

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, combawa et citron caviar</i> <i>Féra fish tartar, combawa and lemon caviar</i>	<i>Fr</i>	<i>22.-</i>
<i>Quenelle de Brochet gratinée du Lac Léman, sauce Nantua</i> <i>Gratinated Pike fish quenelle from Lemman Lake with Nantua sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>21.-</i>
<i>Noix de Saint Jacques sauvage, fondue de poireaux et beurre blanc</i> <i>Seared sea scallops, leeks and white butter</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.-</i>
<i>Queues de langoustines, petits légumes, crème de langoustine</i> <i>Langoustine tails, vegetable, creamy Langoustine</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.-</i>
<i>Foie gras poêlé, chutney pomme et poire au vinaigre de xérès</i> <i>Pan fried duck liver, apple and pear chutney, xérès vinegar</i>	<i>Fr.</i>	<i>26.-</i>

Poissons

Cabillaud Skrei, risotto crémeux, petit légumes, beurre blanc aux agrumes Fr. 37.-
Cod fillet fish, creamy risotto, petits légumes, citrus white butter

Filet de Daurade Royale, riz de l'empereur et sa garniture, sauce Noilly prat Fr. 37.-
Roasted Seabream fillet, black rice and his garnish, vermouth 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, cabillaud Norvège, langoustine Ecosse ou Island, Saint Jacques France

Viandes

Filet de Bœuf rassis marqué au grill, légumes, frites maison, sauce vieux port Fr. 53.-
Grilled Beef fillet with seasonal vegetables and homemade French fries, Vieux port sauce

Mignon de cochon (Laie), écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
Légumes, sauce à la moutarde de Meaux Fr. 36.-
Pig fillet, olive oil crushed potato, vegetable, seed mustard sauce

Boeuf Suisse ou France, mignon de porc 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:

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. 35.-
Parisian Sirloin steak grill Vieux Port Butter, homemade French fries, and salad

Plat Végétarien

Risotto crémeux aux petits légumes Fr. 30.-
Vegetable creamy risotto

Menu enfant (-12 ans)

Nuggets de Poulet, Frites maison, une boule de glace au choix Fr. 18.-
Chicken nuggets, homemade 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.*