

# *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>Tartare de thon et avocat, saladiné d'herbette</i> <i>Tuna fish and avocado tartar with herbs</i>	Fr. 22.-
<i>Escalope de Foie gras poêlée aux pommes raisins secs et calvados</i> <i>Pan fried duck liver with apple, dried grape and calvados</i>	Fr. 23.-
<i>Tartare de Féra du léman en deux façons vanillés, fleurs de sel maldon</i> <i>Fera fish from Lemane Lake tatar two style with vanilla and Maldon salted flower</i>	Fr. 22.-
<i>Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette abricot, œuf de saumon Keita</i> <i>Sea scallop carpaccio, apricot dressing, keita salmon eggs</i>	Fr. 23.-
<i>Fricassée de chanterelles, œuf parfait et son jus</i> <i>Mushroom fricassée with poached egg</i>	Fr. 21.-

## Poissons

<i>Pave de bar rôti, sauce foie gras, oignons confit, épinards</i> <i>Roasted filet of sea bass, foie gras sauce, candied onions and spinach</i>	Fr. 42.-
<i>Filet de Féra du lac Léman façon vigneronne, légumes de saison</i> <i>Fera fish filet from Lemane Lake, seasonal vegetables</i>	Fr. 39.-

*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

<i>Souris d'agneau à la lavande, blinis de pomme de terre et légumes</i> <i>Knuckle of lamb with lavender, potato blinis and baby vegetable</i>	<i>Fr. 42.-</i>
<i>Filet mignon de cochon de lait à la moutarde à l'ancienne,</i> <i>Raisin de Corinthe, mousseline de carottes au cumin</i> <i>Suckling pork filet mignon with seed mustard and mashed cumin carrots</i>	<i>Fr. 38.-</i>

## Les Incontournables du Vieux Port

<i>Gaufre de Féra fumée, chantilly au citron</i> <i>Smoked Féra fish waffle from Léman lake, lemon whipped cream</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Filet de Bœuf Vieux Port, frites maison</i> <i>Beef fillet Vieux Port butter and french fries</i>	<i>Fr. 49.-</i>
<i>Fillets de Perche du Lac Léman simplement meunière :</i> <i>Fish perch fillets from Lemman lake cooked meunière :</i>	
<i>Servis sur plat/ Served on dish</i>	<i>Fr. 43.-</i>
<i>Servis sur assiette/ Served on plate</i>	<i>Fr. 37.-</i>

## Plat Végétarien

<i>Bouquetière de légumes du marché</i> <i>Mixed fresh vegetables</i>	<i>Fr. 17.-</i>
--	-----------------

# Restaurant du Vieux Port

## Fromages

*Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges / Cottage cheese red fruit coulis* Fr. 7.50

## Desserts

*Quelques gourmandises autour d'un café* Fr. 13.-

*Poêlées de cerises au miel sur son croquant, sorbet cerise* Fr. 13.-  
*Cherry pan fried with honey on his biscuit, cherry sorbet*

*Douceur d'avocat aux fruits rouges et son crumble* Fr. 13.-  
*Avocado with red fruits and crumble*

*Nougat glacé / Iced nougat* Fr. 13.-

*Crème brûlée à la vanille Bourbon / Vanilla crème brûlée* Fr. 13.-

*Moelleux au Chocolat "St Domingue", sorbet framboise* Fr. 13.-  
*Chocolate fondant, Rasperry sorbet*

*Choix de glaces et sorbets maison* la boule Fr. 4.50  
*Home-made ice creams and sorbets sélection*

# *Restaurant du Vieux Port*

*La formule servie le Midi du mardi au vendredi*

*At lunch time Tuesday to Friday*

## *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. 23.-*

# *Restaurant du Vieux Port*

*Chers Amis, chers Clients,*

*Un menu personnalisé, un anniversaire, une réception...  
au sein de notre restaurant du 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.*