



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

Beef: CH

Pigeon : FR

Pigeon : FR

Volaille : CH

Poultry: FR

Agneau : CH , FR, IRL

Lamb : CH, FR, IRL

LES POISSONS

Fish

Sandre : FR, CH

Lieu : FR

Pike perch : FR, CH

Pollack : FR

Féra : CH

Perches : CH, PL

Local white fish : CH

Perch : CH, PL

Loup de mer : FR

Saumon : SCO, NOR

Sea bass: FR

Salmon : SCO, NOR

Maquereau : CH

Mackerel : CH

LES CRUSTACÉS ET AUTRES

Shellfish & Others

Gambas : VNM

Prawns : VNM

Tourteau : FR

Crab : 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

19.00

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

LES PÂTES

Pasta

Tagliatelle fraîches aux morilles et asperges parfumées au jambon cru 36.00

Fresh Tagliatelle with morels and asparagus flavoured with cured ham

Ravioles de légumes aux épices façon Thaï et champignons 35.00

Vegetable ravioli with Thai-style spices and mushrooms

Risotto aux gambas à l'encre de seiche et chorizo 38.00

Risotto with prawns in squid ink and chorizo



LA CARTE DU QUAI

LES ENTRÉES

Starters

Rillettes de féra fumée en cannelloni, aux pommes et céleri à la Cecina <i>Rillettes of smoked féra stuffed in cannelloni, with apples and celery à la Cecina</i>	23.00
Salade de rampon aux légumes printaniers en vinaigrette de noix <i>Salad of lamb's lettuce with spring vegetables in walnut vinaigrette</i>	20.00
Conchiglioni farcis au tourteau, asperges grillées et agrumes <i>Conchiglioni (shell -shaped pasta) stuffed with crab cake, grilled asparagus and citrus fruits</i>	26.00
Maquereau en salade de Roseval façon Rollmops et pickels de légumes <i>Rollmops style Mackerel in Roseval salad with vegetable pickles</i>	22.00
Poireaux et boeuf juste snaké en tataki au parfum d'Asie <i>Leeks and beef quickly seared in tataki with Asian flavour</i>	25.00



LES POISSONS

Fish

Dos de sandre à l'embeurré d'endives à la moutarde de Meaux, Sauce vin rouge <i>Back of pikeperch with buttered endives with Meaux mustard, Red wine sauce</i>	36.00
Saumon en croûte façon Kouloubiac, Sauce beurre blanc <i>Salmon in a Kouloubiac pastry crust, White butter sauce</i>	36.00
Filet de loup rôti, pois chiche et sésame noir <i>Roasted bass fillet, chickpeas and black sesame</i>	39.00
Dos de lieu aux morilles, galette de riz vénéré <i>Back of pollack with morels, cake of Venere rice (shiny black rice)</i>	38.00

LES VIANDES

Meat

Pigeon rôti, cuisse confite, galette de blé dur, Jus court <i>Roasted pigeon, candied leg, durum wheat galette in reduced juice</i>	39.00
Suprême de volaille au vin Jaune, morilles et asperges <i>Poultry supreme in yellow wine, morels and asparagus</i>	38.00
Filet de boeuf sélectionné par la Boucherie du Molard, Pomme purée au beurre demi- sel, Sauce morilles <i>Beef sirloin selected by the Boucherie du Molard, Potato mash with slightly salted butter, Morels sauce</i>	45.00
Agneau en croûte d'herbes aux légumes, Pommes Dauphines à l'ail noir <i>Lamb in herbs and vegetable crust, Roasted potato puffs with black garlic</i>	42.00



MENU - 55.00

Rillettes de féra fumée en cannelloni, aux pommes et céleri à la Cecina

Rillettes of smoked féra stuffed in cannelloni, with apples and celery à la Cecina

ou

Maquereau en salade de Roseval façon Rollmops et pickels de légumes

Rollmops style Mackerel in Roseval salad with vegetable pickles

//

Dos de sandre à l'embeurré d'endives à la moutarde de Meaux,
Sauce vin rouge

*Back of pikeperch with buttered endives with Meaux mustard,
Red wine sauce*

ou

Suprême de volaille au vin Jaune, morilles et asperges

Poultry supreme in yellow wine, morels and asparagus

//

Pomme au four / mendiant / caramel / calvados / glace cannelle

Baked apple / mendiant biscuit / caramel / Calvados brandy / cinnamon icecream



MENU - 70.00

Conchiglioni farcis au tourteau, asperges grillées et agrumes

Conchiglioni (shell -shaped pasta) stuffed with crab cake, grilled asparagus and citrus fruits

ou

Poireaux et boeuf juste snacké en tataki au parfum d'Asie

Leeks and beef quickly seared in tatki with Asian flavour

//

Dos de lieu aux morilles, galette de riz vénéré

Back of pollack with morels, cake of Venere rice (shiny black rice)

ou

Pigeon rôti, cuisse confite, galette de blé dur, Jus court

Roasted pigeon , candied leg , durum wheat galette in reduced juice//

//

Chou / crème citron / meringue

Cream puff / lemon cream / meringue



LES FROMAGES

Cheese

L'Assiette de Fromages affinés

12.00

Selection of fine cheeses

LES DESSERTS

Dessert

Moelleux / chocolat / fruits exotiques (environ 15 minutes d'attente)

12.00

Moelleux / chocolate / exotic fruits (approximately 15 minutes of waiting time)

Chou / crème citron / meringue

12.00

Cream puff / lemon cream / meringue

Pomme au four / mendiant / caramel / Calvados / glace cannelle

12.00

Baked apple / mendiant biscuit / caramel / Calvados brandy / cinnamon icecream

Baba / Rhum / ananas / crème vanillée

12.00

Baba / Rum / pineapple / vanilla cream