

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>Quenelle de brochet façon Lyonnaise gratinée à la bisque d'étrilles</i> <i>Gratinated pike fish Lyon style with crab bisque</i>	<i>Fr.</i> 21.-
<i>Poêlée de cèpes aux fines herbes et pousses de blettes rouges,</i> <i>jus corsé aux cèpes et son œuf parfait</i> <i>Pan fried cèpes mushroom with herbs, cèpes mushroom juice and poached egg</i>	<i>Fr.</i> 26.-
<i>Coquille de Noix Saint Jacques d'Écosse sauvage rôtie</i> <i>aux chanterelles et curry doux</i> <i>Wild Sea scallops in the shell from Scotland roasted with mushroom and soft curry</i>	<i>Fr.</i> 24.-
<i>Tartare de truite du lac Léman et son chorizo doux, petit mesclun</i> <i>Trout tartar from Léman Lake with chorizo sausage and mesclun salad</i>	<i>Fr.</i> 24.-
<i>Escalopine de foie gras poêlé, chutney pommes, poires, raisinées et son jus de viande</i> <i>Pan fried duck liver with his juice, served with apple, pears, and grapes chutney</i>	<i>Fr.</i> 23.-

Poissons

Filet de Daurade royale au jus de crustacés, pommes grenaille, panais et mousseline de courge Fr. 39.-
Royale Sea Bream fillet with shellfish juice served with potatoes, parsnip, and squash mashed

Pavé de Turbot rôti cuit basse température, sur risotto crémeux aux Cèpes et légumes de saison, beurre blanc Fr. 44.-
Roasted Turbot slowly cooked, creamy cèpes risotto, seasonal vegetables, white butter sauce

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

Daurade Royale de Corse, Turbot d'Espagne

Viandes

Filet de Bœuf du Vieux port marqué au grill, légumes de saison, frites maison Fr. 49.-
Beef fillet Vieux Port butter with seasonal vegetables sauce and homemade French fries

Epaule d'agneau confite 12h au jus de viande et citron, panais braisé et pommes rôties Fr. 38.-
Lamb shoulder confit 12h, lamb juice with lemon, braised parsnip and roasted potatoes

Le bœuf est d'origine Suisse, l'agneau d'Irlande, chevreuil de France, le cerf de Nouvelle Zélande

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

Filets de Perche du Lac Léman simplement meunière frites maison et salade :
Fish perch fillets from Lemman Lake cooked meunière and homemade French fries and salad:

Servis sur plat / Served on dish about 200g Fr. 49.-

Servis sur assiette / Served on plate about 150g Fr. 41.-

La Pièce du Boucher servie du mardi midi au vendredi midi *At lunch time from Tuesday to Friday*

Entrecôte parisienne Premium marqué au grill, beurre Vieux Port,
Pommes frites maison et salade Fr. 23.-
Parisian Sirloin steak grill Vieux Port Butter, homemade French fries and salad

Plat Végétarien

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

La Chasse 2021 / Hunting season

(Disponible dès le mardi 05 octobre)

Entrée Chasse

Pâté en croûte de Cerf, chutney pommes et poires, chanterelles façon pickles
Deer pâté, apple and pear chutney, pickles style chanterelle mushroom

Fr.22.-

Viandes Chasse

Selle de Chevreuil marqué au grill sauce Grand Veneur garniture chasse
Roasted venison saddle Grand Veneur sauce, hunting garnish

(2 personnes min)

Fr.59.- p.pers

Entrecôte de Cerf marqué au grill, crémeux de cèpes, garniture chasse
Deer sirloin steak grilled, creamy cèpes mushroom sauce and hunting garnish

Fr.44.-

Garniture chasse/ hunting garnish

Spaëzli maison, gratiné de courges, marrons glacés /Homemade spaezle, squash gratin, iced chesnuts

Poire pochée au vin rouge épice/ poached pear with red wine spice sauce

Pommes caramélisées, compotée aux airelles/ caramelized apples, cranberry compote

Restaurant du Vieux Port

Desserts

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

Soufflé glacé à la pomme, flambé au Calvados *Fr. 13.-*
Apple soufflé iced, Calvados flambé

*Profiteroles à la glace vanille sauce chocolat poires confites
et amandes torréfiées* *Fr. 13.-*
Pastry cabbage with vanilla ice cream, confit pears and roasted almonds

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*
Homemade ice cream and sorbet selection

Glace : vanille, fraise, chocolat, café
Sorbet : cerise, citron, framboise, passion

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.*