

Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Les entrées

Crème de topinambour et saucisson Vaudois Fr. 14.-

Tartare de féra au citron vert et baies roses Fr. 20.-

Terrine de canard, sucrine à l'huile de noisette Fr. 17.-

Nage de mousseline de Saint-Jacques et langoustines Fr. 18.-

*Escalope de foie gras de canard poêlée
aux pommes, raisins secs et calvados* Fr. 23.-



Plat pouvant être servi pour les végétariens

Les poissons

*Dos de féra du Léman au jus, purée de panais
et lard séchée du Valais*

Fr. 35.-

Cabillaud skrei de Norvège au noilly prat et agrumes, épinards

Fr. 38.-

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

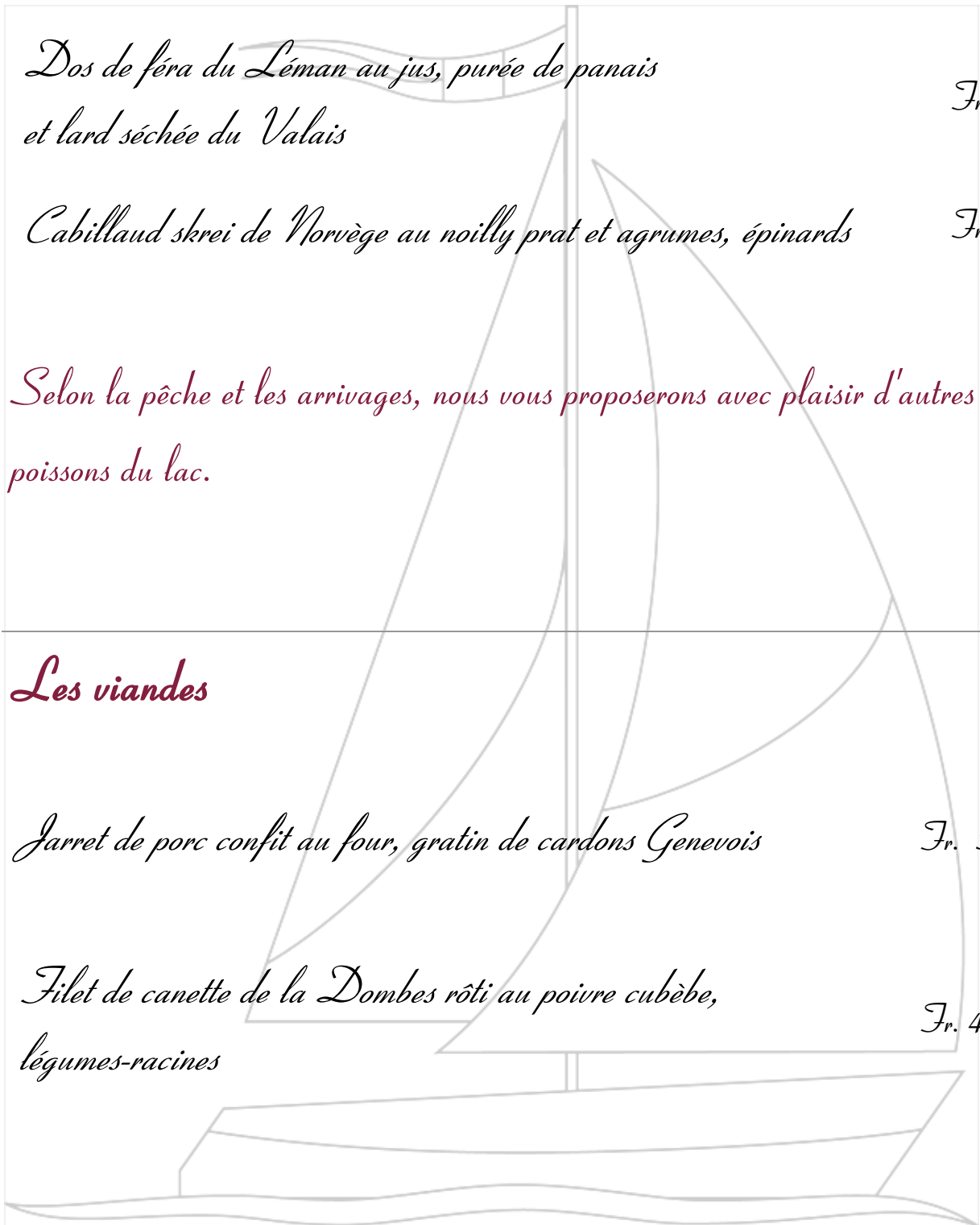
Les viandes

Jarret de porc confit au four, gratin de cardons Genevois

Fr. 38.-

*Filet de canette de la Dombes rôti au poivre cubèbe,
légumes-racines*

Fr. 42.-



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 marché

Entrée, plat, dessert, café

Fr. 30.-

Plat du jour

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

Quelques gourmandises autour d'un café Fr. 12.-

Minute d'ananas au gingembre, sorbet aux fruits de la Passion Fr. 13.-

Gratin de poires et son sorbet Fr. 13.-

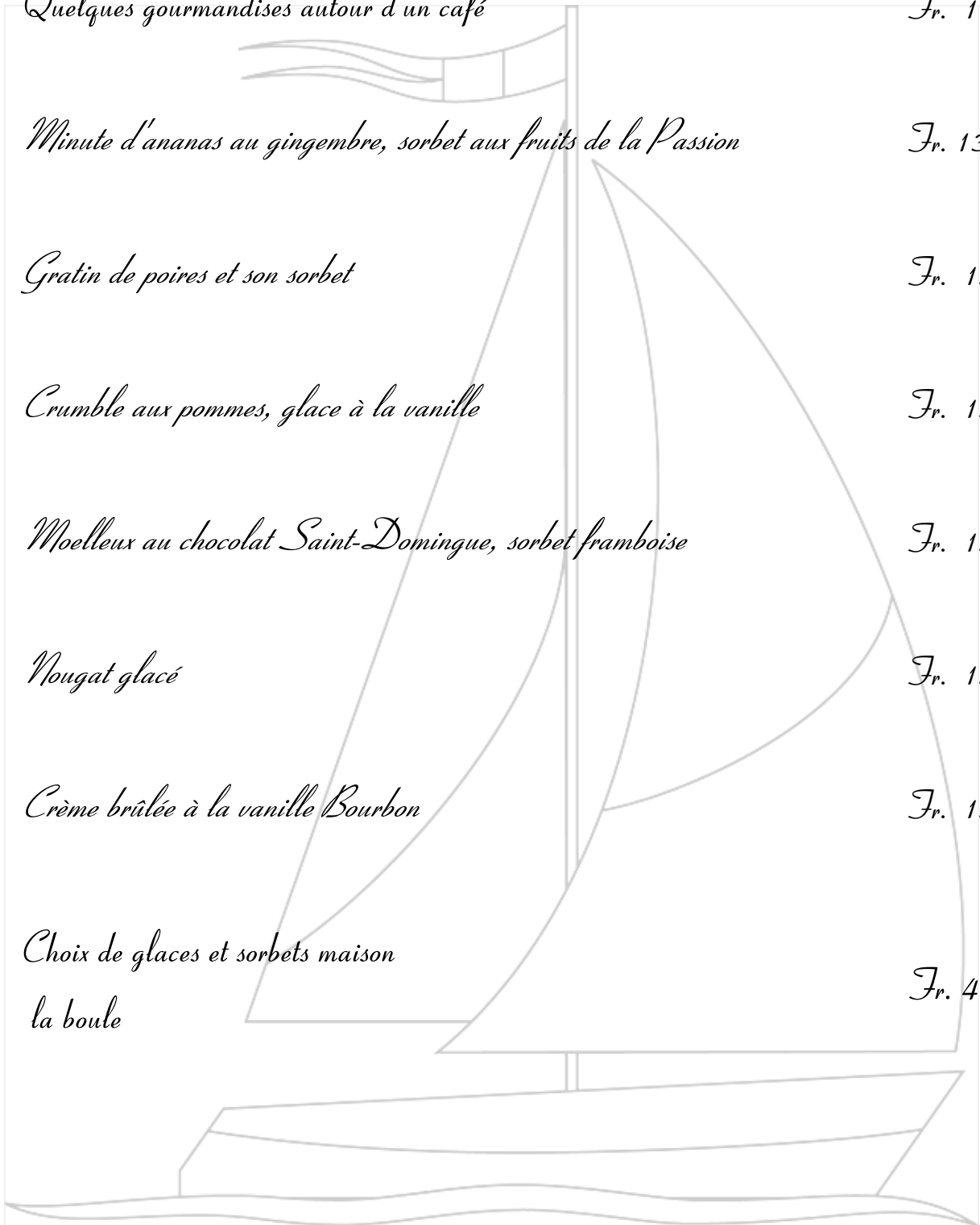
Crumble aux pommes, glace à la vanille Fr. 13.-

Moelleux au chocolat Saint-Domingue, sorbet framboise Fr. 13.-

Nougat glacé Fr. 13.-

Crème brûlée à la vanille Bourbon Fr. 13.-

Choix de glaces et sorbets maison
la boule Fr. 4.50.-



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