

# *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

*Coque de choux farci au foie gras, langoustine et oignons, crème de langoustines* Fr 26.-  
*Cabbage stuffed with foie gras, prawn and onions, creamy prawn sauce*

*Escalope de Foie gras poêlée, marmelade de figues et magret fumé* Fr. 23.-  
*Pan fried duck liver with fig marmalade and smoked duck breast*

*Quenelle de féra du Lac Léman façon Lyonnaise gratinée, bisque d'écrevisses* Fr. 21.-  
*Gratinated Féra fish quenelle from Lemane Lake, crayfish bisque*

*Tartare de truite du Lac Léman et bar sauvage au citron vert et citron caviar* Fr. 25.-  
*Trout from Lemane Lake and wild sea bass marinated with lime and lemon caviar*

*Poêlée de cèpes aux fines herbes, crémeux de cèpes, râpé de poutargue* Fr. 27.-  
*Mushroom fricassée with herbs, creamy cèpes mushroom, grated mullet fish eggs*

## Poissons

*Pave de bar sauvage rôti, farandole de légumes, pommes fondantes, beurre blanc* Fr. 42.-  
*Roasted wild sea bass filet, mixed vegetable, potatoes and white butter sauce*

*Filet d'omble des cévennes, diligence de légumes, bisque de crustacés* Fr. 39.-  
*Omble filet fish, vegetable, and shellfish bisque*

*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

*Souris d'agneau confite aux tomates et olives, panais et petit légumes* Fr. 42.-  
*Knuckle of lamb confit with tomato and olives, parsnip, baby vegetable*

## Les Incontournables du Vieux Port

*Gaufre de Féra fumée du lac Léman, chantilly au citron* Fr. 18.-  
*Smoked Féra fish waffle from Léman lake, lemon whipped cream*

*Filet de Bœuf Vieux Port, frites maison* Fr. 49.-  
*Beef fillet Vieux Port butter and french fries*

*Filets de Perche du Lac Léman simplement meunière, frites maison*  
*Fish perch fillets from Lemman lake cooked meunière, French Fries*

*Servis sur plat/ Served on dish* Fr. 43.-

*Servis sur assiette/ Served on plate* Fr. 37.-

## Plat Végétarien

*Bouquetière de légumes du marché* Fr. 20.-  
*Mixed fresh vegetables*

# *Restaurant du Vieux Port*

## *La Chasse/ Hunting season*

*(Disponible dès le 13 octobre 2020)*

### *Entrée Chasse*

*Pâté en croûte de Cerf, compotée aux airelles et chutney aux figues*  
*Deer paté, cranberry compote and figs chutney*

*Fr.23.-*

### *Viandes Chasse*

*Selle de Chevreuil sauce Grand Veneur garniture chasse ( 2 personnes min)*  
*Roasted venison saddle for 2 persons minimum Grand Veneur sauce, hunting garnish*

*Fr.59.- par personne*

*Râble de Lièvre à la sauce chocolat garniture chasse*  
*Roasted hare rable, chocolate sauce, hunting garnish*

*Fr. 42.-*

*Entrecôte de Cerf, sauce poivrade, garniture chasse*  
*Deer sirloin steack, pepper sauce and hunting garnish*

*Fr. 38.-*

### *Garniture chasse/ hunting garnish*

*Spaëzli maison, gratiné de courges, marrons glacés*  
*Home made spaezle, squash gratin, iced chesnuts*

*Poire pochée au vin rouge épicé/ poached pear with red wine spice sauce*  
*Pommes caramélisées compotée aux airelles/ caramelized apples with cranberry compote*

# *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.-*

*Le bœuf est d'origine Suisse, et la chasse de France, Uruguay, Nouvelle Zélande*

# 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.-

*Soufflé glacé à la vanille de Madagascar flambé au rhum* Fr. 13.-  
*Vanilla iced soufflé Rhum flambé*

*Sablé breton pommes caramélisées façon tatin, crème diplomate* Fr. 13.-  
*Shortbread biscuit, caramelized apples Tatin style, diplomate cream*

*Crème brûlée au pain d'épice / gingerbread crème brûlée* Fr. 13.-

*Fondant au Chocolat "St Domingue", sorbet framboise* Fr. 13.-  
*Chocolate fondant, Raspberry sorbet*

*Choix de glaces et sorbets maison* la boule Fr. 4.50  
*Homemade ice creams and sorbets selection*

# *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, intolérance ou autre, veuillez-  
vous adresser à notre personnel qui vous  
renseignera volontiers sur la composition des plats.*