



Nous sommes heureux de vous accueillir au Jules Verne, au cœur d'Yvoire, élu plus beau village de France, devenu forteresse imprenable au début du XIVème siècle sous l'impulsion d'Amédée V le Grand, Comte de Savoie.

Cet établissement existe depuis plus d'un siècle : il fut le Café de la Navigation dès 1895.

Il devint la Pension Dufour en 1913 suite à la construction du corps principal de l'hôtel ; l'établissement offrait alors la possibilité à ses hôtes de dormir, de se restaurer, et de danser ! L'établissement fut en effet la Guinguette d'Yvoire et la piste de danse se trouvait à l'emplacement de l'accueil actuel du nouvel hôtel.

La première terrasse et l'annexe furent construites en 1930, et l'établissement fut nommé Les Flots Bleus en 1949.

En 2006, l'hôtel fut totalement reconstruit avec 17 chambres, toutes face au lac.

En 2012, de nouveaux travaux furent réalisés. Le premier étage du vieux bâtiment, avec vue imprenable sur le lac, fut entièrement rénové pour donner naissance à la Salle de Restaurant aux 30 montgolfières suspendues. Cette décoration unique vous plonge dans un environnement visuel magique et dans une ambiance acoustique exceptionnellement douce qui vous invite à la méditation et au « voyage ».

L'établissement fut alors renommé Le Jules Verne par passion pour ce fabuleux auteur, son ouverture sur le monde, son goût de la découverte et son ingéniosité. En outre, cet écrivain visionnaire adressa un clin d'oeil à notre superbe région dans son livre « Le Docteur Ox ». Jules Verne y relate en effet un périple se déroulant sur les rives du lac Léman, depuis Genève jusqu'à Evian, en passant par Yvoire. Cette histoire fut écrite en 1874, quelques années avant la construction de ce bâtiment.

La 4ème étoile de l'hôtel fut obtenue grâce, entre autres, à ces travaux de réfection.

Nous vous invitons à découvrir notre établissement.

Tout l'équipage du Jules Verne vous souhaite un agréable moment !





Nos Entrées

Our Starters

<i>Salade végétarienne</i> <i>Vegetarian salad</i>	15 €
<i>L'ardoise de charcuterie de nos régions</i> <i>Slate tile of delicatessen from our regions</i>	16 €
<i>Soupe de poisson maison, croûtons à l'ail, rouille et emmental</i> <i>Homemade fish soup, garlic bread crouton, rouille, emmental</i>	16 €
<i>Salade Caesar, poulet mariné grillé, salade romaine, parmesan, croûtons, tomates cerise</i> <i>Caesar salad, grilled chicken, romaine salad, parmesiano, bread croutons, cherry tomatoes</i>	18 €
<i>Carpaccio de Féra du Léman fumée maison, (*)</i> <i>Parfumé au piment d'Espelette</i> <i>Carpaccio Home smoked Geneva Lake Fera, perfumed Espelette pepper</i>	19 €
<i>Salade de homard aux framboises</i> <i>Lobster salad with raspberries</i>	19 €
<i>La Salade du Chef aux copeaux de foie gras</i> <i>The Salad of the Chef with foie gras</i>	22 €
<i>Terrine de foie gras de canard mi cuit, mariné au Sauternes, brioche, ananas confit</i> <i>Duck Foie gras terrine, marinated with Sauternes wine, candied ananas</i>	24 €

(*) Nous informons notre aimable clientèle que nous utilisons des produits frais. Certains produits peuvent donc être en rupture. Merci de votre compréhension.

We informed our pleasant customers that we use fresh products. Some products may sometimes be out of stock. Thank you for your understanding.

Nos Poissons & Crustacés

Our Fishes & Crustaceans

<i>Filets de perches frits, sauce citron, mesclun, pommes frites</i> <i>Perches fried fillets, lemon sauce, French fries, mesclun salad</i>	30 €
<i>Filets de perches meunières, mesclun, pommes frites</i> <i>Perches fillets meunières style, French fries, mesclun salad</i>	31 €
<i>Filets de perches meunières, mesclun, pommes frites</i> <i>avec sauce tartare ou sauce citron</i> <i>Perches fillets meunières style, French fries, mesclun salad</i> <i>with tartar sauce or lemon sauce</i>	32 €
<i>Filet de Féra du Léman pochée au beurre d'ail, sauce vierge, (*)</i> <i>Mousseline de patate douce au gingembre et au thym</i> <i>Féra fillet from the Geneva Lake, poched in garlic butter, riviera sauce,</i> <i>mashed sweet potatoes with ginger and thymes</i>	35 €
<i>Filet de poisson sauvage d'océan, petits légumes glacés</i> <i>et écume de roche, tuile parmesan</i> <i>Wild fish fillet from Ocean, glazed vegetables and rock scum, parmesan tile</i>	35 €
<i>Homard bleu de notre vivier, rôti, sauce tranchée au soja,</i> <i>poêlée de légumes du moment (calibre 500g env.)</i> <i>Blue lobster from our pool, roted, shallot butter and soja sauce,</i> <i>pan-fried fresh vegetables (around 500g per piece)</i>	51 €

() Nous informons notre aimable clientèle que nous utilisons des produits frais. Certains produits peuvent donc être en rupture. Merci de votre compréhension.*

We informed our pleasants custommers that we use fresh products. Some products may sometimes be out of stock, Thank you for your understanding.



Nos Viandes

Our Meats

Suprême de volaille label rouge rôti, jus de volaille 30 €
Label rouge chicken breast, chicken jus

La pièce du boucher selon l'inspiration du Chef 30 €
The piece of meat depending on the Chef inspiration

Cœur de filet de bœuf poêlé, jus réduit 36 €
Beef fillet tenderloin, beef jus

Cuisses de grenouille à la provençale, poêlée de légumes 38 €
Frogs legs Provençal style, stir-fry fresh vegetables

*Toutes nos viandes sont servies avec marmelade de pomme de terre à l'huile
d'olive, pleurotes en persillade, jus réduit, ou poêlée de légumes*
*All our meats are served with homemade marmelad potatoes with olive oil, oyster
mushrooms and jus*

(Toutes nos viandes sont d'origine Européenne)
(All our meats are from Europe)

Nos plats végétariens

Our vegetarian dishes

Poêlée de légumes frais 17 €
Stir-fry fresh vegetables

Linguine fraîches maison – saveurs au choix : 20 €
Fresh homemade Linguine - any flavor :

Beurre, Huile d'olive ou Pesto Maison 20 €
Butter, Olive oil or pesto homemade

Risotto carnaroli à la truffe 35 €
Carnaroli risotto rice with black truffles

Nos Fromages et Desserts Maison

Our Cheese and Homemade Desserts

<i>Ardoise de fromages du pays : abondance, reblochon, tomme des Bauges, ... , mesclun de salade et vinaigrette aux noix</i>	16 €
<i>Cheese platter of Haute Savoie : abondance, reblochon, ... , tomme des Bauges, salad with walnuts vinaigrette</i>	
<i>Fromage blanc, coulis de fruits rouges</i>	9 €
<i>White cheese, red fruit coulis</i>	
<i>Dessert selon l'inspiration du Chef Pâtissier</i>	11,50 €
<i>Dessert depending on the Pastry Chef inspiration</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille de Bourbon</i>	9,50 €
<i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	
<i>Nage de fruits rouges infusés à la menthe, macaron à la mousse de framboise</i>	13 €
<i>Red fruits infused with mint, macaroon with raspberry mousse</i>	
<i>Tiramisu façon Grand-mère</i>	12 €
<i>Grand-mother style tiramisu</i>	
<i>Alliance entre le chocolat noir et la cerise Amarena</i>	12 €
<i>Alliance between black chocolate and Amarena cherry</i>	
<i>Colonel (sorbet citron et vodka)</i>	12 €
<i>Colonel (lemon sorbet and vodka)</i>	
<i>Expresso gourmand</i>	9,50 €
<i>Gourmet' espresso</i>	
<i>Ou thé/infusion gourmand</i>	11,50 €
<i>Or gourmet' tea/infusion</i>	
<i>Salade de fruits frais</i>	9 €
<i>Fresh fruits salad</i>	
<i>Les glaces et sorbets : Coupe 2 boules</i>	7 €
<i>(icecreams)</i>	
<i>Coupe 3 boules</i>	9 €
<i>Supplément Chantilly ou Chocolat</i>	1,50 €



Menu Jules Verne 58 € ou 65 € avec fromage*

Amuse bouche

*Terrine de foie gras de canard mi cuit, mariné au Sauternes,
brioche, ananas confit*

Duck Foie gras terrine, marinated with Sauternes wine, candied ananas

Ou / Or

Filets de perches frits, sauce citron, mesclun,

Perches fried fillets, lemon sauce, mesclun salad

*Filet de poisson sauvage d'océan, petits légumes glacés
et écume de roche, tuile parmesan*

Wild fish fillet from Ocean, glazed vegetables and rock scum, parmesan tile

Ou / Or

*Suprême de volaille label rouge rôti, jus de volaille, marmelade de pommes
de terre à l'huile d'olive et cébette*

*Label rouge chicken breast, chicken jus, potatoes marmelade with spring onions and
extra virgin olive oil*

** Ardoise de fromages du pays : abondance, reblochon, ... , tomme des
Bauges, mesclun de salade et vinaigrette aux noix*

*Cheese platter of « Haute Savoie » : abondance, reblochon, ... , tomme des Bauges, salad
with walnuts vinaigrette*

Fraîcheur scintillante aux agrumes, notes de chocolats noir et blanc

Fresh shimmer citrus fruits with black and white chocolate tastes

Ou / Or

Escapade gourmande en Gruyère, jardin de fruits rouges, meringue Suisse

Gruyère' gourmand escapade, red fruits garden and Swiss meringue

La formule du Pêcheur 39 €

Filets de perches frits, sauce citron, linguine,

Mesclun à l'huile de noix

Perches fried fillets, lemon sauce, linguine,

Mesclun with walnut oil

Coupe Jules Verne

Glace mangue, citron, framboise,

coulis de fruits rouges & crème fouettée

Mango, lemon, raspberry, red fruit coulis & whipped cream

Les Perches Belle Epoque 43 €

L'amuse Bouche du moment

Filets de perches meunières, pommes frites,

Mesclun à l'huile de noix

Perches fillets Meunière style, French fries,

Mesclun with walnut oil

Crème Brûlée à la vanille de Bourbon

Bourbon vanilla' crème brûlée

Ou / Or

Dessert selon l'inspiration du Chef Pâtissier

Dessert depending on the Pastry Chef inspiration