

Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Les entrées

Crème de petits pois et canard confit

Fr. 17.-

Tartare de féra au citron vert et baies roses

🍏 Fr. 20.-

*Asperges vertes du Languedoc, oeuf cuit à basse température
et lard séché du Valais*

🍏 Fr. 21.-

Terrine de lapin aux noisettes

Fr. 17.-

Escalope de foie gras de canard poêlée à la rhubarbe

Fr. 23.-

🍏 *Plat pouvant être servi pour les végétariens*



Les poissons

Dos de féra de notre lac au beurre blanc, légumes printaniers Fr. 35.-

Pavé de bar grillé, mitonnée de fèves, céleri, et chorizo Fr. 42.-

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

Les viandes

Volaille fermière de la Dombes farcie aux morilles, risotto d'orge perlé aux asperges Fr. 38.-

Souris d'agneau façon navarin printanier Fr. 44.-



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.-

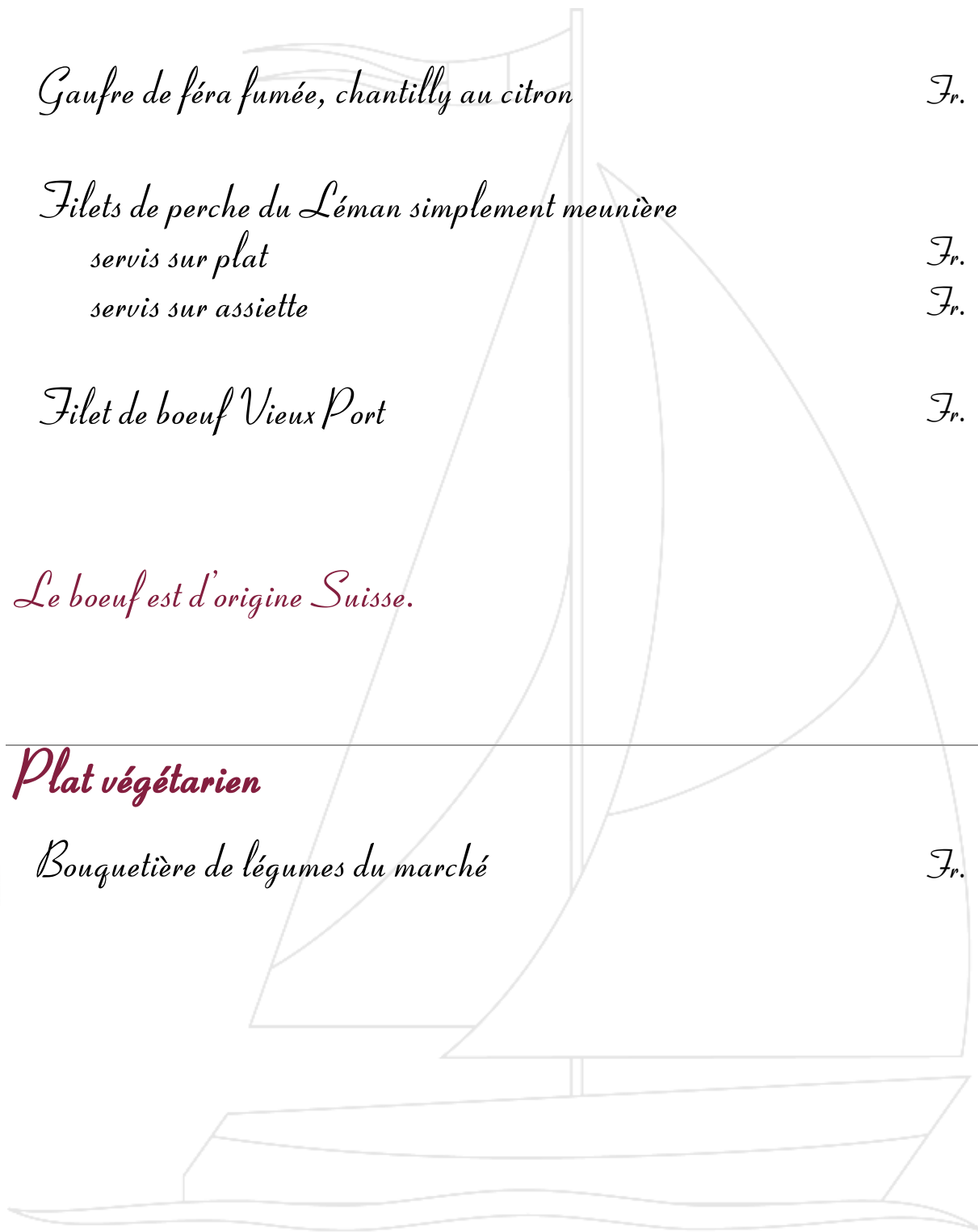
Le boeuf est d'origine Suisse.

Plat végétarien



Bouquetière de légumes du marché

Fr. 17.-



Les formules servies le midi

La pièce du boucher

Entrecôte parisienne Premium beurre Vieux Port, Fr. 21.-
Pommes frites et salade

Le menu du marché

Entrée, plat, dessert, café Fr. 30.-
Plat du jour Fr. 21.-

Le menu du lac


Salade du marché Fr. 37.-
Poisson du Léman selon arrivage
Dessert du jour

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>Composition de rhubarbe et fraises Gariguettes, glace à la vanille</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>Crème brûlée à la vanille Bourbon</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

