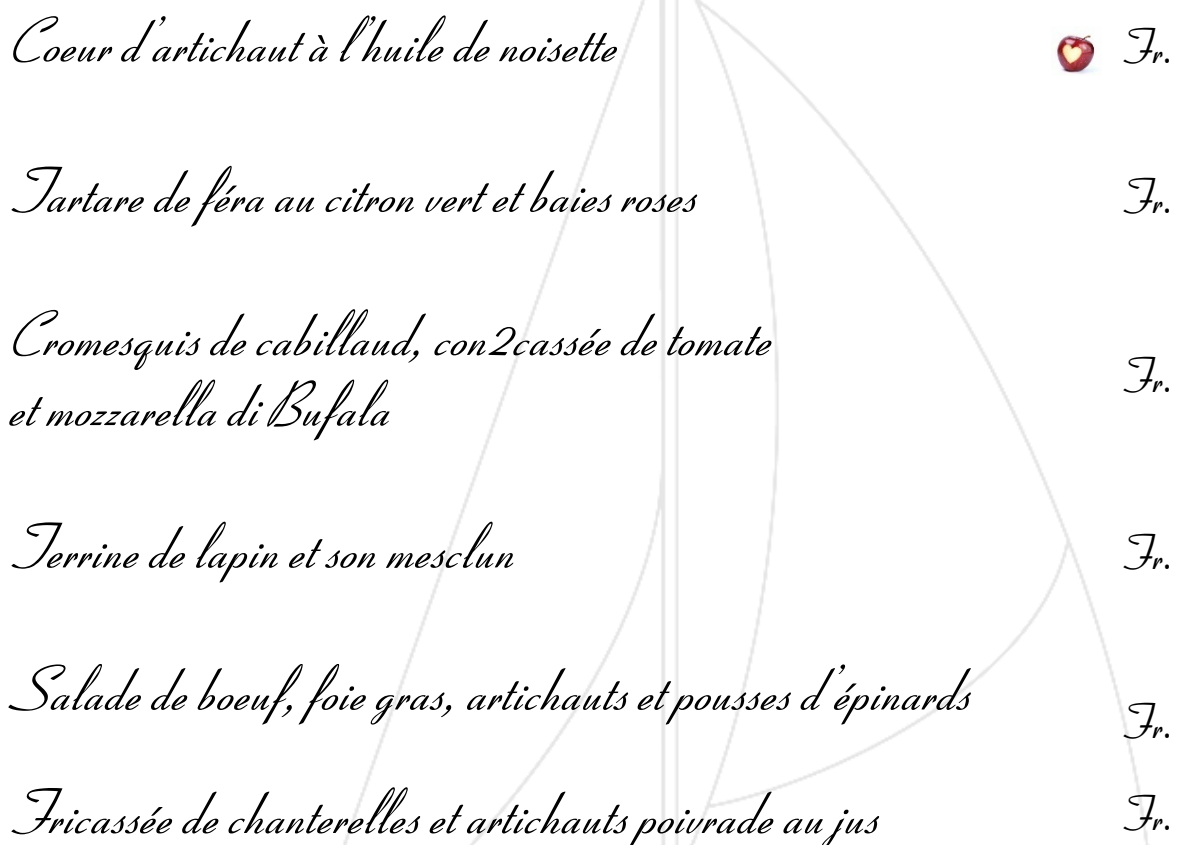


Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Les entrées

- 
- Coeur d'artichaut à l'huile de noisette* 🍏 Fr. 15.-
- Tartare de féra au citron vert et baies roses* Fr. 20.-
- Cromesquis de cabillaud, con 2 cassée de tomate
et mozzarella di Bufala* Fr. 16.-
- Terrine de lapin et son mesclun* Fr. 17.-
- Salade de boeuf, foie gras, artichauts et pousses d'épinards* Fr. 21.-
- Fricassée de chanterelles et artichauts poivrade au jus* Fr. 18.-

🍏 *Plat pouvant être servi pour les végétariens*

Les poissons

*Dos de féra de notre lac, petits pois au lard sec du Valais,
émulsion carotte*

Fr. 36.-

*Aiguillettes de daurade grillées, sablé parmesan aux poivrons confits
et courgettes, pois chiches de la ferme Courtois*

Fr. 39.-

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

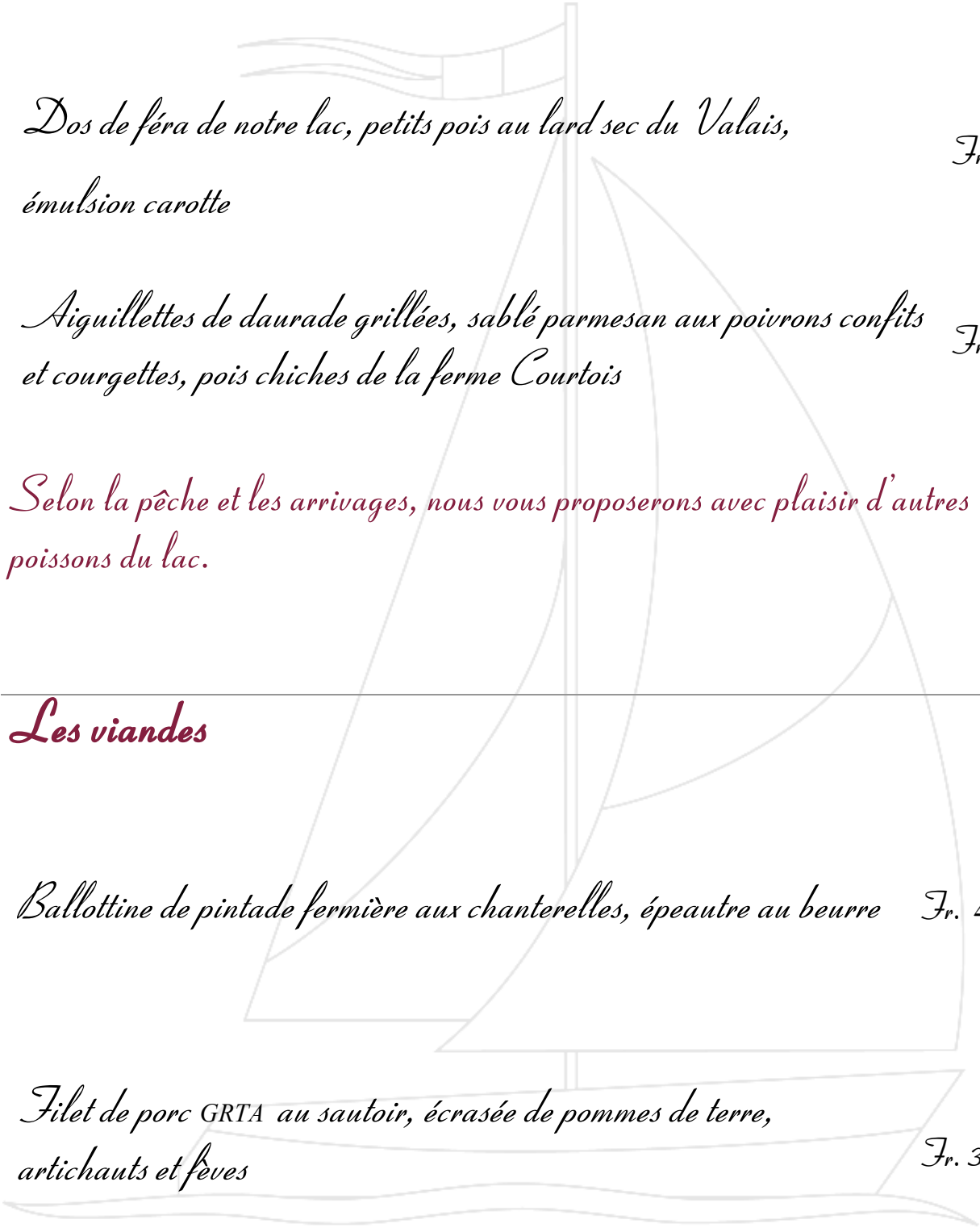
Les viandes

Ballottine de pintade fermière aux chanterelles, épeautre au beurre

Fr. 45.-

*Filet de porc GRTA au sautoir, écrasée de pommes de terre,
artichauts et fèves*

Fr. 38.-



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.-

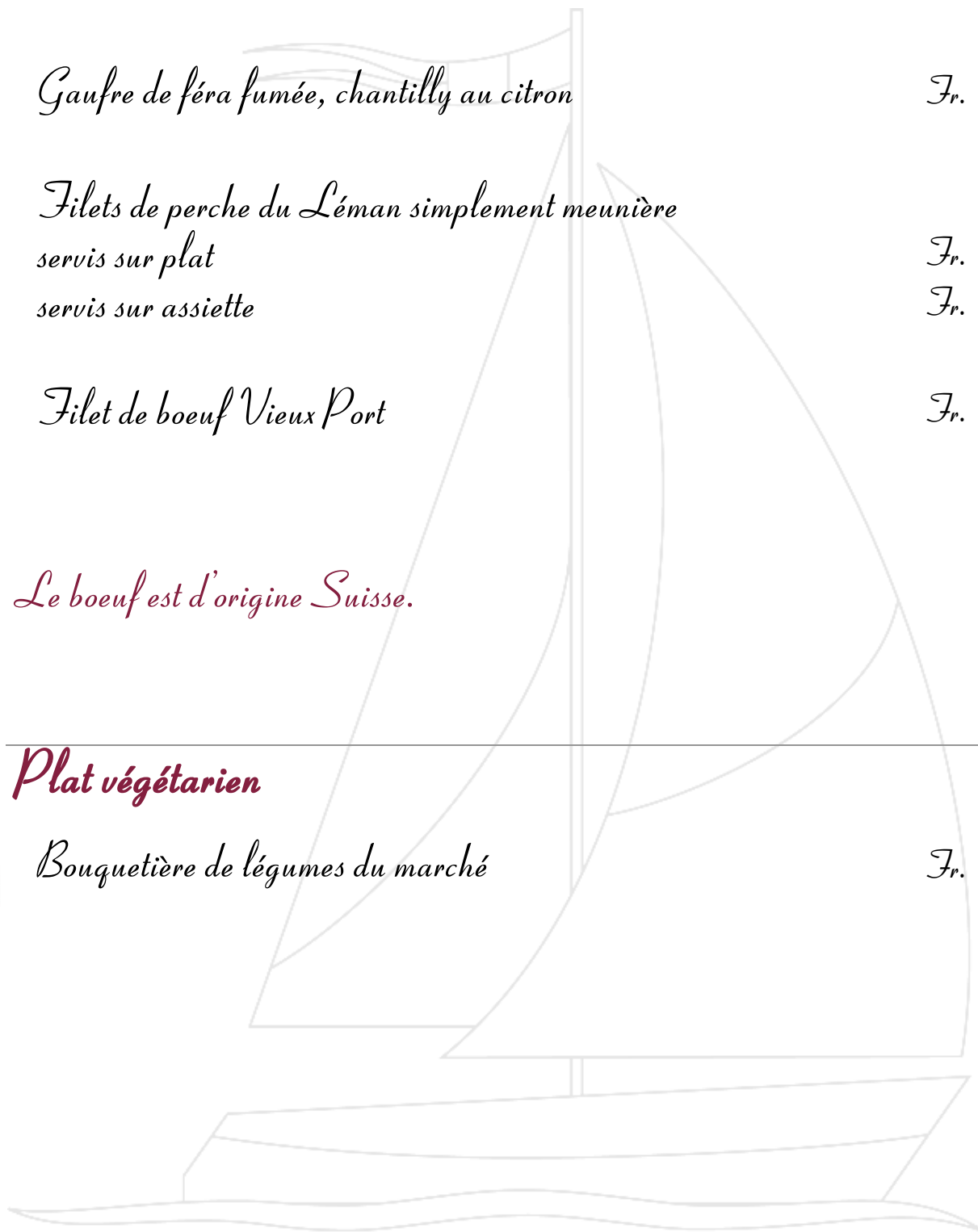
Le boeuf est d'origine Suisse.

Plat végétarien



Bouquetière de légumes du marché

Fr. 17.-



Les formules servies le midi

La pièce du boucher

*Entrecôte parisienne Premium beurre Vieux Port,
Pommes frites et salade*

Fr. 21.-

Le menu du marché

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

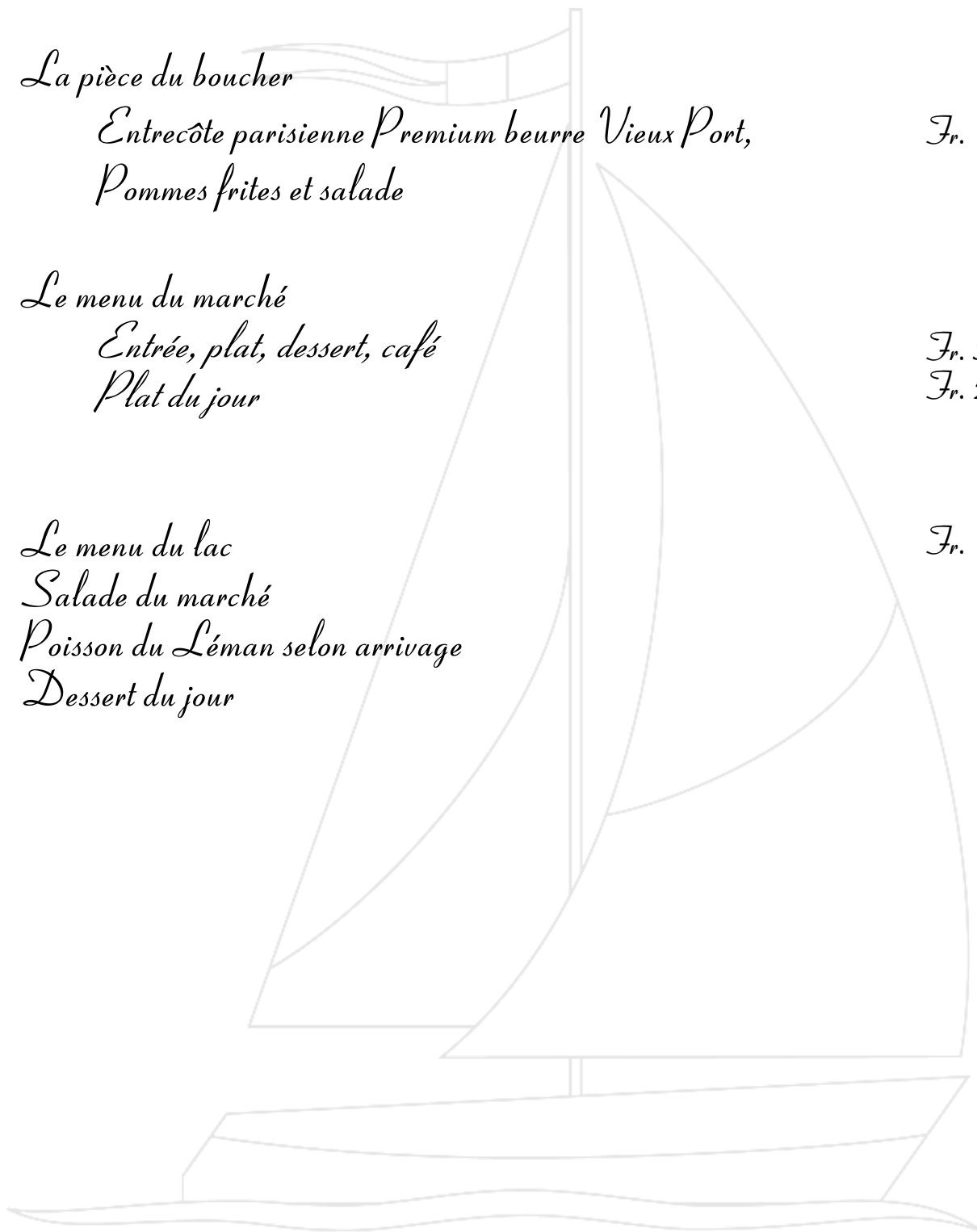
Fr. 30.-

Fr. 21.-

Le menu du lac

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

Fr. 37.-



Les fromages

<i>Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Ardoise des fromages</i>	<i>Fr. 13.-</i>

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>Poêlée minute d'abricots, glace au romarin</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Salade de fraises à l'huile d'olive et basilic, sorbet citron</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>Clafoutis aux cerises, glace à la vanille Bourbon</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*

