Restaurant du Vieux Port

Les successeurs de Jolidon

Crée 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 nombres produits de la pêche du Léman.

Avec passion et enthousiasme, nous perpétuons le travail de notre illustre prédécesseur en essayant jour après jour d'être… ses successeurs.

Restaurant du Vieux Port

Entrées

Tartare de daurade aux deux citrons Sea bream fish tartar with citrus	Fr	23.-
Quenelle de brochet du Lac Leman bisque de homard Pike fish quenelle, lobster bisque	Fr.	21.-
Velouté de cèpes, chantilly noisette Cèpes mushroom velouté, hazelnut whipped cream	Fr.	18.-
Foie gras poêlé, chutney de figues, jus de viande Pan fried duck liver, figs chutney, meat juice	Fr.	26.-

Poissons

Filet de daurade royale, écrasé de pomme de terre, légumes, sauce vierge — Fr. 39.-
Royale Sea bream fillet, crushed potatoes, seasonal vegetable, vierge sauce

Noix de saint jacques rôties, risotto crémeux, petits légumes, sauce citronnée — Fr. 42.-
Roasted Sea scallops, creamy risotto, vegetables, lemon 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, Saint Jacques provenance Atlantique

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

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

Boeuf Suisse ou France, France

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 Leman 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.-

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. 15.-
Soufflé glacé au citron, flambé à la vodka Lemon soufflé iced, vodka flambé	Fr. 13.-
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat Pasty choux filled with vanilla ice cream, chocolate sauce	Fr. 13.-
Crème brulée à la vanille de Madagascar et fève de tonka Vanilla and tonka beans crème brulée	Fr. 13.-
Fondant au Chocolat "St Domingue", glace vanille Chocolate fondant, vanilla ice cream	Fr. 14.-
Choix de glaces et sorbets artisanal Suisse Suisse artisanal Ice cream and sorbet selection	la boule Fr. 5.-

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

TVA Incluse 7,7 %

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.