

Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Créé en 1941, le restaurant du Vieux port plus communément appelé "chez Jolidon" a une longue et belle histoire...

A l'origine, la maman commença avec quelques tables avant que Monsieur Jolidon, son fils, en 1952 ne donne un véritable essor au restaurant ; en l'agrandissant et lui forgeant au fil des années une réputation allant bien au-delà de Versoix, il en a fait une table où les gastronomes venaient y déguster avec délectation les nombreux produits de la pêche du Léman.

Avec passion et enthousiasme, nous perpétons le travail de notre illustre prédécesseur en essayant jour après jour d'être... ses successeurs.

Restaurant du Vieux Port

Entrées

<i>Crème de haricots blancs, allumettes de chorizo</i> White beans veloute with chorizo	Fr. 16.-
<i>Escalope de Foie gras poêlée aux pommes raisins secs et calvados</i> Pan fried duck liver with apple, dried grape and calvados	Fr. 23.-
<i>Tartare de Féra du léman au citron vert et baies roses</i> Fera fish from Lemman Lake tatar with lime and pink berries	Fr. 20.-
<i>Terrine de canard, salade de sucrine à l'huile de noisette</i> Duck terrine with sucrine salad and hazelnut oil	Fr. 19.-
<i>Nage de mousseline de Saint Jacques et langoustines</i> Sea scallops and prawns mousse nage and Noilly Prat	Fr. 21.-

Poissons

<i>Cabillaud Skrei sauvage basse température aux agrumes, épinards en branche</i> Wild Skrei cod fillet fish slowly cooked with citrus and spinach	Fr. 39.-
<i>Dos de Féra du lac Léman au jus, purée de panais et lard séchée du Valais</i> Fera fish from Lemman Lake, parsnips mashed and bacon from Valais	Fr. 37.-

Selon la pêche et les arrivages, le Chef vous propose des poissons et autres suggestions que nous serons heureux de vous soumettre.

Restaurant du Vieux Port

Viandes

Filet de canette rôti au poivre cubébe, légumes racines Roasted breast of duck with pepper, root vegetables	Fr. 42.-
Jarret de Porc confit au four, gratin de cardons Genevois Baked Pork shank, Geneva white vegetables	Fr. 39.-

Les Incontournables du Vieux Port

Gaufre de Féra fumée, chantilly au citron Smoked Fera fish waffle from Léman lake, lemon whipped cream	Fr. 18.-
Filet de Bœuf Vieux Port, frites maison Beef fillet Vieux Port butter and french fries	Fr. 49.-
Filets de Perche du Lac Léman simplement meunière : Fish perch fillets from Lemman lake cooked meunière :	
<i>Servis sur plat/ Served on dish</i>	Fr. 41.-
<i>Servis sur assiette/ Served on plate</i>	Fr. 35.-

Plat Végétarien

Bouquetière de légumes du marché Mixed fresh vegetables	Fr. 17.-
--	----------

Restaurant du Vieux Port

Fromages

Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges / Cottage cheese red fruit coulis	Fr. 7.50
Ardoise des Fromages / Swiss cheese selection	Fr. 13.-

Desserts

Quelques gourmandises autour d'un café	Fr. 13.-
Sablé Breton pomme poire glace vanille Shortbread biscuit apple pear and vanilla ice cream	Fr. 13.-
Minute d'ananas au gingembre, sorbet aux fruits de la Passion Pan fried pineapple with ginger, passion sorbet	Fr. 13.-
Nougat glacé / Iced nougat	Fr. 13.-
Crème brûlée à la vanille Bourbon / Crème brûlée vanilla ice cream	Fr. 13.-
Moelleux au Chocolat "St Domingue", sorbet framboise Chocolate fondant, Rasperry sorbet	Fr. 13.-
Choix de glaces et sorbets maison Home-made ice creams and sorbets selection	la boule Fr. 4.50

TVA Incluse 7,7 %

Restaurant du Vieux Port

Les formules servies le Midi / At lunch time

La Pièce du Boucher

Entrecôte parisienne Premium, beurre Vieux Port,
Pommes frites et salade
Parisian Sirloin steak Vieux Port Butter, french fries and salad

Fr. 21.-

Le Menu du Marché

Entrée, plat, dessert, café / Starter, main course, dessert
Plat du Jour / Dish of the day

Fr. 30.-

Fr. 21.-

Le bœuf est d'origine Suisse, et la chasse d'Autriche

Restaurant du Vieux Port

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.

En cas d'allergie, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous
renseignera volontiers sur la composition des plats.