

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 11

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Negroni 12

Campari, gin, vermouth rouge

Hugo 11

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

Mai Thai 12

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

APÉRITIFS

Ricard (4cl) 6

Martini blanc (5cl) 6

Martini rouge (5cl) 6

Suze (5cl) 6

Campari (5cl) 7

Kir (10cl) 8

Coupe Prosecco (10cl) 9

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

SOFT

Sirop Morand 2.5

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

Ramseller 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

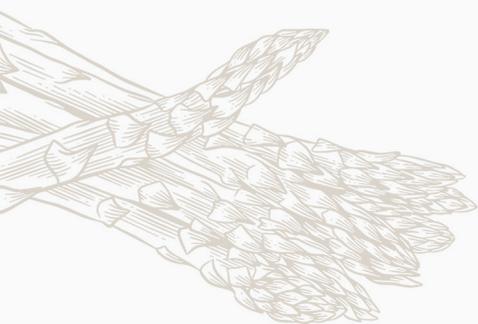
TAPAS

03

- 01 **Houmous** 🌱 ✓ 9
Pois chiche, jus de citron, pâte de sésame, coriandre, toast foccacia
- 02 **Caviar d'aubergine** 🌱 ✓ 9
Ail, jus de citron, toast foccacia
- 03 **Artichauts grillés comme une fleur** 🌱 ✓ 14
Vinaigrette échalotte
- 04 **Terrine de campagne maison** 14
Porc de Jussy, ail, persil, oignon, vinaigrette, jus de viande, pistache
- 05 **Burratina** 🌱 16
Sauce vierge rhubarbe et fève, crème balsamique
- 06 **Torpédo de crevettes** 🌱 16
Crevettes, chapelure panko, sweet chili
- 07 **Friture d'éperlans** 15
Sauce tartare maison
- 08 **Croque Monsieur truffé** 18
Pain, mascarpone, gruyère, jambon de dinde
- 09 **Malakoffs du Vieux Port** 15
Sauce mayonnaise, cumin
- 10 **Planchette de charcuterie** 22
Cecina de bœuf, lard de Begnins, coppa fermière vaudoise
- 11 **La gourmande du Vieux Port** 48
Cecina de bœuf, lard de Begnins, coppa fermière vaudoise, terrine de campagne, burratina, malakoffs, friture d'éperlan, houmous et caviar d'aubergines, toast foccacia.

ENTRÉES

04



01 Mesclun et dentelle de légumes 🍌🍷🌱 **8**

Fenouil, carotte, courgette

02 Asperges en différentes textures 🍌🌱 **17**

Asperges crues, cuites et purée

03 Oeuf parfait aux morilles 🍷 **19**

Oeuf bio fermier suisse, jus de viande crémé

04 Ceviche de sandre 🍌🍷 **21 / 38**

Coriandre, oignons rouges, jus de citron vert, léché de tigre, pickles

05 Tataki de canard **22**

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

06 Carpaccio de bœuf **19**

Coeur de rumsteack suisse, copeaux de parmesan, pesto et pickles



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

Filets de perches | Linguines à la tomate | Suprêmes de volaille



PLATS PRINCIPAUX

CHEF'S SIGNATURE

05

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

43

Aubergine rôtie (🌱) (🌾) (🥬)

Demi aubergine avec sauce curry

29

Salade de quinoa façon detox (🌱) (🌾) (🥬)

Mélange de quinoa, avocat, grenade, agrumes, basilic, ciboulette, pickles

25

Linguine alle vongole

Coques et palourdes meunières, persil, vin blanc

32

Poulpe grillé (🌱)

Cuisson basse température, émulsion de lait, ail et agrumes

40

Pêche du jour selon arrivage (🌱)

Cuisson à l'unilatérale à la plancha, sauce vierge fèves et rhubarbe

39

Agneau de 7 heures (🌱)

Épaule d'agneau confite et sauce cumin

44

Volaille fermière (🌱)

Suprême de volaille au vin jaune crémé

34

À PARTAGER (2 PERSONNES)

Travers de porc fermier rôti (🌱)

Travers de porc fermier rôti basse température marinés

79

Faux filet de bœuf 500g

Au grill, sauce au poivre

92

ACCOMPAGNEMENTS

Salade dentelle de légumes (🌱) | Fricassé de légumes (🌱) | Purée de pommes de terre

Riz sauté aux légumes de saison | Frites (🌱)



DESSERTS

06



- | | | |
|----|---|------------|
| 01 | Glace au choix 🌱 | 3.5 |
| | Liste des parfums | |
| 02 | Cheesecake à la fraise | 12 |
| | Spéculos, coulis de fraise | |
| 03 | Mousse au chocolat 🌱 | 9 |
| | Tuile de carambar noisette | |
| 04 | Mille-feuilles | 13 |
| | Crème pistache et framboises fraîches | |
| 05 | L'incontournable | 13 |
| | Fruits rouges, double crème de gruyère, meringue et citron vert | |



🌱 sans lactose

🌱 sans gluten

🌱 vegan

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	3.5
Assemblage de notre Maître Torréfacteur à Vétroz Indonésie, Brésil, Ethiopie	
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

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