

Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon



Les entrées

- 🍷 Cœur d'artichaut breton à l'huile de noisette Fr. 15.-
- Salade de friseline et thon rouge juste snacké Fr. 24.-
- Tartare de féra au citron vert et baies roses Fr. 20.-
- Pressé de « bœuf carottes »,
vinaigrette à la graine de moutarde Fr. 14.-
- 🍷 Fricassée de chanterelles, artichauts et lard fumé Fr. 18.-
- Escalope de foie gras de canard poêlée, cerises et
pousses d'épinards au gingembre Fr. 23.-

🍷 **PLAT POUVANT ETRE SERVI POUR LES VEGETARIENS**

Les poissons

**Dos de féra de notre lac,
tarte fine de légumes méditerranéen**

Fr. 35.-

**Filet de boya du Léman à la provençale,
quinoa à l'huile d'olive et citron**

Fr. 39.-

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

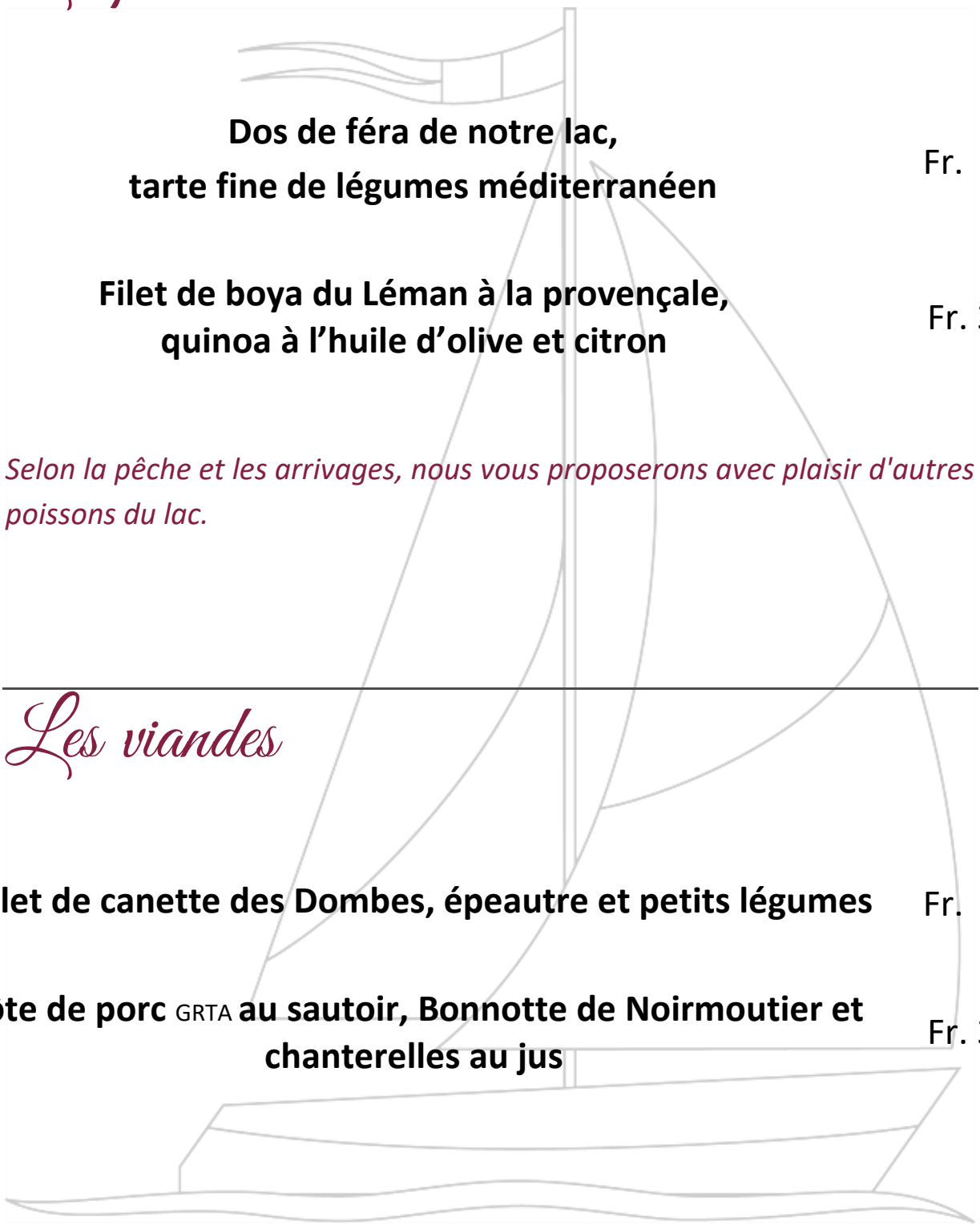
Les viandes

Filet de canette des Dombes, épeautre et petits légumes

Fr. 42.-

**Côte de porc GRTA au sautoir, Bonnotte de Noirmoutier et
chanterelles au jus**

Fr. 39.-



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 bœuf Vieux Port

Fr. 49.-

Plat végétarien

Bouquetière de légumes du marché

Fr. 19.-

Les formules servies le midi

La pièce du boucher

Entrecôte parisienne Label Rouge Charolais beurre Vieux Port,
pommes frites et salade

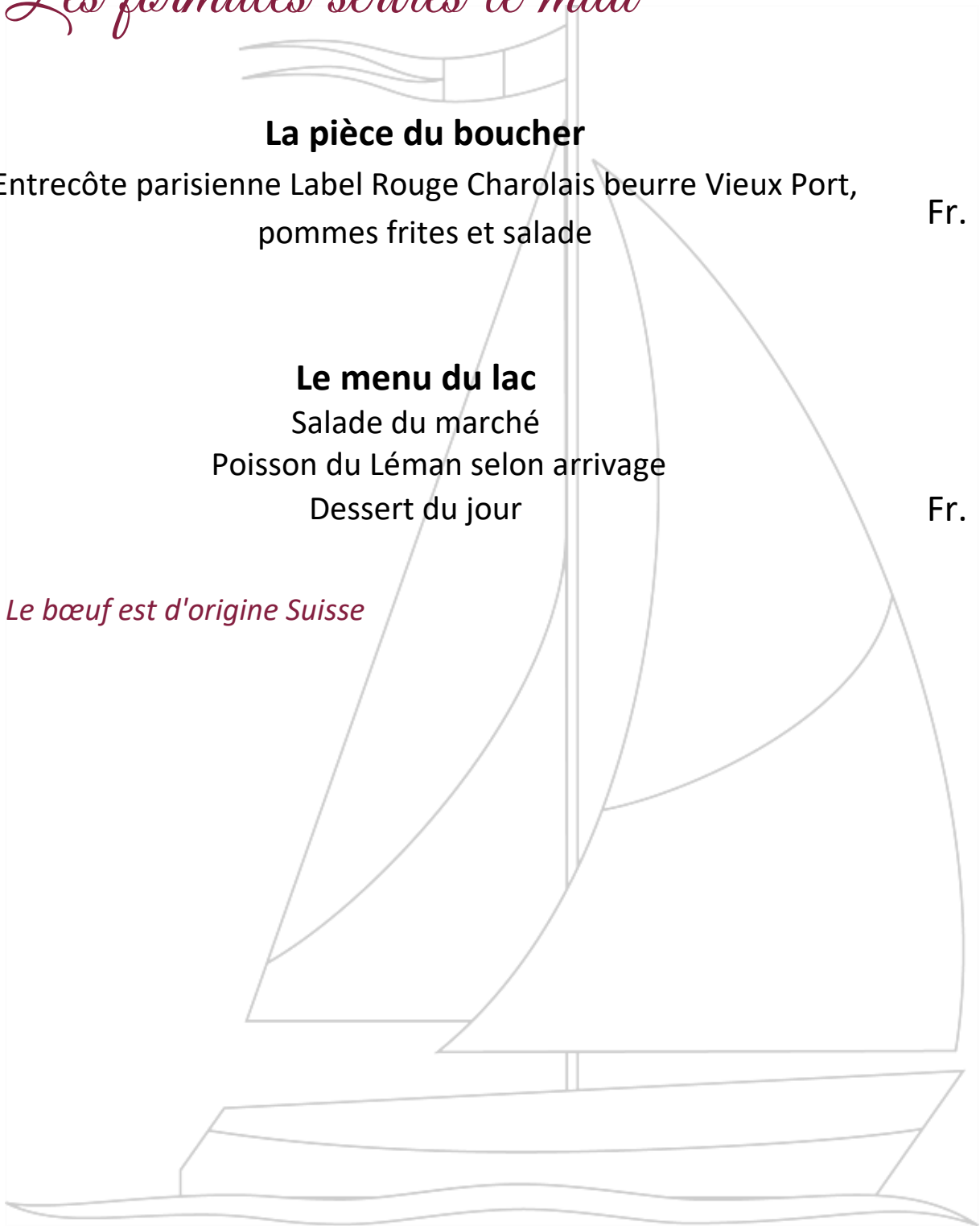
Fr. 21.-

Le menu du lac

Salade du marché
Poisson du Léman selon arrivage
Dessert du jour

Fr. 37.-

Le bœuf est d'origine Suisse



Les fromages

Fromage blanc battu, coulis de fruits rouges

Fr. 7.50

Ardoise des fromages

Fr. 13.-

Les desserts

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Fr. 13.-

Vacherin glacé vanille framboise

Fr. 13.-

Sablé gourmand aux fruits rouges

Fr. 13.-

Nougat glacé

Fr. 13.-

Moelleux au chocolat, sorbet Passion

Fr. 13.-

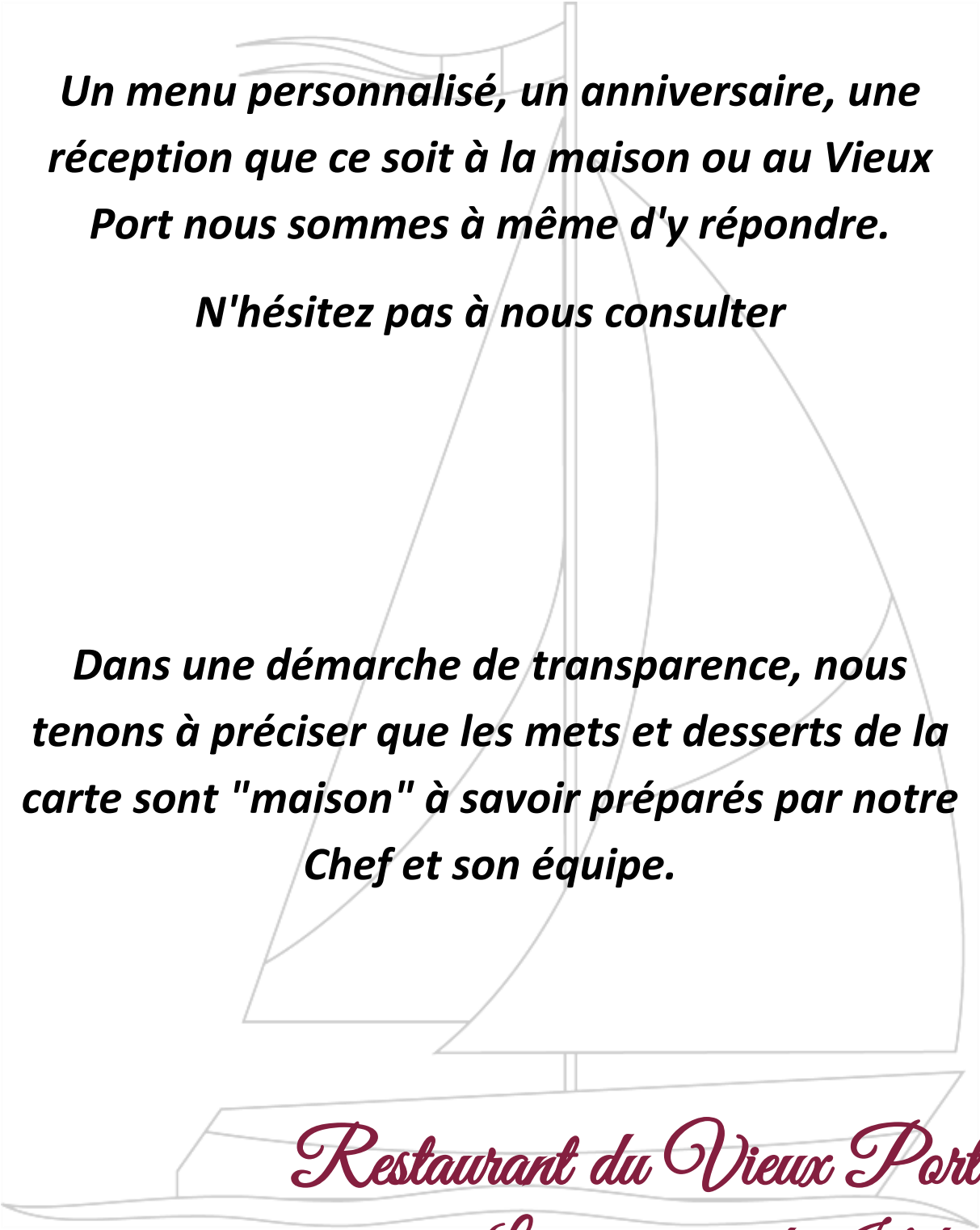
Crèmeux mascarpone, cerises confites et biscuit éponge

Fr. 13.-

Choix de glaces et sorbets maison

la boule

Fr. 13.-



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