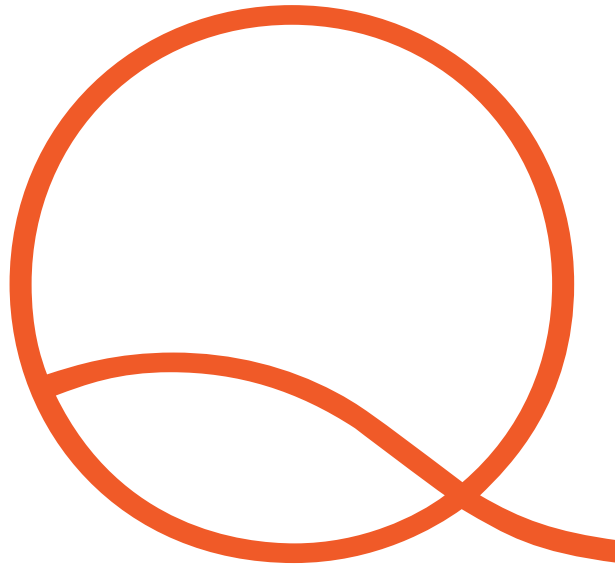




CAFÉ RESTAURANT DU
QUAI
HERMANCÉ



Le Chef Jérôme Manificier 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 Manificier strives to produce a cuisine full of flavours, ge-
nerosity,
and fresh products.*

*Along with his team they are delighted to welcome you in their char-
ming
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	Chevreuril : CH , FR, IRL	Foie gras de canard : FR	Pigeon : FR	Volaille : CH, FR
<i>Beef: CH</i>	<i>Roe deer : CH, FR, IRL</i>	<i>Duck foie gras: FR</i>	<i>Pigeon : FR</i>	<i>Poultry: CH, FR</i>

LES POISSONS

Fish

Cabillaud : FR, NOR	Loup de mer : FR	Perches : CH, PL	Rouget grondin : FR	Saumon : NOR	Sole : FR
<i>Cod: FR, NOR</i>	<i>See bass: FR</i>	<i>Perch : CH, PL</i>	<i>Red mullet: FR</i>	<i>Salmon : NOR</i>	<i>Sole : FR</i>

LES CRUSTACÉS ET AUTRES

Shellfish & Others

Gambas : VNM	Écrevisses : CH, FR	Escargots : CH, FR	Moules : FR	Saint-Jacques : FR	Tourteau : FR
<i>Prawns : VNM</i>	<i>Crayfish : CH, FR</i>	<i>Snails : CH, FR</i>	<i>Mussels: FR</i>	<i>Scallops: FR</i>	<i>Crab : FR</i>

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

19.00

Servie avec sa salade

Du 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
<i>Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad</i>	
Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade	39.00
<i>Fresh perch from the Lake with French fries and salad</i>	
Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade	32.00
<i>Fresh perch from abroad with French fries and salad</i>	

LES PÂTES

Pasta

Rigatoni aux poulpes et chorizo relevés à la sauce Arrabiata	36.00
<i>Rigatoni (pasta) with octopus and chorizo seasoned with Arrabiata sauce</i>	
Raviole de gambas au citron confit parfumées à la coriandre, Sauce bisque	38.00
<i>King prawn ravioli with candied lemon seasoned with coriander, bisque sauce</i>	
Risotto de champignons et courge aux moules et Saint-Jacques, Sauce cresson	38.00
<i>Mushroom and squash risotto with mussels and scallops, Watercress sauce</i>	

LA CARTE DU QUAI

LES ENTRÉES

Starters

Corolle de Saint-Jacques de Dieppe au tourteau, taboulé de choux-fleurs et brocolis <i>Coral of scallop from Dieppe with crab, cauliflower and broccoli tabbouleh</i>	28.00
Foie gras de canard aux pommes et figues d'Iran, pain d'épices <i>Duck foie gras with apples and figs from Iran and gingerbread</i>	28.00
Saumon mariné façon Gravlax à la betterave, citron confit et radis noir <i>Marinated salmon Gravlax style with beetroot, candied lemon and black radish</i>	26.00
Crèmeux de châtaignes torréfiées, cannelloni de bolets et céleri rave <i>Creamy roasted chestnuts, cannelloni with boletus and celeriac</i>	24.00
Crépinette d'escargots aux oignons blancs, Émulsion cresson et ail doux <i>Snail crepinette (flat sausage) with white onions, Watercress and sweet garlic emulsion</i>	32.00

LES POISSONS

Fish

Dos de cabillaud rôti au lard fumé, Écrasé de pommes de terre aux olives <i>Roasted back of cod with smoked bacon, Crushed potatoes with olives</i>	36.00
Filets de sole farcis aux écrevisses, Riz au Jasmin, Émulsion curry rouge <i>Sole fillets stuffed with crayfish, Jasmine rice, Red curry emulsion</i>	44.00
Rouget grondin façon Aïoli accompagné de ses légumes et de sa soupe de poisson <i>Red mullet Aïoli style with its vegetables and fish soup</i>	37.00
Filet de loup de mer juste saisi, galette de riz à risotto et moules au curcuma <i>Just seared sea bass fillet, risotto rice cake and mussels with turmeric</i>	38.00

LES VIANDES

Meat

Noisette de chevreuil en croûte de cornes d'Abondance et sa garniture chasse <i>Deer pope's eye in a crust of Abondance horns (stuffed puff pastry) and its game garnish</i>	48.00
Parmentier de joues et queues de bœuf, Moelle et sauce poivre <i>Beef cheeks and tail shepherd's pie, Marrow and pepper sauce</i>	40.00
Filet de bœuf Rossini et ses premières truffes (sélectionné par la Boucherie du Molard) Pomme purée au beurre demi- sel <i>Beef tenderloin Rossini and its premium truffles (selected by the Boucherie du Molard), Potato puree with half-salted butter,</i>	52.00
Cuisse de pintade farcie aux champignons, Pomme Macaire et courge <i>Leg of Guinea fowl stuffed with mushrooms, potato mash pancake and squash</i>	38.00

MENU - 55.00

Saumon mariné façon Gravlax à la betterave, citron confit et radis noir

Marinated salmon Gravlax style with beetroot, candied lemon and black radish

ou

Crèmeux de châtaignes torréfiées, cannelloni de bolets et céleri rave

Creamy roasted chestnuts, cannelloni with boletus and celeriac

//

Dos de cabillaud rôti au lard fumé, Écrasé de pommes de terre aux olives

Roasted back of cod with smoked bacon, Crushed potatoes with olives

ou

Cuisse de pintade farcie aux champignons, Pomme Macaire et courge

Leg of Guinea fowl stuffed with mushrooms, potato mash pancake and squash

//

Pommes / châtaignes / caramel / Sablé breton

Apples / chestnuts / caramel / shortbread

MENU - 70.00

Corolle de saint Jacques de Dieppe au tourteau et taboulé de choux- fleurs et brocolis
Coral of scallop from Dieppe with crab, cauliflower and broccoli tabbouleh

ou

Foie gras de canard aux pomme et figues d'Iran, pain d'épices
Duck foie gras with apples and figs from Iran and gingerbread

//

Filet de loup de mer juste saisi, galette de riz à risotto et moules au curcuma
Just seared sea bass fillet, risotto rice cake and mussels with turmeric

ou

Parmentier de joues et queues de bœuf, Moelle et sauce poivre
Beef cheeks and tail shepherd's pie, Marrow and pepper sauce

//

Choco / noisettes / griottes / Chantilly vanille
Chocolate / hazelnut / morello cherry / whipped cream vanilla

LES FROMAGES

Cheese

L'Assiette de Fromages affinés

12.00

Selection of fine cheeses

LES DESSERTS

Dessert

Pommes / châtaignes / caramel / Sablé breton

12.00

Apples / chestnuts / caramel / shortbread

Choux / poires / Tonka

12.00

Choux / pears / tonka nut

Pain de Gênes / thé matcha / yuzu / amandes

12.00

Genoa bread / matcha tea / yuzu / almonds

Choco / noisettes / griottes / Chantilly vanille

12.00

Chocolate / hazelnut / morello cherry / whipped cream vanilla