

*Les références de choix  
du "Vieux Navire"*

---

*"... Une adresse qui fête son centenaire s'épanouit sous la même direction depuis vingt ans. Plus jeune que jamais, le Vieux Navire accueille ses hôtes – beaucoup d'habités, des célébrités et de vrais épicuriens – sur sa terrasse, qui est sans doute l'une des plus belles du Léman, ou dans sa salle aux boiseries patinées et aux miroirs de brasserie d'autrefois. Et, tout le monde le dit et nous le confirmons, le personnel est ici particulièrement attentif et prévenant, même lorsque la salle est comble. Á la carte, on retrouve avec plaisir le tartare de bœuf impeccable, le homard superbe, les poissons entiers, la chasse en saison et, incontournables, les fameuses crêpes Suzette préparées directement à table. Au fil des saisons, des suggestions délicates complètent l'offre. Mais les filets de perche sont toujours la spécialité de la maison... "*

**- Gault&Millau 2020 -**

*"On embarque avec plaisir sur ce Vieux Navire ! Dans un joli intérieur patiné, on vient surtout déguster des filets de perche en sauce tartare, avec salade et frites maison, ou encore, en dessert une crêpe Suzette flambée en salle – la spécialité de la maison. Belle vue sur le Léman depuis la terrasse."*

**- Le Guide Michelin 2019 -**

*"...suggestions au gré d'une carte courte mais plaisante, plutôt grande tradition française, renouvelée chaque saison. L'ambiance fait brasserie parisienne, avec un service rapide et efficace, une clientèle chic qui s'encanaille. La carte des vins est élégante, à des prix raisonnables."*

**- Le Coup de Fourchette 2010 -**

*"Au Vieux Navire" à Buchillon, le coup de cœur de Bernard Ravet*

**- GrandesTables.ch 2010 -**