

CARTE DES METS ET BOISSONS

Notre chef, Thibaut Voury, met un point d'honneur à respecter l'environnement qui nous entoure en prônant une cuisine éco responsable. Tous nos mets sont élaborés à partir de produits frais, locaux et de saison.

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour ceux à qui elle est destinée. »



Vieux Port

BISTRONOMIE LÉMANIQUE

BOISSONS

02

COCKTAILS

Spritz 13

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Negroni 14

Campari, gin, vermouth rouge

Hugo 13

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

Mai Thai 15

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sirop de sucre de cannes, orgeat, citron vert

APÉRITIFS

Ricard (4cl) 6

Martini blanc / rouge (5cl) 6

Porto blanc / rouge (5cl) 6

Suze (5cl) 6

Campari (5cl) 7

Kir (10cl) 8

Coupe Prosecco (10cl) 9

Coupe de Champagne 14

Kir Royal 14

SOFT

Sirop Morand 3.5

Grenadine, menthe, pêche, orgeat, cassis, citron vert, fraise

Diabolo / limonade 4.5

Grenadine, menthe, pêche, orgeat, cassis, citron, fraise

Coca-cola, Coca-zéro (33cl) 5

Nestea Pêche (33cl) 5

Thé froid maison (20cl) 5

Fever Tree Tonic (20cl) 5

Fever tree Ginger beer (20cl) 5

San Pellegrino bitter 5

Perrier 33cl 5

Pepita citron 33cl 5

Ramseier pomme doux 33cl 5

Les jus de fruits Opaline 25cl 7

Pomme, Abricot, Tomate

BIÈRES PRESSION BRASSERIE

APPENZELLER

Biere Santis Kristall Spezial 25cl 4.5

Biere Santis Kristall Spezial 50cl 8

BIÈRES BOUTEILLES

BRASSERIE APPENZELLER

Calvinus blanche (bio) 33cl 6

Appenzeller Amber 33cl 6

Sonnwendlig 0,0% (Bière sans alcool) 5

EAUX MINÉRALES

Eau gazeuse henniez 50cl 5

Eau gazeuse henniez 75cl 8.5

Eau plate henniez 50cl 5

Eau plate henniez 75cl 8.5

TAPAS A PARTAGER

03

- 01 **Houmous** 🌱 ✓ **8**
Pois chiche, jus de citron, pâte de sésame, coriandre, toast foccacia
- 02 **Falafel maison (4 pièces)** 🌱 ✓ **9**
Pois chiche ferme courtois, coriandre, persil, oignons rouges, ail, épices, sauce taratour
- 03 **Terrine de gibier maison** 🍷 **15**
Gibier du moment, ail, persil, oignon, vinaigrette, jus de viande
- 04 **Torpedo de crevettes (4 pièces)** **13**
Crevettes, chapelure panko, sweet chili
- 05 **Friture d'éperlans** 🍷 **12**
Sauce tartare maison
- 06 **Croque Monsieur truffé (4 pièces)** **14**
Pain, brisure de truffe, mascarpone, gruyère, jambon de dinde fumé
- 07 **Malakoffs du Vieux Port (4 pièces)** **12**
Sauce mayonnaise, cumin
- 08 **Planchette de fromage Suisse** **16**
Trilogie de fromage AOP Suisse, confiture de figue, noix
- 09 **Huitre fine clair d'Oléron n°3**
Vinaigre échalotte, citron, beurre
3 pièces **11**
6 pièces **22**
- 10 **La gourmande du Vieux Port (4 personnes)** **48**
Assortiment de fromage Suisse, terrine de gibier, malakoffs, friture d'éperlans, houmous, toast foccacia

ENTRÉES

04

01 Salade d'endive, légumes de saison 🌱🌾🌿 8
Vinaigrette balsamique

02 Velouté de légumes de saison 🌱🌾🌿 9

03 Soupe du lac maison 🌱🌾 17
Croutons, rouilles, gruyère râpé

04 Œuf parfait aux champignons des bois 🌱 19

Oeuf bio fermier suisse, purée de champignon, émulsion de champignon, échalottes, persil

05 Gravlax de saumon maison 🌱🌾 21

Vinaigrette, gingembre, citronnelle, jus de citron

06 Vitello tonnato du Vieux Port 20

Epaule de veau basse température, câpre à queue, sauce tonato, croutons

MENU ENFANT

Nos petits chefs sont les bienvenus au Vieux Port, pour leur faire plaisir avec une cuisine raffinée et équilibrée nous leur proposons : 1 sirop + 1 plat et un accompagnement + glace au choix (jusqu'à 12 ans)

25

Tempura de Filets de perches

Risotto de coquille, jambon

Suprêmes de volaille 🌱

PLATS PRINCIPAUX

05

CHEF'S SIGNATURE

FILETS DE PERCHES SELON ARRIVAGE 🍷

MEUNIÈRE : beurre noisette, jus de citron, sauce tartare

BOUILLABAISE DU LAC

BOLET SAUTÉ sauce bolets (supp 4.-)

44 (22 Portion enfant)

Choux fleur rôti 🍷 🍷 ✓

Purée de choux fleur vanille, pickle de choux fleur, noisettes

24

Risotto de coquille à la crème de truffe et jambon

Bouillon de volaille, parmesan

26

Risotto du lac 🍷

Poisson du lac selon arrivage, écrevisse, émulsion de bouillabaisse du lac

36

Faux filet de bœuf maturé 60 jours (200g)

Bœuf maturé grillé, sauce Vieux Port

43

Tartare de bœuf coupé au couteau 🍷 (160g)

Câpre, cornichon, oignons, persil, pain toast

33

Jarret de veau confit 🍷 🍷

Jarret de veau basse température aux épices

42

Suprême de volaille jaune 🍷

Suprême de volaille aux marrons

32

ACCOMPAGNEMENTS

Salade d'endives et de légumes 🍷 🍷 ✓

Fricassé de légume de saison 🍷 🍷 ✓

Purée de pommes de terre 🍷

Spätzlis

Frites ✓

Lentille verte de Sauvigny de la ferme Courtois 🍷 🍷 ✓

🍷 sans lactose

🍷 sans gluten

✓ vegan



ENTRÉES

- 01 **Terrine de gibier maison** (🌱) **15**
Gibier du moment, ail, persil, oignon, vinaigrette, jus de viande
-
- 02 **Carpaccio de Cerf** (🌱) (🌾) **22**
Poire pochée au vin, vinaigrette jus de viande et marron
-

PLATS

- 02 **Parmentier de sanglier aux marrons** (🌱) **36**
Ragout de sanglier, oignons confits, purée de pomme de terre, sauce chasseur
-
- 03 **Tourte du Vieux Port** **40**
Farce de chevreuil et sanglier, foie gras, riz de veau, canard, champignons, jus de gibier
-
- 04 **Selle de chevreuil désossée** (🌱) (🌾) **48**
Spätzlis, Marrons caramélisés, choux rouges, poire pochée au vin rouge, purée de butternut, choux de Bruxelles, jus de chevreuil
-

ACCOMPAGNEMENTS

Salade d'endives et de légumes (🌱) (🌾) ✓ | Fricassé de légume de saison (🌱) (🌾) ✓ | Purée de pommes de terre (🌱)
Spätzlis | Frites ✓ | Lentille verte de Sauvigny de la ferme Courtois (🌱) (🌾) ✓



DESSERTS

07



- | | | |
|----|--|------------|
| 01 | Glaces au choix  | 4.5 |
| 02 | Assortiment de fromage Suisse
Noix, confiture de figue | 14 |
| 03 | Nems au chocolat
Sauce caramel | 9 |
| 04 | Tarte citron meringuée déstructurée
Sablé breton, crème citron, meringue italienne | 12 |
| 05 | Tarte Tatin
Pommes de la ferme Courtois caramélisées, cannelle, crème double | 13 |
| 06 | La figue rôtie
Figues rôties au miel et romarin, muesli, glace vanille, citron vert | 13 |



 sans lactose

 sans gluten

 vegan

BOISSONS

08

THÉS D'APPENZEL CROWNING'S

Thé vert Crowning's	4.5
Thé noir Earl Grey Crowning's	4.5
Thé noir Darjeeling	4.5

INFUSIONS D'APPENZEL CROWNING'S

Verveine	4.5
Camomille	4.5
Citron / Gingembre	4.5

CAFÉS DE VÉTROZ

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné Assemblage de notre Maître Torréfacteur à Vétroz Indonésie, Brésil, Ethiopie	3.5
Cappuccino	5
Renversé	4.5
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS

Amaretto Disarrono	8
Baileys Irish cream	8
Get 27	8
Limoncello Villa Massa di Sorento	8.5
Liqueur d'abricot extra fines Morand	8.5
Eau de poire Morand	8.5
Eau-de-vie d'Abricot Morand	8.5
Eau-de-vie de framboise Morand	8.5
Chartreuse verte	12
Génépi d'Anniviers Ravire	10
Vieille Prune Goutte G.Kuonen	12
Tequila silver patron	12
Grappa	11

GINS

Bombay Sapphire	12
Hendrik's	15

COGNAC

Rémy Martin vsop	14
Courvoisier X.O imperial	20

RHUMS

Rhum Bacardi Carta Blanca	11
Rhum Bacardi Spiced	12
Zacappa Solera 23	19

VODKA

Smirnoff Red	10
Grey goose	15

WHISKY

Jameson Irish whiskey	11
Jack Daniel's Old No 7	12
Chivas 12 years old	15
Glenmorangie	15
Oban 14 years old	18

PLATS PRINCIPAUX

05

CHEF'S SIGNATURE

FILETS DE PERCHES SELON ARRIVAGE 🍷

MEUNIÈRE : beurre noisette, jus de citron, sauce tartare

CRÈME CITRON : réduction de fumée de poisson à la crème, jus et zest de citron, basilic

CURRY : coco gingembre, citronnelle

44

Aubergine rôtie 🍷🌱✓

Demi aubergine avec sauce curry

25

Salade de quinoa façon detox 🍷🌱✓

Mélange de quinoa, avocat, grenade, agrumes, basilic, ciboulette, pickles

25

Linguine alle vongole

Coques et palourdes meunières, persil, vin blanc

29

Poulpe grillé 🍷

Cuisson basse température, émulsion de lait, ail et agrumes

39

Pêche du jour selon arrivage 🍷

Cuisson à l'unilatérale à la plancha, sauce vierge fèves et rhubarbe

39

Agneau de 7 heures 🍷

Épaule d'agneau confite et sauce cumin

44

Volaille fermière 🍷

Suprême de volaille au vin jaune crème

34

Carpaccio de bœuf maturé

Coeur de rumsteack suisse maturé, copeaux de parmesan, pesto et pickles

36

Faux filet de bœuf vaudois 200g 🍷

Au grill, sauce au poivre

45

À PARTAGER (2 PERSONNES)

Travers de porc fermier rôtis 🍷

Travers de porc fermier rôtis basse température marinés

79

Faux filet de bœuf vaudois 500g 🍷

Au grill, sauce au poivre

98

ACCOMPAGNEMENTS

Salade dentelle de légumes 🍷🌱✓

Fricassé de légumes 🍷🌱✓

Purée de pommes de terre 🍷

Riz sauté aux légumes de saison 🍷🌱✓

Frites 🍷🌱✓

🍷 sans lactose

🍷 sans gluten

✓ vegan



PLATS

05

01 Choux fleur rôtis    24

Purée de choux fleur vanille, pickle de choux fleur, noisettes

02 Risotto de coquille à la crème de truffe et jambon 34

Bouillon de volaille, parmesan

03 Risotto du lac  36

Poisson du lac selon arrivage, écrevisse, émulsion de bouillabaisse du lac

04 Filets de perche du lac  44
Portion enfant  22

Meunière : beurre noisette, jus de citron, sauce tartare

Bouillabaisse du lac

Bolet sauté, sauce bolets (supp 4.-)

05 Suprême de Volaille jaune  32

Suprême de volaille aux marrons

06 Tartare de boeuf coupé au couteau (160g)   33

Câpre, cornichon, oignons, persil, pain toast

07 Jarret de veau confit   42

Jarret de veau basse température aux épices

08 Faux filet de bœuf maturé 90 jours (200g) 43

Bœuf maturé grillé, sauce Vieux Port

Accompagnements au choix

Salade d'endives et légumes   

Fricassée de légume de saison   

Purée de pomme de terre 

Spätzle

Frites 

Lentille verte de Sauvigny de la ferme Courtois   



- 01 **Carpaccio de Cerf** 🌱 🌾 22
Poire pochée au vin, vinaigrette jus de viande et marron
-
- 02 **Parmentier de sanglier aux marrons** 🌾 36
Ragout de sanglier, oignons confits, purée de pomme de terre, sauce chasseur
-
- 03 **Selle de chevreuil désossée** 🌱 🌾 48
Spätzlis, Marrons caramélisés, , choux rouges, poire pochée au vin rouge, purée de butternut, choux de Bruxelles, jus de chevreuil
-
- 04 **Tourte du Vieux Port** 40
Farce de chevreuil et sanglier, foie gras, riz de veau, canard, champignons, jus de gibier
-

Accompagnements au choix

Salade d'endives et légumes 🌱 🌾 ✓

Fricassée de légume de saison 🌱 🌾 ✓

Purée de pomme de terre 🌾

Spätzle

Frites ✓

Lentille verte de Sauvigny de la ferme Courtois 🌱 🌾 ✓

