

# CARTE DES METS ET BOISSONS

« 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. »



**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** 15

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

## APÉRITIFS

Ricard (4cl) 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

## 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

## BIÈRES PRESSION BRASSERIE APPENZELLER

Biere Santis Kristall Spezial 25cl 4.5

Biere 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

## 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 **Houmous** 🌱 ✓ **8**  
Pois chiche, jus de citron, pâte de sésame, coriandre, toast foccacia
- 
- 02 **Caviar d'aubergine** 🌱 ✓ **8**  
Ail, jus de citron, toast foccacia
- 
- 03 **Terrine de campagne maison (100g)** 🍷 **10**  
Porc de Jussy, ail, persil, oignon, vinaigrette, jus de viande, pistache
- 
- 04 **Torpédo de crevettes (2 pièces)** 🍷 **8**  
Crevettes, chapelure panko, sweet chili
- 
- 05 **Friture d'éperlans (100g)** 🍷 **12**  
Sauce tartare maison
- 
- 06 **Croque Monsieur truffé (4 pièces)** **14**  
Pain, mascarpone, gruyère, jambon de dinde
- 
- 07 **Malakoffs du Vieux Port (4 pièces)** **12**  
Sauce mayonnaise, cumin
- 
- 08 **Planchette de charcuteries** 🍷 **21**  
Cecina de bœuf, lard de Begnins, coppa fermière vaudoise
- 
- 09 **La gourmande du Vieux Port (4 personnes)** **48**  
Cecina de bœuf, lard de Begnins, coppa fermière vaudoise, terrine de campagne, burratina, malakoffs, friture d'éperlans, houmous et caviar d'aubergines, toast foccacia
-

# ENTRÉES

04

01 Mesclun et dentelle de légumes 🌱🍷🌱 8

Fenouil, carotte, courgette

02 Salade de tomate d'antan et burratina 🍷 17

Sauce vierge, rhubarbe et fèves, crème balsamique

03 Ceviche de sandre 🌱🍷 21 / 38

Coriandre ,oignons rouges, jus de citron vert, léché de tigre, maïs grillé

04 Oeuf parfait aux morilles 19

Oeuf bio fermier suisse, jus de viande crémé

05 Tataki de canard 22

Filet de canard snacké aux graines de sésame, gaspacho de cerises

## 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 + 1 boule de glace (jusqu'à 12 ans)

22

Tempura de Filets de perches

Linguines à la tomate

Suprêmes de volaille 🍷

# PLATS PRINCIPAUX

05

## CHEF'S SIGNATURE

### FILETS DE PERCHES SELON ARRIVAGE 🍷

**MEUNIÈRE** : beurre noisette, jus de citron, sauce tartare

**CRÈME CITRON** : réduction de fumée de poisson à la crème, jus et zest de citron, basilic

**CURRY** : coco gingembre, citronnelle

44

**Aubergine rôtie** 🍷🍷🌱  
Demi aubergine avec sauce curry

25

**Salade de quinoa façon detox** 🍷🍷🌱 25  
Mélange de quinoa, avocat, grenade, agrumes, basilic, ciboulette, pickles

**Linguine alle vongole**  
Coques et palourdes meunières, persil, vin blanc

29

**Poulpe grillé** 🍷 39  
Cuisson basse température, émulsion de lait, ail et agrumes

**Pêche du jour selon arrivage** 🍷 39  
Cuisson à l'unilatérale à la plancha, sauce vierge fèves et rhubarbe

**Agneau de 7 heures** 🍷 44  
Épaule d'agneau confite et sauce cumin

**Volaille fermière** 🍷 34  
Suprême de volaille au vin jaune crémé

**Carpaccio de bœuf maturé** 36  
Coeur de rumsteack suisse maturé, copeaux de parmesan, pesto et pickles

**Faux filet de bœuf vaudois 200g** 🍷 45  
Au grill, sauce au poivre

## À PARTAGER (2 PERSONNES)

**Travers de porc fermier rôtis** 🍷 79  
Travers de porc fermier rôtis basse température marinés

**Faux filet de bœuf vaudois 500g** 🍷 98  
Au grill, sauce au poivre

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade dentelle de légumes 🍷🍷🌱 | Fricassé de légumes 🍷🍷🌱 | Purée de pommes de terre 🍷  
Riz sauté aux légumes de saison 🍷🍷🌱 | Frites 🍷🍷🌱



# DESSERTS

06



- |    |   |            |
|----|---|------------|
| 01 | <b>Glace au choix</b> 🌱   | <b>3.5</b> |
|    | Liste des parfums   |            |
| 02 | <b>Cheesecake à la fraise</b>                                   | <b>12</b>  |
|    | Spéculos, coulis de fraise                                      |            |
| 03 | <b>Moelleux au chocolat</b>                                     | <b>10</b>  |
|    | Chantilly vanille maison, tuile de carambar noisette            |            |
| 04 | <b>Mille-feuilles</b>   | <b>12</b>  |
|    | Crème pistache et framboises fraîches                           |            |
| 05 | <b>L'incontournable</b>   | <b>12</b>  |
|    | Fruits rouges, double crème de gruyère, meringue et citron vert |            |



# BOISSONS

07

## THÉS D'APPENZEL CROWNING'S

Thé vert Crowning's	4.5
Thé noir Earl Grey Crowning's	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

## GINS

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