

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>Accras de brochet du lac Léman, yogourt, citron vert et gingembre</i> <i>Pike fish accras, yogourt, lime and ginger</i>	<i>Fr. 20.-</i>
<i>Carpaccio d'omble du lac Léman au basilic, marmelade de tomate de grime</i> <i>Marinade douce acidulée, salade d'herbette</i> <i>Omble fish carpaccio with basil, tomato compote, acidulated marinade, herbs salad</i>	<i>Fr. 26.-</i>
<i>Tartare de thon albacore, avocat, jeunes pousses, juste assaisonné</i> <i>Tuna tartar with avocado, baby salad</i>	<i>Fr. 25.-</i>
<i>Tartare de Féra du lac Léman à l'oseille et orange sanguine</i> <i>Féra tartar from Léman Lake, blood sorrel and orange</i>	<i>Fr. 24.-</i>
<i>Escalopine de foie gras poêlé, minestrone de pommes, romarin et calvados</i> <i>Pan fried duck liver, apple, minestrone, rosemary and calvados</i>	<i>Fr. 25.-</i>

Poissons

*Médailles de féra du lac Léman, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Fr. 39.-
Compotée de fenouil, beurre blanc à l'estragon
Fera fish fillet from Lemman Lake, crushed potato with olive oil, fennel compote, white butter tarragon*

*Steak de thon albacore à la pistache mi-cuit, risotto crémeux, Fr. 41.-
Légumes de saison, sauce foie gras
Pistachio tuna steak seared, creamy risotto, seasonal vegetable, foie gras 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.

Le Thon albacore est en provenance de l'atlantique

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*

*Carré d'agneau laqué au jus de viande et thym, pomme de terre vapeur, Fr. 49.-
Petits légumes de saison
Pecking rack of lamb with meat lamb juice, thyme, steamed potato and vegetable*

Le bœuf et l'agneau sont d'origine Suisse

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 Lemane 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

Risotto crémeux et bouquetière de légumes du marché Fr. 30.-
Creamy risotto with mixed fresh vegetables

Menu enfant (-12 ans)

Nuggets de Poulet, Frites maison, une boule de glace au choix Fr. 17.-
Chicken nuggets, home french fries, one scoop of ice cream

Restaurant du Vieux Port

Desserts

<i>Quelques gourmandises autour d'un café</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Soufflé glacé à l'orange, flambé au cointreau</i> <i>Orange soufflé iced, cointreau flambé</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Tartare de fraises du pays à la menthe Marocaine,</i> <i>Glace crème double de gruyère</i> <i>Strawberry tartar with mint, creamy gruyere ice cream</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fève de tonka</i> <i>vanilla and tonka beans crème brûlée</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Fondant au Chocolat "St Domingue", sorbet framboise</i> <i>Chocolate fondant, Raspberry sorbet</i>	<i>Fr. 13.-</i>
<i>Choix de glaces et sorbets artisanal Suisse</i> <i>Suisse artisanal Ice cream and sorbet selection</i>	<i>la boule Fr. 4.50</i>
<i>Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, crème double de gruyère</i> <i>Sorbet : citron, framboise, passion, abricot du valais, limoncello</i>	

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.*