | 22,50 |
| Souris d'agneau confite, jus réduit au thym et tomates fraîches | 28,00 |
| Suprême de poulet jaune, cuit basse température, sauce aux girolles et au Coteaux-du-Layon | 25,30 |

Nos viandes sont accompagnées de frites ou garniture du moment
Renseignez-vous auprès de votre serveur(se)

Prix nets en euros, service compris / L'établissement n'accepte plus le paiement par chèque, tous les jours, et par Titres Restaurant les dimanches et jours fériés

Fromages et Desserts

| | |
|---|-------|
| Trilogie de fromages de Savoie Beaufort, Tomme, Reblochon | 10,00 |
| Faisselle et ses douceurs Sucre ou miel ou myrtilles sauvages | 7,50 |
| Mousse au chocolat et crumble cacao | 9,00 |
| Mont Blanc Crème vanillée et meringue, crème de marron et marron glacé | 9,00 |
| Tartelette meringuée citron et yuzu, sorbet orange, gelée de pamplemousse | 9,50 |
| Tiramisu aux myrtilles sauvages | 9,00 |
| Café Gourmand | 10,00 |
| Thé ou Grand café Gourmand Tous nos desserts sont réalisés par notre chef pâtissier | 11,00 |

Coupes glacées

| | |
|---|-------|
| Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois Glace et sauce café ou chocolat ou caramel, glace vanille, chantilly | 9,00 |
| Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly | 9,00 |
| Demoiselles Tatin Glace tatin, glace vanille, pommes façon tatin, caramel, chantilly | 9,50 |
| Bounty Glace chocolat, glace coco, sauce chocolat, chantilly | 9,00 |
| Coupe 3 fruits rouges Sorbet framboise, fraise, myrtille, myrtilles sauvages | 9,50 |
| Colonel Sorbet citron, vodka | 11,00 |
| Savoyarde Glace génépi, génépi (liqueur) | 11,00 |
| Glace 2 boules | 5,00 |
| Glace 3 boules | 6,50 |
| Parfums de glace : vanille, chocolat, café, caramel, myrtille, fraise, framboise, citron, génépi, tatin, noix de coco, pistache, orange, rhum-raisin | |
| Supplément chantilly | 2,00 |
| Supplément chocolat | 2,00 |
| Supplément caramel | 2,00 |

Eaux minérales

| | | | |
|-----------------------|-------|-------|------|
| Vittel | 50 cl | 75 cl | 1 L |
| San Pellegrino | 4,30 | | 6,00 |
| Aix-les-Bains | | 5,30 | |

