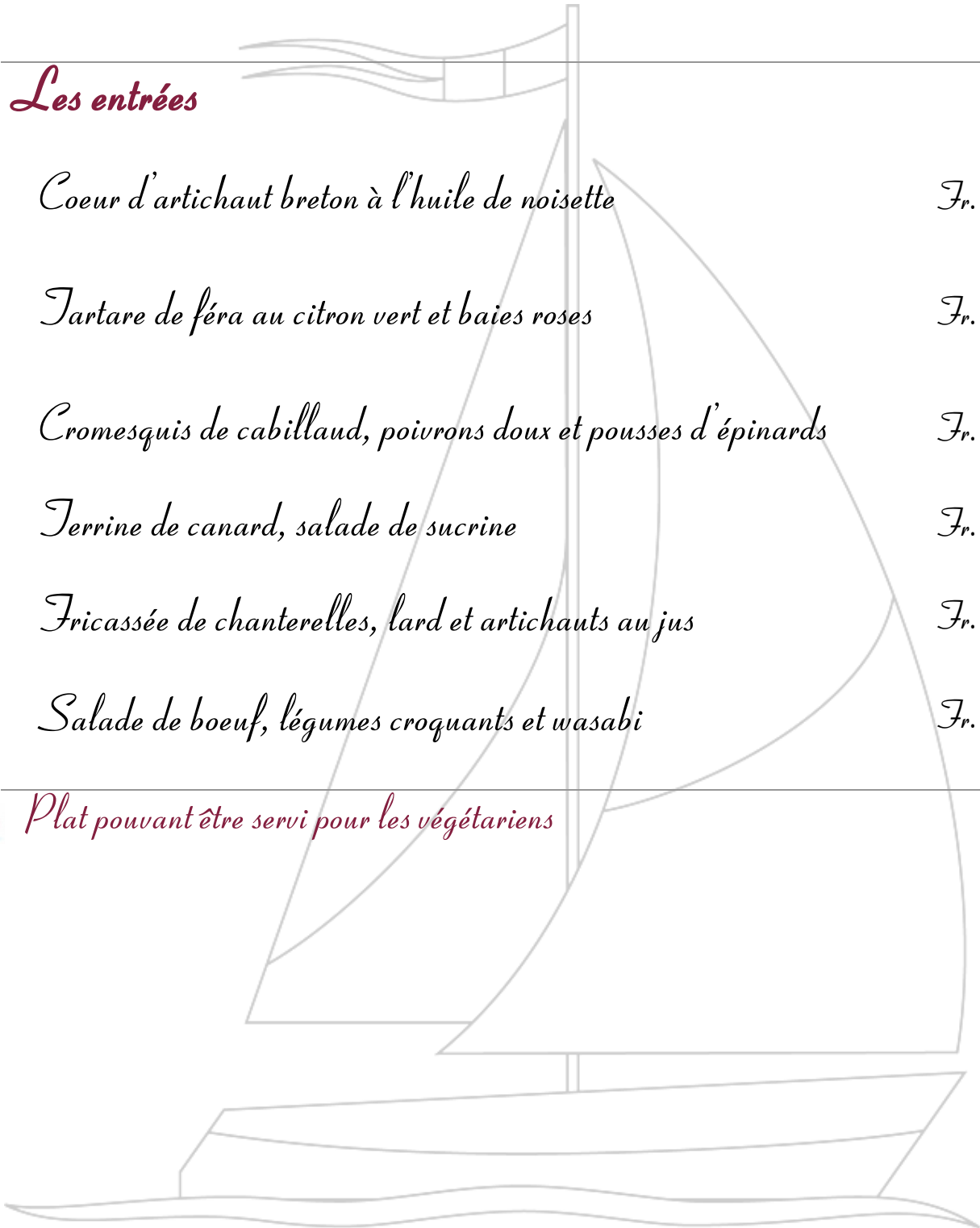



Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Les entrées

- 
-  *Coeur d'artichaut breton à l'huile de noisette* *Fr. 15.-*
 - Tartare de féra au citron vert et baies roses* *Fr. 20.-*
 - Cromesquis de cabillaud, poivrons doux et pousses d'épinards* *Fr. 15.-*
 - Terrine de canard, salade de sucrine* *Fr. 17.-*
 - Fricassée de chanterelles, lard et artichauts au jus* *Fr. 18.-*
 - Salade de boeuf, légumes croquants et wasabi* *Fr. 15.-*

 *Plat pouvant être servi pour les végétariens*

Les poissons

*Dos de féra de notre lac, tarte fine au parmesan
et légumes méditerranéen*

Fr. 35.-

*Filet de daurade royale à la provençale,
salade de quinoa*

Fr. 37.-

*Selon la pêche et les arrivages, nous vous proposerons avec plaisir d'autres
poissons du lac.*

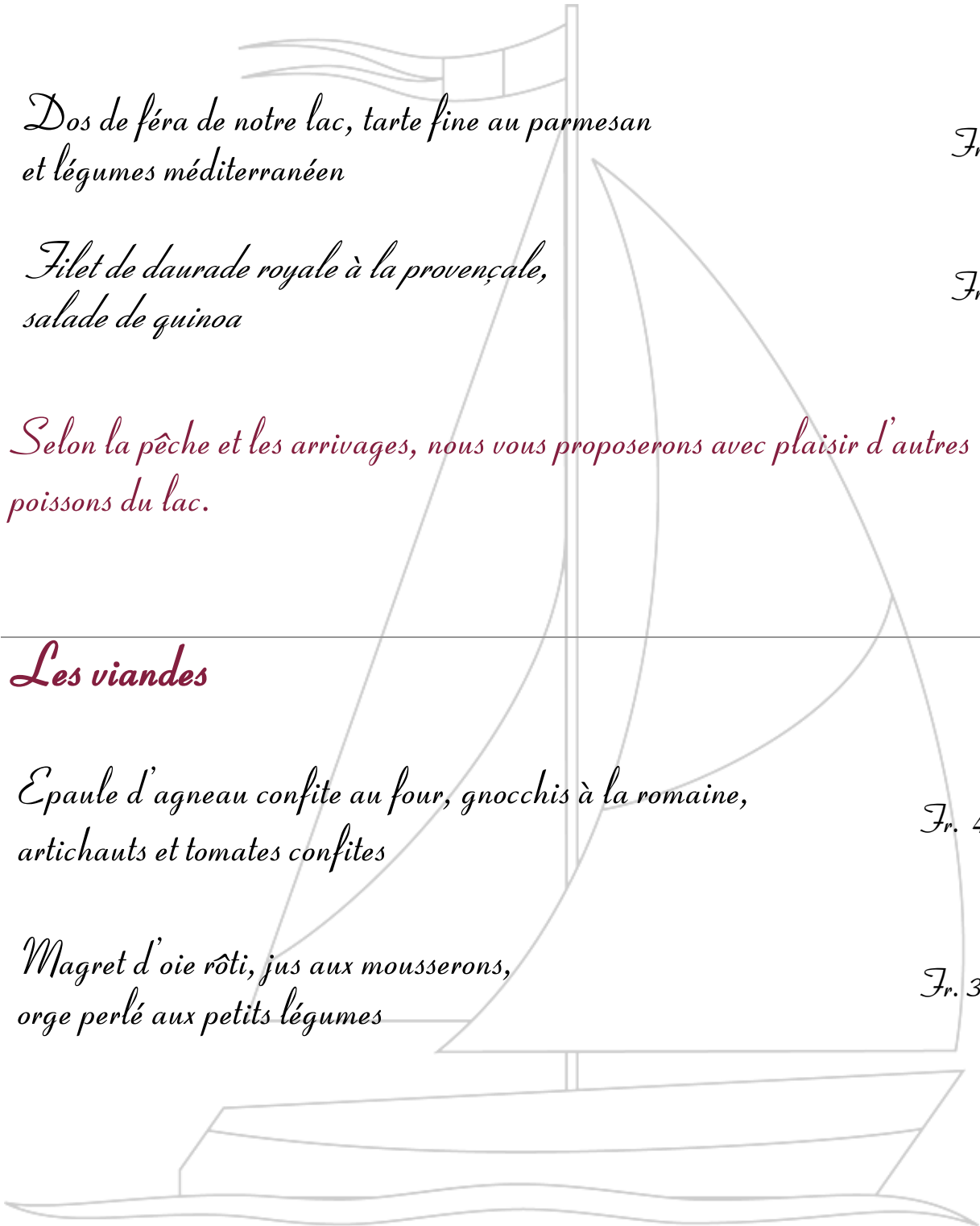
Les viandes

*Epaule d'agneau confite au four, gnocchis à la romaine,
artichauts et tomates confites*

Fr. 45.-

*Magret d'oie rôti, jus aux mousserons,
orge perlé aux petits légumes*

Fr. 39.-



Les incontournables

Gaufre de féra fumée, chantilly au citron

Fr. 18.-

Filets de perche du Léman simplement meunière

servis sur plat

Fr. 41.-

servis sur assiette

Fr. 35.-

Filet de boeuf Vieux Port

Fr. 49.-

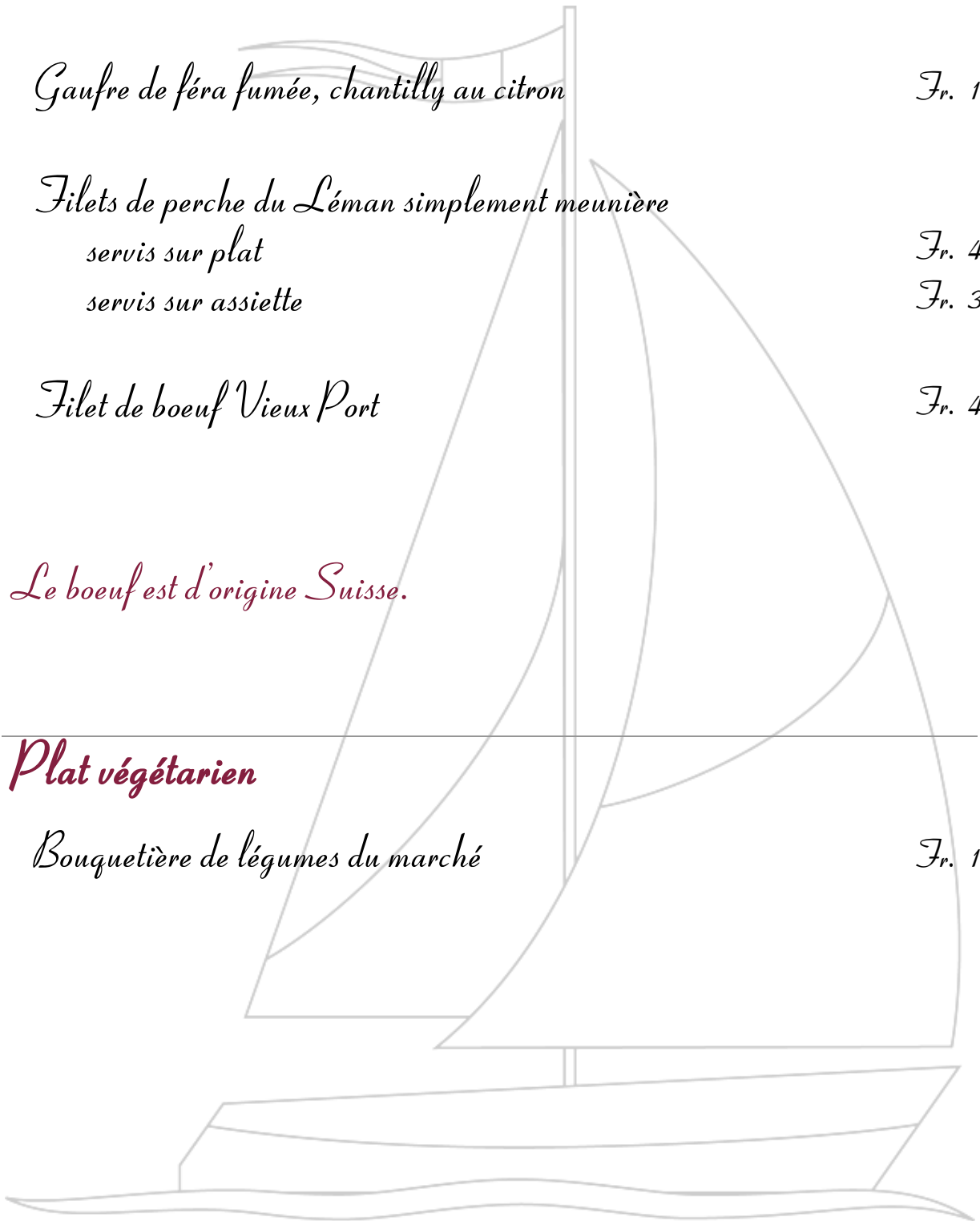
Le boeuf est d'origine Suisse.

Plat végétarien



Bouquetière de légumes du marché

Fr. 17.-



Les formules servies le midi

La pièce du boucher

*Entrecôte parisienne Label Rouge Charolais,
beurre Vieux Port, pommes frites et salade*

Fr. 21.-

Le menu du lac

*Salade du marché
Poisson du Léman selon arrivage
Dessert du jour*

Fr. 37.-

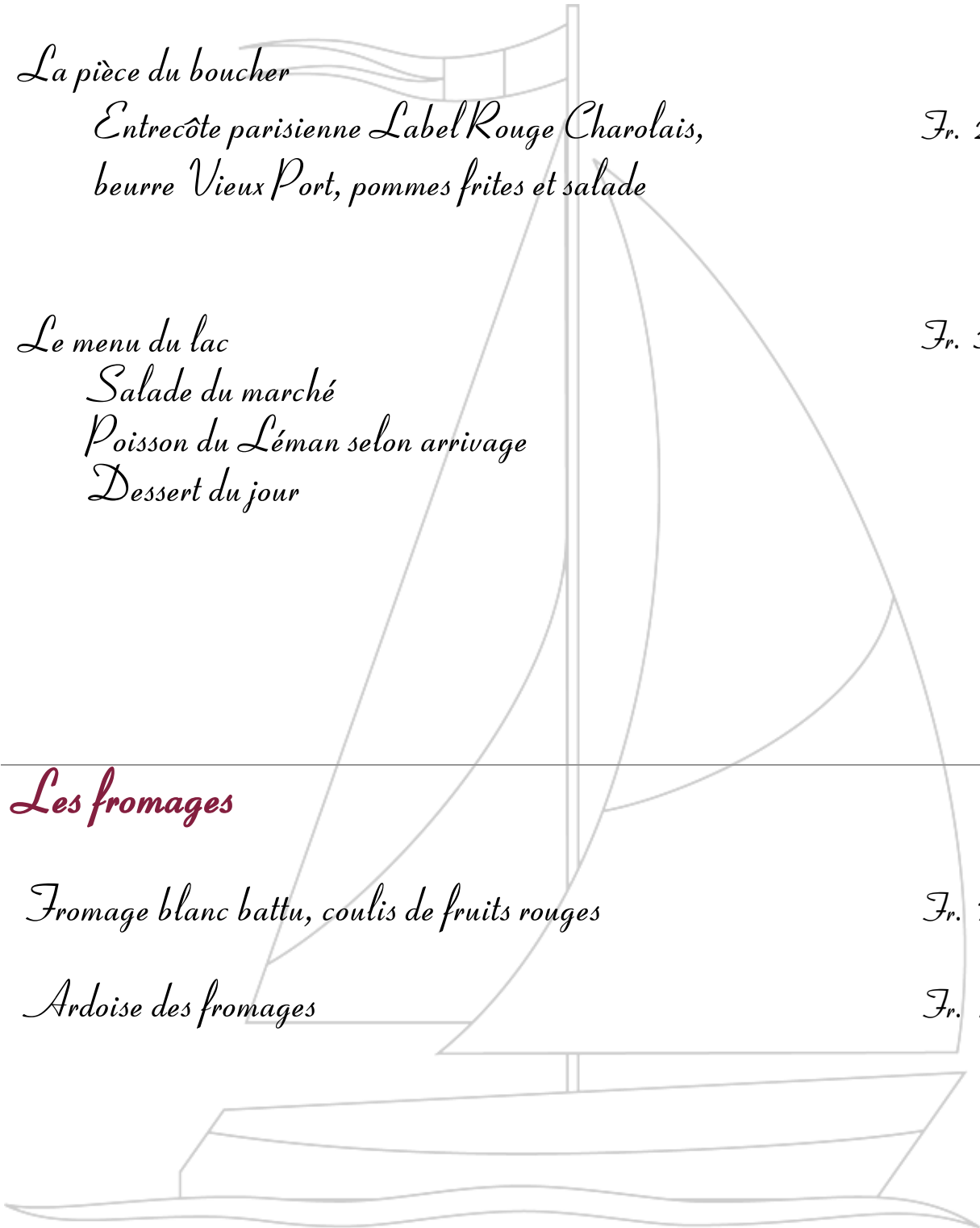
Les fromages

Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges

Fr. 7.50

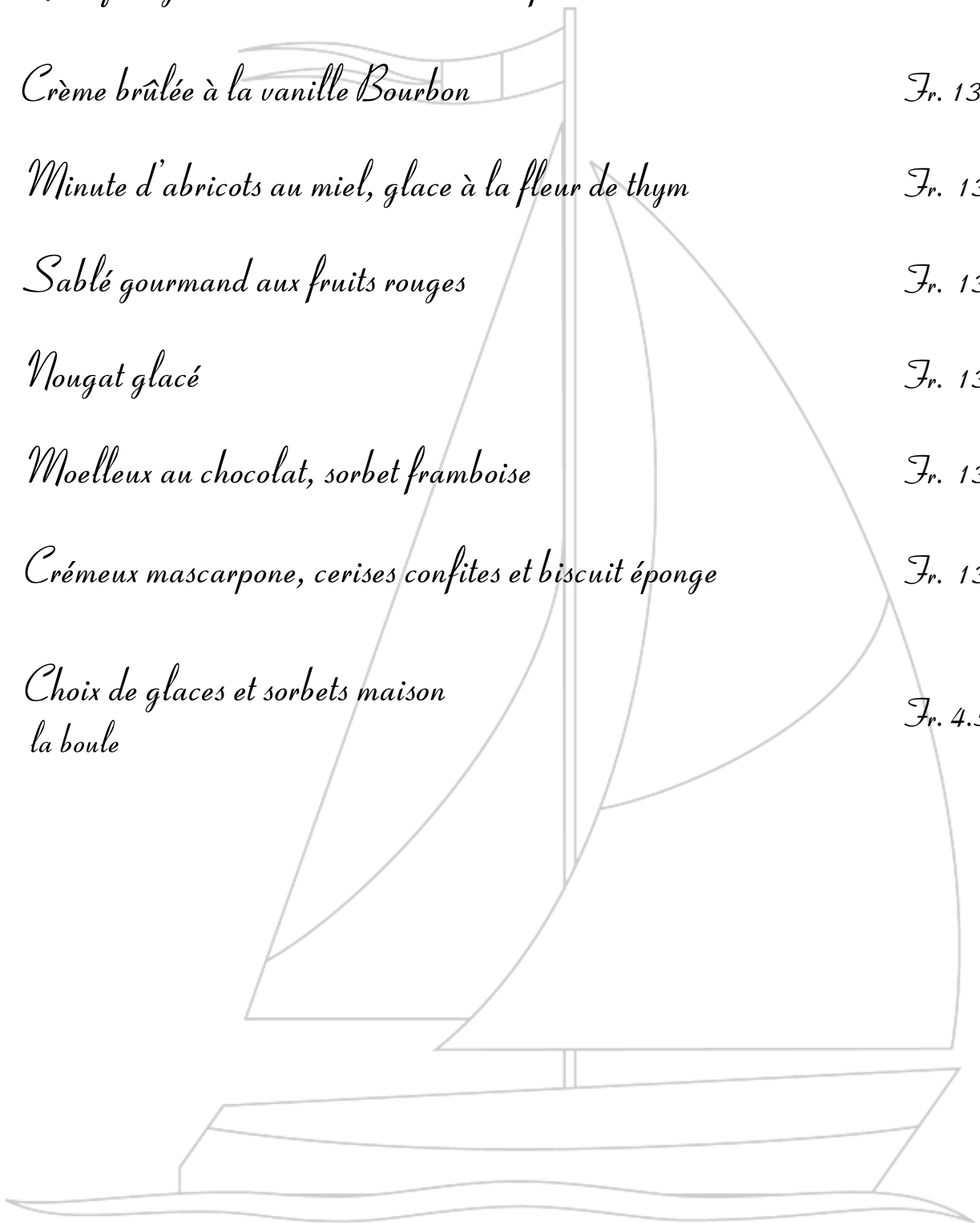
Ardoise des fromages

Fr. 13.-



Les desserts

<i>Quelques gourmandises autour d'un café</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Minute d'abricots au miel, glace à la fleur de thym</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Sablé gourmand aux fruits rouges</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Nougat glacé</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Moelleux au chocolat, sorbet framboise</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Crèmeux mascarpone, cerises confites et biscuit éponge</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Choix de glaces et sorbets maison la boule</i>	<i>Fr. 4.50.-</i>



Chers Amis, chers Clients,

Un menu personnalisé, un anniversaire, une réception que ce soit à la maison ou au Vieux Port nous sommes à même d'y répondre.

N'hésitez pas à nous consulter

Dans une démarche de transparence, nous tenons à préciser que les mets et desserts de la carte sont "maison" à savoir préparés par notre Chef et son équipe.

Restaurant du Vieux Port
Les successeurs de Jolidon

