



Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Les entrées

- 
-  *Crème de courge et copeaux de châtaignes* Fr. 17.-
- Tartare de fêra au citron vert et baies roses* Fr. 20.-
- Terrine de chasse, salade de sucrine à l'huile de noisette* Fr. 19.-
- Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes, raisins et Calvados* Fr. 23.-

 *Plat pouvant être servi pour les végétariens*

Les poissons

*Mousseline de brochet du Léman, crème d'écrevisse
et épinards*

Fr. 36.-

Maigre de ligne, étuvée de courge et purée de panais

Fr. 41.-

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

Les viandes

Civet de lièvre à l'ancienne

Fr. 38.-

Noisettes de chevreuil, sauce poivrade

Fr. 50.-

Selle de chevreuil (minimum 2 personnes)

P.P. Fr. 57.-

*La chasse est servie avec chou rouge, purée de marrons, poire pochée,
spaetzli*

Le boeuf est d'origine Suisse, la chasse de l'Union Européenne

Les incontournables

Gaufre de féra fumée, chantilly au citron Fr. 18.-

Filets de perche du Léman simplement meunière Fr. 41.-
servis sur plat
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

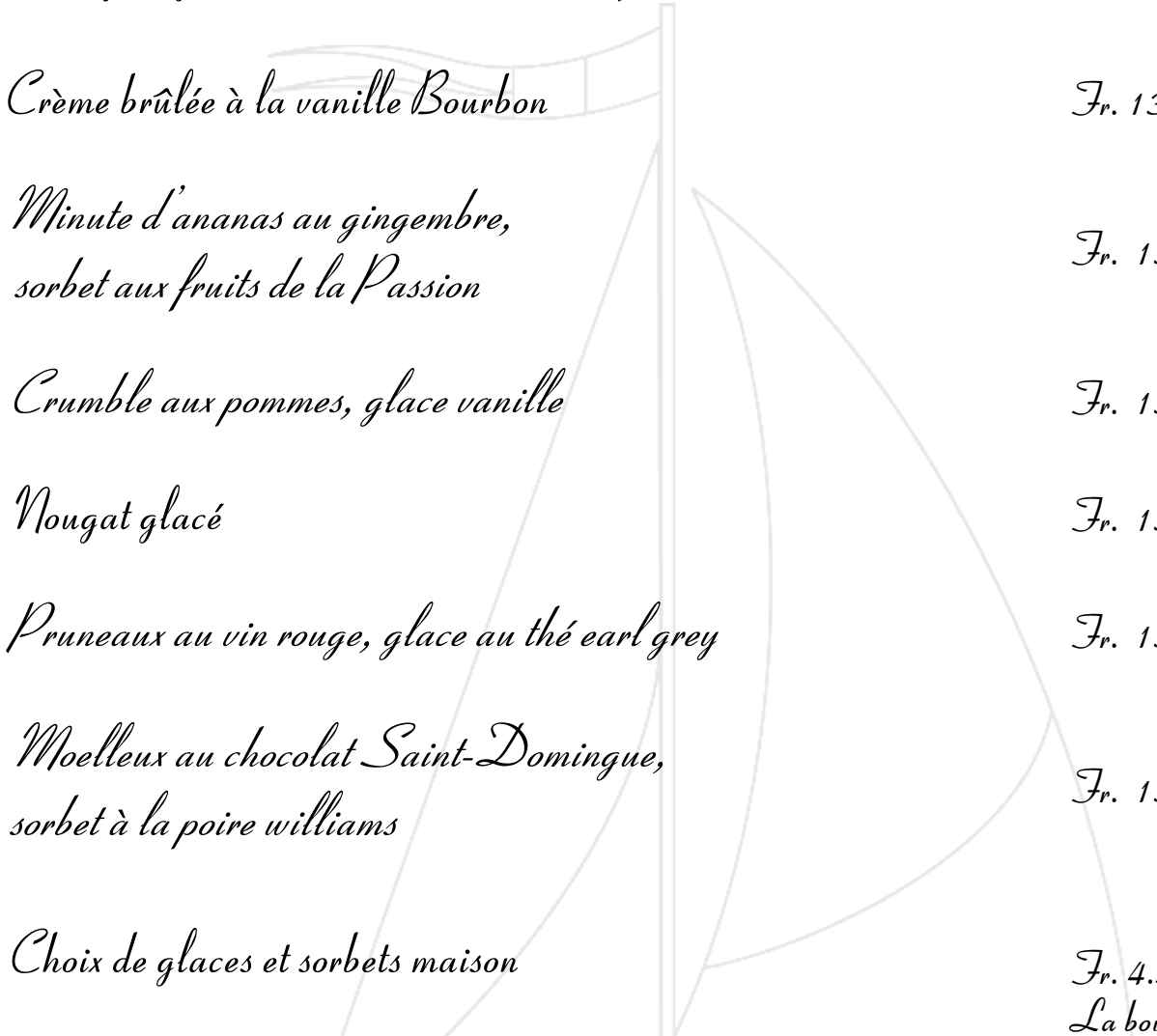
Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges

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'ananas au gingembre, sorbet aux fruits de la Passion</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Crumble aux pommes, glace vanille</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Nougat glacé</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Pruneaux au vin rouge, glace au thé earl grey</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Moelleux au chocolat Saint-Domingue, sorbet à la poire williams</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Choix de glaces et sorbets maison</i>	<i>Fr. 4.50.- La boule</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*

