



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, 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, FR

Caille : FR

Pintade : FR

Volaille : CH, FR

Beef : CH, FR

Quail : FR

Guinea fowl : CH, FR

Poultry : CH, FR

LES POISSONS - *FISH*

Cabillaud : NOR

Encornet : FR, VNM

Lotte : FR

Maquereau : FR

Perches : CH, PL

Saumon : NOR, SCO

Cod : NOR

Squid : FR, VNM

Monkfish : FR

Mackerel : FR

Perch : CH, PL

Salmon : NOR, SCO

LES CRUSTACÉS ET AUTRES - *SHELLFISH & OTHERS*

Jambon cru : ESP

Poulpe : ESP

Saint Jacques : FR

Cured ham : SP

Octopus: SP

Scallops: FR

LES FROMAGES - *CHEESE* : CH, FR

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux, tels que les antibiotiques

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.

CHE-288.391.031 TVA

All prices are in Swiss francs, VAT is included

SUGGESTION POUR LE DÉJEUNER 19.00

Servie avec sa salade
sauf jours fériés, de fermeture et week-end
*Lunch suggestion served with salad
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 <i>Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad</i>	36.00
Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from the Lake with French fries and salad</i>	41.00
Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from abroad with French fries and salad</i>	36.00

LES PÂTES - *Pasta*

Ravioles de bolets et épinards parfumées au jambon cru à l'émulsion Chardonnay <i>Boletus (wild mushroom) and spinach filled Ravioli flavoured with cured ham and Chardonnay emulsion</i>	36.00
Risotto aux sots-l'y-laisse et bolets aux copeaux de lard fumé <i>Risotto with chicken oysters and boletus (wild mushroom) with shavings of smoked bacon</i>	38.00
Penne aux poulpes et curry rouge à la crème de pequillos <i>Penne with octopus and red curry with Pequillo cream</i>	36.00

LES ENTRÉES - *Starters*

Pressé de champignons au foie gras de canard parfumé aux noisettes <i>Mushrooms and hazelnut flavoured duck foie gras</i>	28.00
Cannelloni de magrets fumés à l'effiloché de cuisse de canard confite, crémeux de haricots blancs <i>Cannelloni of smoked duck breast with duck leg confit and white bean cream</i>	25.00
Saumon mariné à l'orange et baie rose, autour de la courge <i>Salmon marinated in orange and pink berries, surrounding squash</i>	23.00
Thon juste snaké, carpaccio de betteraves à l'huile de sésame torréfié <i>Tuna just seared, beetroot carpaccio with roasted sesame oil</i>	25.00

LES POISSONS - *Fish*

Filet de maquereau cuit à la plancha, aux pak chois en vinaigrette de fruits secs <i>Mackerel fillet cooked on a Plancha, with pak choi with a dried fruit vinaigrette</i>	38.00
Médallions de lotte à la poitrine fumée, écrasé de choux-fleurs, steak de seiche <i>Monkfish medallions with smoked bacon, crushed cauliflower, cuttlefish fillet</i>	41.00
Noix de Saint-Jacques juste saisies au moelleux de Ratte légèrement citronné <i>Scallops just seared with a lightly lemony potato smoothie</i>	39.00
Dos de cabillaud cloûté au chorizo, gnocchi aux herbes, palets de courge à l'émulsion bolets <i>Back of cod with spiked chorizo, gnocchi with herbs, marrow pellets with boletus emulsion</i>	38.00

LES VIANDES - *Meat*

Rouelle de cochon confit, polenta crémeuse, navets glacés, Sauce charcutière <i>Rouelle of candied pork, creamy polenta, glazed turnips, Charcutière sauce</i>	38.00
Suprême de caille rôtie et ses cuisses en crépinette, galettes de maïs, jus court <i>Supreme of roasted quail and its legs in caul, corn cakes, short jus</i>	42.00
Cuisse de pintade farcie au parfum des sous-bois, pomme purée au beurre demi-sel <i>Stuffed leg of guinea fowl with undergrowth scent, mashed potatoes with semi-salted butter</i>	44.00
Noisette de chevreuil aux cornes d'Abondance, garniture chasse, jus aux airelles <i>Roast roe deer with Horns of Plenty, venison garnish, cranberry juice</i>	52.00

MENU - 58.00

Cannelloni de magrets fumés à l'effiloché de cuisse de canard confite,
crèmeux de haricots blancs

Cannelloni of smoked duck breast with duck leg confit and white bean cream

ou

Saumon mariné à l'orange et baie rose, autour de la courge

Salmon marinated in orange and pink berries, around squash

//

Rouelle de cochon confit, polenta crémeuse, navets glacés, Sauce charcutière

Rouelle of candied pork, creamy polenta, glazed turnips, Charcutière sauce

ou

Filet de maquereau cuit à la plancha, aux pak choï en vinaigrette de fruits secs

Mackerel fillet cooked on Plancha grill, with pak choi in a dried fruit vinaigrette

//

Panna cotta / café / Pommes / cannelle / Biscuit spéculos

Pannacotta / coffee / Apples / cinnamon / Spéculos Biscuits

MENU - 70.00

Pressé de champignons au foie gras de canard parfumé aux noisettes

Mushrooms and hazelnut flavoured duck foie gras

ou

Thon juste snaké, carpaccio de betteraves à l'huile de sésame torréfié

Tuna just seared, beetroot carpaccio with roasted sesame oil

//

Cuisse de pintade farcie au parfum des sous-bois, pomme purée au beurre demi-sel

Stuffed leg of guinea fowl with undergrowth scent, mashed potatoes with semi-salted butter

ou

Médallions de lotte à la poitrine fumée, écrasé de choux-fleurs, steak de seiche

Monkfish medallions with smoked bacon, crushed cauliflower, cuttlefish fillet

//

Mont-blanc / châtaignes / Passion

Mont-blanc ice cream / chestnuts / Passion fruit

LES FROMAGES - Cheese

L'Assiette de Fromages affinés 14.00
Selection of fine cheeses

LES DESSERTS - Dessert

Brownies / Mousse chocolat / noisettes / caramel 12.00
Brownies / Chocolate mousse / hazelnuts / fudge

Banane / Brioche / Fruits exotiques / vanille 12.00
Banana / Brioche/ Exotic fruits / vanilla

Mont-blanc / châtaignes / Passion 12.00
Mont-blanc ice cream / chestnuts / Passion fruit

Pannacotta / café / Pommes / cannelle / Biscuit spéculos 12.00
Pannacotta / coffee / Apples / cinnamon / Spéculos Biscuits