

Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Les entrées

Huître spéciale Sentinelle, famille Boutrais

Fr. 4.-
La pièce



Crème de châtaigne

Fr. 15.-

Tartare de féra au citron vert et baies roses

Fr. 20.-

Terrine de chasse, salade de sucrine à l'huile de noisette

Fr. 19.-

Foie gras de canard "mi-cuit"

Fr. 23.-

Escalope de foie gras de canard poêlée
aux pommes, raisins secs et Calvados

Fr. 23.-



Plat pouvant être servi pour les végétariens



Les poissons

Filet de sandre grillé, poêlée automnale

Fr. 39.-

*Noix de Saint-Jacques de France,
épinards et purée de panais*

Fr. 45.-

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


Les viandes

Suprême de pintade fermière, légumes racines

Fr. 39.-

Noisettes de chevreuil, sauce poivrade et gratin dauphinois

Fr. 50.-



Les incontournables

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

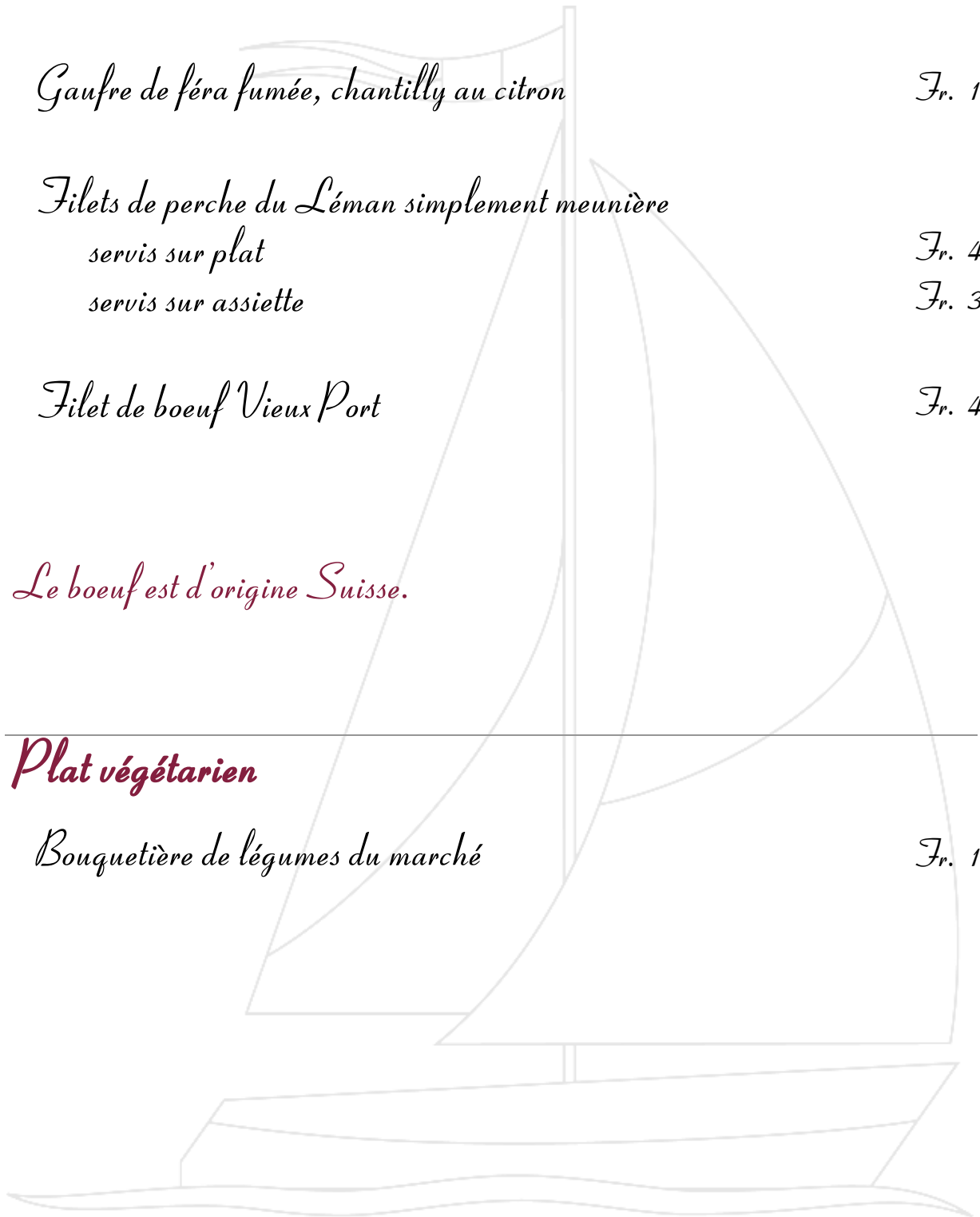
Filets de perche du Léman simplement meunière *Fr. 41.-*
servis sur plat
servis sur assiette *Fr. 35.-*

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 marché

*Entrée, plat, dessert, café
Plat du jour*

Fr. 30.-

Fr. 21.-

Le menu du lac

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

Fr. 37.-

Le boeuf est d'origine Suisse.

Les fromages

Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges

Fr. 7.50

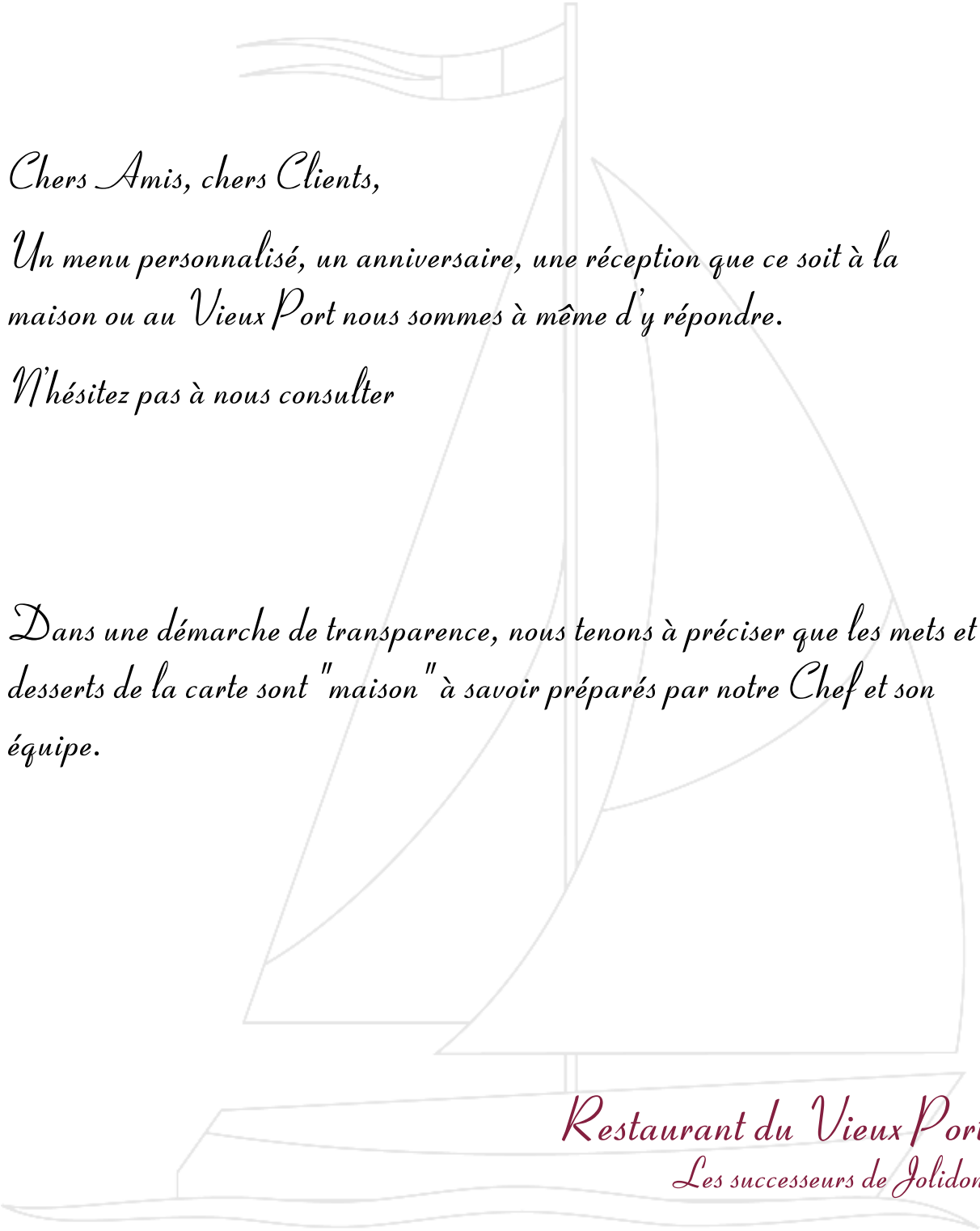
Ardoise des fromages

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>Crumble aux pommes, glace praliné</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Minute d'ananas au gingembre, sorbet aux fruits de la Passion</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Nougat glacé</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Moelleux au chocolat Saint-Domingue, sorbet à la poire williams</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Pruneaux au vin rouge, glace au thé earl grey</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