



Entrées

- Velouté de potiron aux 4 épices, crème et éclats de châtaigne 12
Pumpkin soup with 4 spices, cream and chestnut flakes
- Camembert rôti au miel et gressins à la Bressaola 13
Roasted Camembert with honey and breadsticks with Bresaola
- Tartare de saumon façon thaï, grenade et sésame grillé 13
Thai salmon tartar, pomegranate and toasted sesame seeds
- Œuf «cocotte», crème de champignons à la Tartufatta 15
Casserole egg and Tartufatta mushroom cream
- Pétales de bœuf séché, suprêmes d’agrumes, ricotta et roquette 14
Dried beef petals, citrus supremes, ricotta and arugula
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, pain Poilâne 18
Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney, Poilâne bread toast

Menu du jour
de 12h à 14h30 en semaine uniquement (hors jours fériés)
Only for lunch, monday to friday 12 am to 2:30 pm (except public holidays)

Plat, café 15,9
Entrée, plat, café
ou plat, dessert, café 20
Entrée, plat, dessert 25

-
- Terrine de campagne et pickles de légumes
Terrine and vegetable pickles
Féroce d’avocat, émietté de poisson et gingembre frais
Avocado, crumbled fish and fresh ginger
Ravioles du Dauphiné, crème de pesto et copeaux de parmesan
Dauphiné ravioli, pesto cream and parmesan chips
Entrée du jour
Today’s starter
-

- Piece du boucher, Sauce poivre et pommes grenailles
Butcher’s piece, , Pepper sauce and grenailles potatoes
Pavé de saumon, crème d’échalotes, riz vénéré
Salmon steak, shallots cream, vénéré rice
Penne aux petits légumes
Penne with vegetables
Plat du jour
Today’s special
-

- Crumble de fruits de saison
Seasonal fruit crumble
Moelleux au chocolat
Melting chocolate fondant
Fromage affiné du jour
Matured cheese of the day
Dessert du jour
Today’s dessert

Plats

- Salades mêlées, pétales de bœuf, pousses d’épinards, grenade, suprêmes d’agrumes, gorgonzola, noix 20
Mixed salads, beef petals, spinach shoots, pomegranate, citrus supremes, gorgonzola and walnuts
- Suprême de poulet aux fruits secs, pommes, gratin Dauphinois 22
Chicken breast with dried fruits, apples, gratin Dauphinois
- Risotto à la tartufatta, champignons des bois et tuile de parmesan 22
Risotto with tartufatta, wild mushrooms and parmesan chip
- Risotto de Saint-Jacques, potiron, épinards et pesto de roquette 24
Risotto of Saint-Jacques, pumpkin, spinach and rocket pesto
- Cuisse de canard à l’ancienne, pommes sautées 24
Old-fashioned duck leg, sautéed potatoes
- Tartare de bœuf «aux couteaux», pommes grenailles, salade 24
Beef tartare « aux couteaux», grenailles potatoes, salad
- Filet de bar, crème d’échalote et mousseline de panais 26
Fillet of sea bass, shallots cream and parsnip muslin
- Souris d’agneau de 7h, sauce miel et thym, semoule aux légumes croquants 26
7-hour lamb mouse, honey and thim sauce, semolina and crunchy vegetables
- T-Bone de veau, crème de gorgonzola, tagliatelles fraîche 28
Veal T-Bone, gorgonzola cream, fresh tagliatelle
- Côte de bœuf (500g) sauces, gratin Dauphinois et salade 45
Beef rib 500g, sauces, gratin Dauphinois and salad
- Wok de légumes ,vermicelles de riz champignons, chou chinois, gingembre Tofu, Sesame, coriandre, 21
Wok of vegetables, rice vermicelli, mushrooms Chinese cabbage, ginger Tofu, Sesame ,coriander

Menu côte de bœuf 80€

- Amuse-bouche, Côte de bœuf 1kg pour 2 personnes, sauces, gratin Dauphinois, et salade.
Appetizer, beef rib for 2 (1kg) , sauces, gratin Dauphinois and salad

Menu enfant 16,90
Children’s menu jusqu’à 12 ans
until 12 years old

- Steak haché Charolais et pommes grenailles
Charolais beef and grenailles potatoes
Ou
Penne sauce tomate, parmesan Penne with tomato sauce, parmesan
- 2 boules de glace
2 scoops of ice cream

Desserts

- Assiette Brie de Meaux, petite salade et fruits secs 12
« Brie de Meaux » cheese plater, small salad and dried fruit
- Brioche perdue, crème fouettée et glace Salidou 13
Brioche Perdue, whipped cream and caramel Salidou scoop
- Moelleux au chocolat, glace au lait d’amande 13
Melting chocolate cake, almond milk scoop
- Tarte façon Tatin et sa crème d’Isigny 12
Tatin style pie and its Isigny cream
- Crème brûlée au chocolat blanc 12
White Chocolate « Creme Brulée »
- Café Gourmand : crème d’agrumes, crumble, crème brûlée 12
Gourmet coffee: citrus cream, crumble, crème brûlée
- Émotion Agrumes meringué 13
Orange cream meringue, candied lemon biscuit, citrus supremes
- Profiterole XXL au chocolat, à partager, pour 2 personnes 20
Cap of profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate, almonds for 2

Menu Gourmand

Entrée, plat ou plat, dessert 33
Entrée, plat, dessert 38

-
- Velouté de potiron aux 4 épices, crème et éclats de châtaignes
Pumpkin soup with 4 spices, cream and chestnut flakes
Tartare de saumon façon thaï, grenade et sésame grillé
Thai salmon tartar, pomegranate and toasted sesame seeds
Camembert rôti au miel et gressins Enrobes de Bresaola 12
Roasted Camembert with honey and Bresaola breadsticks
-
- Filet de bar, crème d’échalote, mousseline de panais
Fillet of sea bass, shallots cream and parsnip muslin
- Cuisse de canard confite pommes de terre sautées
Old fashioned duck confit, sauteed potatoes
- Risotto à la tartufatta, champignons des bois et tuile de parmesan
Risotto with tartufatta, wild mushrooms and parmesan chip
-

- Crème brûlée au chocolat blanc
White Chocolate « Crème Brulée »
- Brioche perdue, crème fouettée et glace Salidou
Brioche Perdue, whipped cream and caramel Salidou scoop
- Assiette Brie de Meaux, petite salade et fruits secs
«Brie de Meaux» cheese plater, small salad and dried fruit

Bienvenue «Au Port du Salut»,
un lieu chargé d’histoire à la façade classée monument historique,
à la cuisine semi-gastronomique - composée exclusivement
de produits frais - accompagnée tous les soirs d’intermèdes
musicaux.

Notre histoire...
L’auberge du même nom, construite au XVIII^e siècle, succédait déjà
à un établissement plus ancien qu’avait fréquenté au XV^e siècle,
le poète François Villon. Par la suite, ce fut un célèbre cabaret
où, entre 1955 et 1982, de nombreux artistes qui font aujourd’hui
partie de l’histoire de la variété française ont fait leurs débuts,
parmi lesquels : Guy Béart, Barbara (1956), Georges Moustaki
(1957), Jean Yanne et Anne Sylvestre (1959), Serge Gainsbourg
et Jean Ferrat (1960), Pierre Perret (1962), Bobby Lapointe (1963),
Patrick Sébastien (1975)... En dehors de la musique, beaucoup
d’autres artistes s’y sont produits : Bernard Montangero,
Jacques Maillot, Jacques Delort, Paul Préboist, Bernard André,
Guy Bedos, Coluche en 1972 etc...

Welcome to «Au Port du Salut»,
*a place steeped in history with a façade classified as a historic
monument, a semi-gastronomic cuisine - made exclusively of fresh
produce - accompanied every evening by musical interludes.*

Our history...
*The inn of the same name, built in the 18th century, was already
the successor to an older establishment that the poet
François Villon had frequented in the 15th century.
Later it was a famous cabaret where, between 1955 and 1982,
many artists who are today part of the history of French variety
made their debut, including : Guy Béart, Barbara (1956),
Georges Moustaki (1957), Jean Yanne and Anne Sylvestre (1959),
Serge Gainsbourg and Jean Ferrat (1960), Pierre Perret (1962),
Bobby Lapointe (1963), Patrick Sébastien (1975)...
Apart from music, many other artists have performed there :
Bernard Montangero, Jacques Maillot, Jacques Delort, Paul Préboist,
Bernard André, Guy Bedos, Coluche in 1972 etc...*

