

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>Soupe de poisson du Lac Léman, croûtons à l'ail et rouille</i> <i>Fish soup from leman Lake, garlic croutons and rouille</i>	<i>Fr</i>	<i>19.-</i>
<i>Quenelle de Brochet gratinée du Lac Léman, bisque de Homard</i> <i>Gratinated Pike fish quenelle from Leman lake with lobster bisque</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.-</i>
<i>Tartare de Homard bleu, citron caviar, herbettes</i> <i>Blue lobster tartar, lemon caviar and herbs</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.-</i>
<i>Poêlée de Cèpes et son crémeux</i> <i>Cèpes mushroom fricassée and creamy cèpes mushroom</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.-</i>
<i>Foie gras poêlé, chutney poire, jus de viande</i> <i>Pan fried duck liver, pear chutney</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.-</i>

Poissons

Pavé de Bar côtier, risotto crémeux, légumes de saison, sauce cèpes Fr. 44.-
Roasted seabass fillet, creamy risotto, vegetable, cèpes mushroom sauce

Filet de Daurade Royale, pomme de terre ratte, diligence de légumes,
sauce vierge Fr. 39.-
Roasted Seabream fillet, ratte potato, mixed vegetable, vierge 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 provenance méditerranée, bar provenance atlantique

Viandes

Filet de Bœuf du Vieux port marqué au grill, légumes de saison, frites maison Fr. 53.-
Beef fillet Vieux Port butter with seasonal vegetables sauce and homemade French fries

Souris d'agneau au curry Madras et lavande, pomme de terre, Fr. 39.-
Petits légumes de Saison
Knuckle of lamb with sweet curry Madras, potato, vegetable, lamb juice

*Notre chef vous propose en cette saison
d'automne 2022,
la carte de la chasse...*

Viandes Chasse

*Selle de Chevreuil pour 2 personnes marqué au grill ,
sauce Grand Veneur garniture chasse.*

Roasted venison saddle for 2 persons, Grand Veneur sauce, hunting garnish

Fr. 61.- par personne

Entrecôte de Cerf garniture chasse sauce poivrade

Deer sirloin steak grilled, and hunting garnish

Fr. 43.-

Garniture chasse/ hunting garnish

Spaëzli maison, gratiné de courges, marrons glacés /

Homemade spaetzle, squash gratin, iced chestnuts

Poire pochée au vin rouge épice/ Poached pear with red wine spicy sauce

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

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 Lemn Lake cooked meunière and homemade French fries and salad:

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

Servi sur assiette / Served on plate about 150g Fr. 42.-

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, légumes et salade Fr. 28.-
Parisian Sirloin steak grill Vieux Port Butter, homemade French fries, and salad

Plat Végétarien

Risotto crémeux aux cèpes Fr. 36.-
Cèpes mushroom creamy risotto

Menu enfant (-12 ans)

Nuggets de Poulet, Frites maison, une boule de glace au choix Fr. 18.-
Chicken nuggets, home French fries, one scoop of ice cream

Restaurant du Vieux Port

Desserts

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

Soufflé glacé aux pommes, flambé à l'eau de vie de pomme *Fr. 13.-*
Apple soufflé iced, apple brandy flambé

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées *Fr. 13.-*
Pastry choux stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et fève de tonka *Fr. 13.-*
Vanilla and tonka beans crème brûlée

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

Choix de glaces et sorbets artisanal Suisse *la boule Fr. 5.-*
Suisse artisanal Ice cream and sorbet selection

Glace : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, crème double de gruyère
Sorbet : citron, framboise, passion, abricot du valais,

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.*