

CARTE DES METS ET BOISSONS

Notre chef, Thibaut Voury, met un point d'honneur à respecter l'environnement qui nous entoure en prônant une cuisine éco-responsable. Tous nos mets sont élaborés à partir de produits frais, locaux et de saison.

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour ceux à qui elle est destinée. »

Paul bocuse



Vieux Port

BISTRONOMIE LÉMANIQUE

BOISSONS

02

COCKTAILS

Spritz 13

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Negroni 14

Campari, gin, vermouth rouge

Hugo 13

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

Mai Thai 14

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sirop de sucre de cannes, orgeat, citron vert

APÉRITIFS

Ricard (2cl) 6

Martini blanc / rouge (5cl) 6

Porto blanc / rouge (5cl) 6

Suze (5cl) 6

Campari (5cl) 7

Kir (10cl) 8

Coupe Prosecco (10cl) 9

Coupe de Champagne 14

Kir Royal 14

BIÈRES PRESSION

BRASSERIE APPENZELLER

Bière Santis Kristall Spezial 25cl 4.5

Bière Santis Kristall Spezial 50cl 8

BIÈRES BOUTEILLES

BRASSERIE APPENZELLER

Calvinus blanche (bio) 33cl 6

Appenzeller Amber 33cl 6

Sonnwendlig 0,0% (Bière sans alcool) 5

SOFT

Sirop Morand 3.5

Grenadine, menthe, pêche, orgeat, cassis, citron vert, fraise

Diabolo / limonade 4.5

Grenadine, menthe, pêche, orgeat, cassis, citron, fraise

Coca-cola, Coca-zéro (33cl) 5

Nestea Pêche (33cl) 5

Thé froid maison (20cl) 5

Fever Tree Tonic (20cl) 5

Fever tree Ginger beer (20cl) 5

San Pellegrino bitter 5

Perrier 33cl 5

Pepita citron 33cl 5

Ramseier pomme doux 33cl 5

Les jus de fruits Opaline 25cl 7

Pomme, Abricot, Tomate

EAUX MINÉRALES

Eau gazeuse henniez 50cl 5

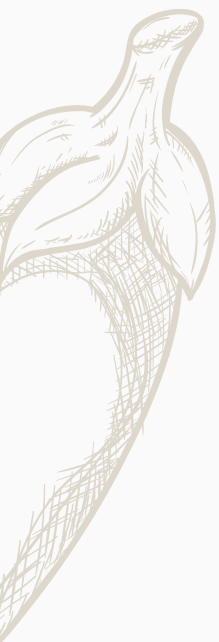
Eau gazeuse henniez 75cl 8.5

Eau plate henniez 50cl 5

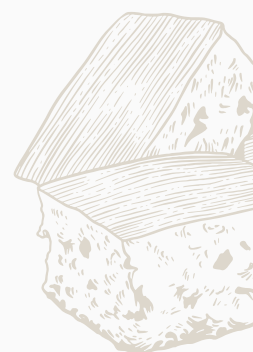
Eau plate henniez 75cl 8.5

TAPAS A PARTAGER

03



- 01 **Terrine du chef** 🍷 **12**
Porc de Jussy, ail, persil, oignon, vinaigrette jus de viande
-
- 02 **Croque-monsieur truffé (4 pièces)** ♥ **12**
Brisure de truffe, dinde fumée, gruyère AOP
-
- 03 **Croustillant de crevettes (4 pièces)** 🍷 **12**
Tempura de crevettes à la chapelure japonaise, sauce aigre douce
-
- 04 **Friture d'éperlans** 🍷 **11**
Sauce tartare maison et citron jaune
-
- 05 **Malakoff du Vieux Port (4 pièces)** ♥ **11**
Croustillant de gruyère doux, sauce mayonnaise au cumin
-



ENTRÉES

04

01 **Salade mêlée du Vieux Port** ✓ **8**

Mesclun de salade, légumes de saison et croûtons, vinaigrette de Modène

02 **Velouté de légumes rôtis et noisettes torréfiées** 🌱🌱✓ **10**

Onctueux velouté de légumes locaux

03 **Œuf parfait aux champignons des bois** 🌱 **17**

Champignons de sous-bois, œuf bio fermier Suisse

04 **Ceviche de truite rose** 🌱🌱 **16 | 32**

Truite rose, avocat, pommes, sauce ponzu et furikaké bonite

05 **Tartare de bœuf du Vieux Port** 🌱🌱 **17 | 34**

Bœuf taillé au couteau, estragon, cornichons, huile d'olive, pain toast

06 **Coquillettes à la crème de truffe et jambon** ♥ **13 | 26**

Version gourmande d'une généreuse pasta

MENU ENFANT

Nos petits chefs sont les bienvenus au Vieux Port, pour leur faire plaisir avec une cuisine raffinée et équilibrée nous leur proposons :
1 sirop + 1 plat et un accompagnement + glace au choix (jusqu'à 12 ans)

21

Tempura de perches, sauce tartare

Risotto de coquille et jambon 🌱

FILETS DE PERCHE SELON ARRIVAGE ♥

Filets de perche du Lac Léman 🍷 44 (22 Portion enfant)

Filets de perche de pisciculture 🍷 37 (18 Portion enfant)

MEUNIÈRE : beurre noisette, jus de citron

BISQUE CRÉMÉE HOMARDINE : onctueuse bisque de homard

CRÈME FRAÎCHE CITRONÉE : réduction de fumet de poissons à la crème, citron et herbes fraîches

Poissons

Quenelles de brochet ♥ 32
Bisque crémée homardine et poivre de girofle

Risotto au parmigiano reggiano et ses petits légumes de saison 🍷 ✓ 26

Filet de truite rose 🍷 29
Filet rôti au four, crème citronnée et herbes fraîches, amandes grillées

Viandes

Burger du Vieux Port 24
Croustillant de volaille au thym, raclette Suisse, pain au sésame GRTA

Pièce du boucher grillée 🍷 45
Maturée, jus réduit

Travers de porc 🍷 🍷 ♥ 34
Porc fermier de Valentin Chappuis laqué sauce barbecue maison

Suprême de volaille 🍷 29
Suprême de volaille cuit basse température, sauce poulette

Accompagnements aux choix

Saladine croquante 🍷 🍷 ✓ | Fricassée de légumes 🍷 🍷 ✓ | Purée de pommes de terre maison 🍷

Pommes frites 🍷 🍷 ✓ | Riz blanc 🍷 🍷 ✓

Supplément garniture 5 chf



MENUS

06

MENU DE SAISON

Friture d'éperlans 🌱

Sauce tartare maison et citron jaune

Ou

Velouté de légumes rôtis et noisettes torréfiées 🌱🌱🌱

Onctueux velouté de légumes locaux

Filet de truite rose 🌱

Filet rôti au four, crème citronnée
et herbes fraîches, amandes grillées

Ou

Suprême de volaille 🌱

Suprême de volaille cuit basse température, sauce
poulette

Café / Thé gourmand

Sélection de nos best-sellers en miniatures,
boisson chaude

Ou

Mousse au chocolat du Vieux Port 🌱

Chocolat, Spéculoos, caramel et fleur de sel de Bex

45

MENU PERCHES

Oeuf parfait aux champignons des bois 🌱

Champignons de sous-bois, œuf bio fermier Suisse

Ou

Ceviche de truite rose 🌱🌱

Truite rose, avocat, pommes, sauce ponzu et furikaké bonite

Filets de perche de pisciculture 🌱❤

MEUNIÈRE : beurre noisette, jus de citron

BISQUE CRÉMÉE HOMARDINE : onctueuse bisque
de homard

CRÈME FRAICHE CITRONNÉE : réduction de fumet
de poissons à la crème, citron et herbes fraîches

La Pomme façon tatin ❤

Pommes de la ferme Courtois caramélisées,
cannelle, crème de Gruyère

Ou

Café / Thé gourmand

Sélection de nos best-sellers en
miniatures, boisson chaude

62

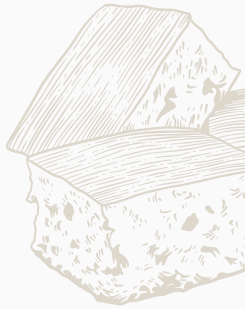


DESSERTS

07



- 01 **Glaces au choix**  **4.5**
Sélection de glaces et sorbets Mövenpick
- 02 **Mousse au chocolat du Vieux Port**  **11**
Chocolat, Spéculoos, caramel et fleur de sel de Bex
- 03 **Café / Thé gourmand** **12**
Sélection de nos best-sellers en miniatures, boisson chaude
- 04 **La Pomme façon tatin**  **12**
Pommes de la ferme Courtois caramélisées, cannelle, crème de Gruyère
- 05 **Sucrierie du jour** **12**
Au gré des saisons



Nos partenaires locaux



La ferme Courtois | Versoix
Légumes & fruits

Julien Monney | Versoix
Pêcheur du lac Léman



BISA | Vézenaz
Pains (Batard bio GRТА)



Sicafé | Vétroz
Café



Valentin Chappuis | Lussery-Villars
Eleveur de Porc fermier

Pêcherie Deli | Nyon
Pêcheur du lac Léman



Mine de sel | Bex
Fleur de sel




Crowning's | Appenzell
Thés et infusions




Morand | Martigny
Sirops



 sans lactose

 sans gluten

 vegan

 coup de coeur du chef

BOISSONS

08

THÉS D'APPENZEL CROWNING'S

Thé vert	4.5
Thé noir Earl Grey	4.5
Thé noir Darjeeling	4.5

INFUSIONS D'APPENZEL CROWNING'S

Verveine	4.5
Camomille	4.5
Citron / Gingembre	4.5

CAFÉS DE VÉTROZ

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné Assemblage de notre Maître Torréfacteur à Vétroz Indonésie, Brésil, Ethiopie	3.5
Cappuccino	5
Renversé	4.5
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS

Amaretto Disarrono	8
Baileys Irish cream	8
Get 27	8
Limoncello Villa Massa di Sorento	8.5
Liqueur d'abricot extra fines Morand	8.5
Eau de poire Morand	8.5
Eau-de-vie d'Abricot Morand	8.5
Eau-de-vie de framboise Morand	8.5
Chartreuse verte	12
Génépi d'Anniviers Ravire	10
Vieille Prune Goutte G.Kuonen	12
Tequila silver patron	12
Grappa	11

GIN

Bombay Sapphire	12
Hendrik's	15

COGNAC

Rémy Martin vsop	14
Courvoisier X.O imperial	20

RHUMS

Rhum Bacardi Carta Blanca	11
Rhum Bacardi Spiced	12
Zacappa Solera 23	19

VODKA

Smirnoff Red	10
Grey goose	15

WHISKY

Jameson Irish whiskey	11
Jack Daniel's Old No 7	12
Chivas 12 years old	15
Glenmorangie	15
Oban 14 years old	18