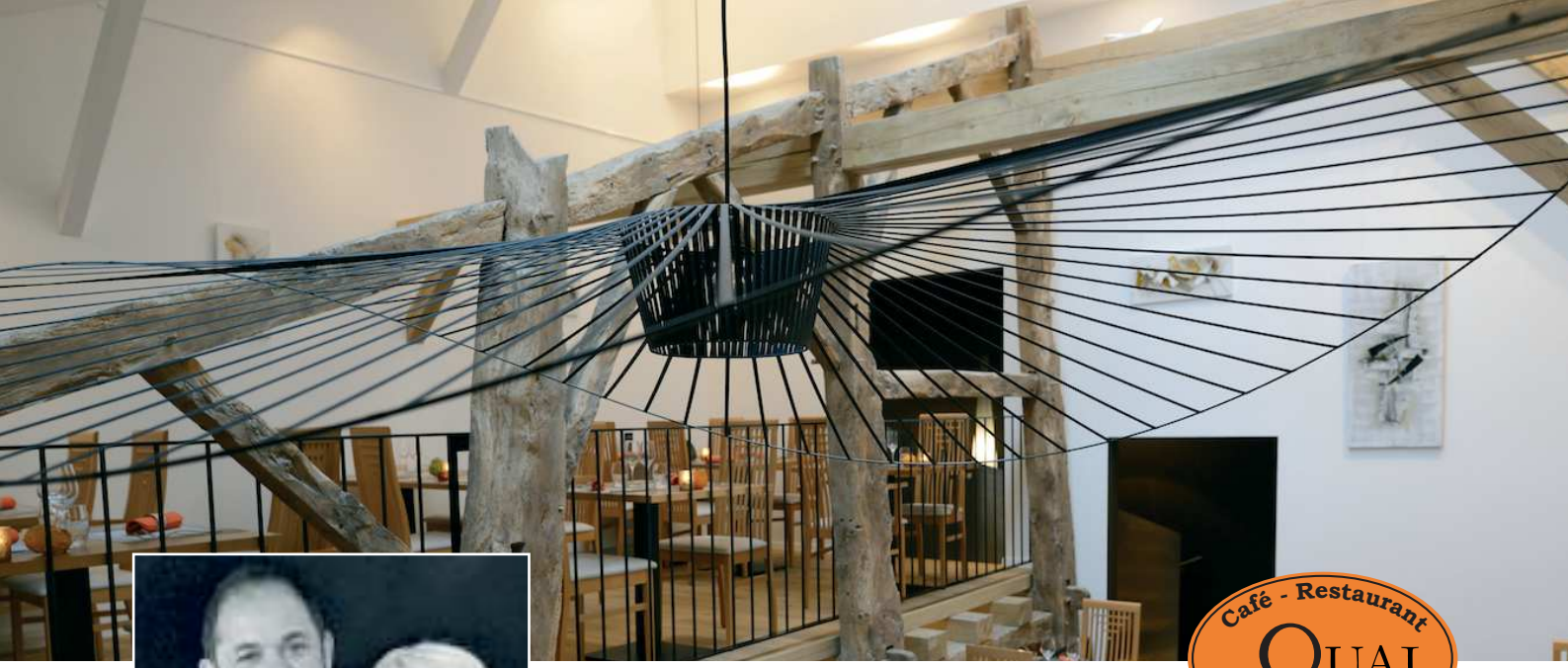


Café - Restaurant du QUAI Hermance

Le Chef Jérôme Manifacier s'applique à une cuisine pleine de saveurs, de générosité et de produits frais.

Avec son équipe, ils sont ravis de vous recevoir dans leur restaurant qui a gardé un charme authentique.

La terrasse saura vous séduire lors de belles journées estivales à quelques encablures du Lac Léman.

Ce lieu apaisant et convivial donne un sens à leur devise : « Prendre le temps ... »

Chef Jérôme Manifacier strives to produce a cuisine full of flavours, generosity, and fresh products.

Along with his team they are delighted to welcome you in their charming and authentic restaurant.

The terrace will indulge you for endless summer days, just a stone's throw away from Lake Geneva.

This soothing and friendly place perfectly embodies the adage : « Take your time ... »

ORIGINES DES PRODUITS

LES VIANDES
Meat

Boeuf : CH
Beef: CH

Chevreuil : AT
Roe Deer : AT

Pintade : FR
Guinea fowl : FR

Veau : CH
Veal : CH

LES POISSONS
Fish

Cabillaud : ISL, NV
Cod : ISL, NV

Limande : FR
Flounder : FR

Perches : CH, PL
Perch : CH, PL

Saumon : SCO, NV
Salmon : SCO, NV

Thon : DK, IT
Tuna : DK, IT

LES CRUSTACÉS ET AUTRES
Shellfish & Others

Gambas : VNM
Prawns : VNM

Noix de Saint-Jacques : FR
Scallops : FR

Foie gras de canard : FR
Duck foie gras : FR

LES FROMAGES : CH, FR
Cheese

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

We are happy to give you detailed information on the possible presence of allergens.

Tous nos prix sont exprimés en francs suisses, la TVA est incluse.
All prices are in Swiss francs, VAT is included
CHE-288.391.031 TVA

SUGGESTION POUR LE DÉJEUNER
19 CHF

Servie avec sa salade | Lundi au Vendredi sauf jours fériés, de fermeture et week-end

Lunch suggestion served with salad
From Monday to Friday except holidays, closing days and weekends

Les incontournables

The essentials

Tartare de bœuf, sélectionné par la Boucherie du Molard (160gr) ses frites et sa salade 35.00
Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad

Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade 39.00
Fresh perch from the Lake with French fries and salad

Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade 32.00
Fresh perch from abroad with French fries and salad

Le coin d'ailleurs

From somewhere else

Tagliatelle fraîches à la Fourme d'Ambert, noix et magrets fumés 36.00
Fresh Tagliatelle with Fourme d'Ambert cheese, walnuts and smoked duck breasts

Pipe Rigate au pecorino, jambon cru et bolets 36.00
Rigate pipe pasta with pecorino (ewe cheese), cured ham and boletus

Risotto aux gambas et courge à l'émulsion de bolets et noisettes 38.00
Risotto with prawns and marrow with boletus and hazelnut emulsion

LA CARTE DU QUAI

Les entrées
Starters

Dos de saumon façon Gravlax à la betterave et radis noir *Salmon back Gravlax fashion with beetroot and horseradish*	23.00
Autour du choux au parfum automnal, sauce aigre douce *Around a cabbage with an autumn scent, sweet sour sauce*	21.00
Foie gras de canard au chutney, poire à Botzi et Pain d'épices *Duck Foie gras with chutney, Botzi pear and Gingerbread*	28.00
Crémeux de potiron et thon fumé à l'émulsion de sésame noir *Creamy pumpkin and smoked tuna with black sesame emulsion*	28.00

Les poissons

Fish

Filet de limande aux jeunes poireaux en raviole ouverte à l'encre de seiche — 38.00
Flounder fillet with young leeks in open ravioli with cuttlefish ink

Dos de cabillaud au lard fumé, bolets et pommes rattes confites — 36.00
Cod back with smoked bacon, boletus and candied Rattes potatoes

Noix de Saint-Jacques rôties au chou pak choi, shiitakes parfumées à la citronnelle — 42.00
Roasted scallops with pak choi cabbage, lemongrass flavoured shiitakes

Raviole de gambas au curry rouge, purée de céleri au piment doux à l'émulsion coco — 37.00
Prawn Raviole with red curry, celery puree with sweet chilli and coconut emulsion

Les viandes

Meat

Suprême de pintade rôtie aux gnocchis de bolets, purée de carottes parfumée à la macis — 38.00
Roast supreme of guinea fowl with boletus gnocchi, mace flavoured carrot purée

Blanquette de veau cuite en cocotte et sa garniture Grand'mère, riz Pilaf — 38.00
Veal blanquette cooked in casserole and its grandma topping, Pilaf rice

Crépinette de joue de bœuf braisée au vin rouge, pomme purée au beurre demi-sel — 39.00
Beef cheek in caul braised in red wine, potato puree with slightly salted butter

Noisette de chevreuil rôtie au genièvre, légumes automnaux — 46.00
Roasted roe deer loin with juniper, autumnal vegetables

MENU - 55.00

Dos de saumon façon Gravlax à la betterave et radis noir

Salmon back Gravlax fashion with beetroot and horseradish

ou

Crémeux de potiron et thon fumé à l'émulsion de sésame noir

Creamy pumpkin and smoked tuna with black sesame emulsion

//

Dos de cabillaud au lard fumé, bolets et pommes rattes confites

Cod back with smoked bacon, boletus and candied Rattes potatoes

ou

Suprême de pintade rôtie aux gnocchis de bolets
Purée de carottes parfumée à la macis

Roast supreme of guinea fowl with boletus gnocchi
Mace flavoured carrot purée

//

Ile flottante / fève de Tonka / caramel

Floating island / Tonka bean / caramel

MENU - 70.00

Autour du choux au parfum automnal, sauce aigre douce

Around a cabbage with an autumn scent, sweet sour sauce

ou

Foie gras de canard au chutney, poire à Botzi et Pain d'épices

Duck Foie gras with chutney, Botzi pear and Gingerbread

//

Filet de limande aux jeunes poireaux en raviole ouverte à l'encre de seiche

Flounder fillet with young leeks in open ravioli with cuttlefish ink

ou

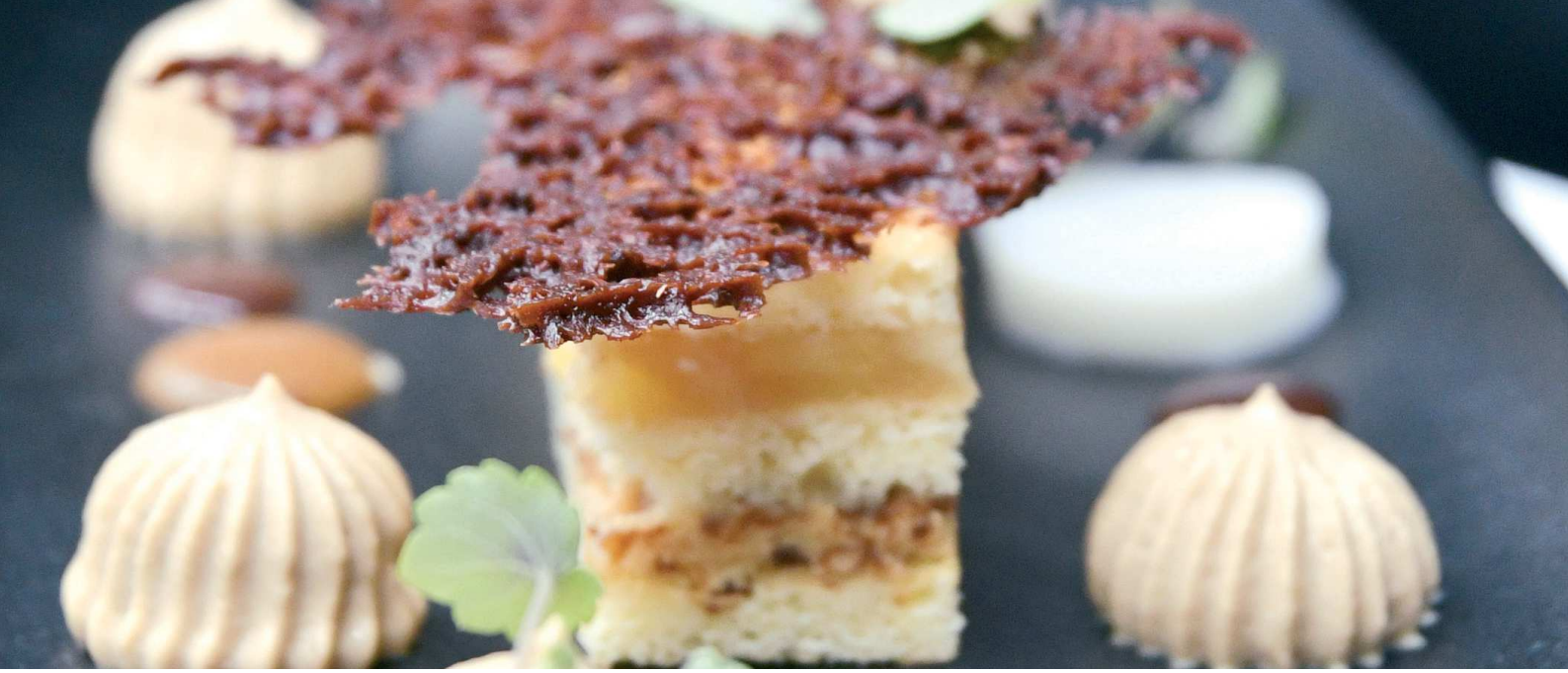
Crépinette de joue de bœuf braisée au vin rouge
Pomme purée au beurre demi-sel

Beef cheek in caul braised in red wine
Potato puree with slightly salted butter

//

Parfait glacé / noisettes / figues sèches / cidre

Iced parfait / hazelnuts / dried figs / cider



Les fromages
Cheese

L'Assiette de Fromages affinés — 12.00
Selection of fine cheeses

Les desserts
Dessert

Parfait glacé / noisettes / figues sèches / cidre — 12.00
Iced parfait / hazelnuts / dried figs / cider

Entremets pomme / amandes / caramel / café — 12.00
Apple / almond / caramel / coffee entremets

Tarte / poire / vin rouge / poivre / glace cannelle — 12.00
Pear / red wine / pepper pie / cinnamon ice cream

Ile flottante / fève de Tonka / caramel — 12.00
Floating island / Tonka bean / caramel