

# *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

<i>Tartare de féra du lac Léman, pomme Granny Smith, cappuccino Combava</i> <i>Féra tartare fish from Lemane lake Granny Smith apple, Combava cappuccino</i>	Fr.	22.-
<i>Escalope de Foie gras poêlée, chutney de pommes et cardamome</i> <i>Pan fried duck liver with apple chutney and cardamon</i>	Fr.	23.-
<i>Carpaccio d'omble des Cévennes aux agrumes, pickles de légumes et roquette</i> <i>Omble fish carpaccio with citrus, vegetable pickles and rucola salad</i>	Fr.	24.-
<i>Sashimi de thon Albacore laqué au soja, avocat et oignons cébettes</i> <i>Peking Tuna Albacore sashimi with soy, avocado and onions</i>	Fr.	24.-
<i>Rose de saumon d'Écosse label rouge mariné aux baies, herbes fraîches</i> <i>Scottish Salmon marinated with berries and fresh herbs</i>	Fr.	23.-

## Poissons

<i>Pavé de turbot beurre blanc champagne, risotto crémeux aux petits légumes</i> <i>Turbot chunk champagne white butter, creamy risotto with vegetable</i>	Fr.	44.-
<i>Filet d'omble des Cévennes aux asperges et son crémeux, pomme de terre nature</i> <i>Fish fillet d'omble with asparagus and his creamy juice, plane potato</i>	Fr.	41.-

*Selon la pêche et les arrivages de Deli pêcheurie, le Chef vous propose des poissons et autres suggestions que nous serons heureux de vous soumettre.*

# Restaurant du Vieux Port

## Viandes

*Filet mignon de cochon de lait à la moutarde de Meaux et ses Légumes* Fr. 39.-  
*Suckling pork fillet mignon with seed mustard and seasonal vegetable*

*Magret de canard rôti, sauce Cumberland, pomme de terre et légumes* Fr. 39.-  
*Roasted breast of duck, Cumberland sauce, potato and mixed 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 marqué au grill, frites maison* Fr. 49.-  
*Beef fillet Vieux Port butter sauce and homemade French fries*

*Filets de Perche du Lac Léman simplement meunière frites maison :*  
*Fish perch filets from Lemman lake cooked meunière and homemade French fries:*

*Servis sur plat/ Served on dish about 200g* Fr. 45.-

*Servis sur assiette/ Served on plate about 140g* Fr. 37.-

## Plat Végétarien

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

# *Restaurant du Vieux Port*

## *Desserts*

*Quelques gourmandises autour d'un café* *Fr. 13.-*

*Soufflé glacé aux deux citrons flambés à la vodka* *Fr. 13.-*  
*Lemon soufflé iced, vodka flambé*

*Tartare de fraises et son jus au vin doux* *Fr. 13.-*  
*Strawberry tartar with sweet wine juice*

*Crème brûlée à la vanille de Madagascar / vanilla 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*  
*Home-made ice creams and sorbets selection*

# *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 marqué au grill, beurre Vieux Port,  
Pommes frites maison et salade  
Parisian Sirloin steak Vieux Port Butter, homemade French fries and salad*

*Fr. 23.-*

*Le bœuf et le cochon de lait origine Suisse, canard et turbot de France*

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