



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 ... »

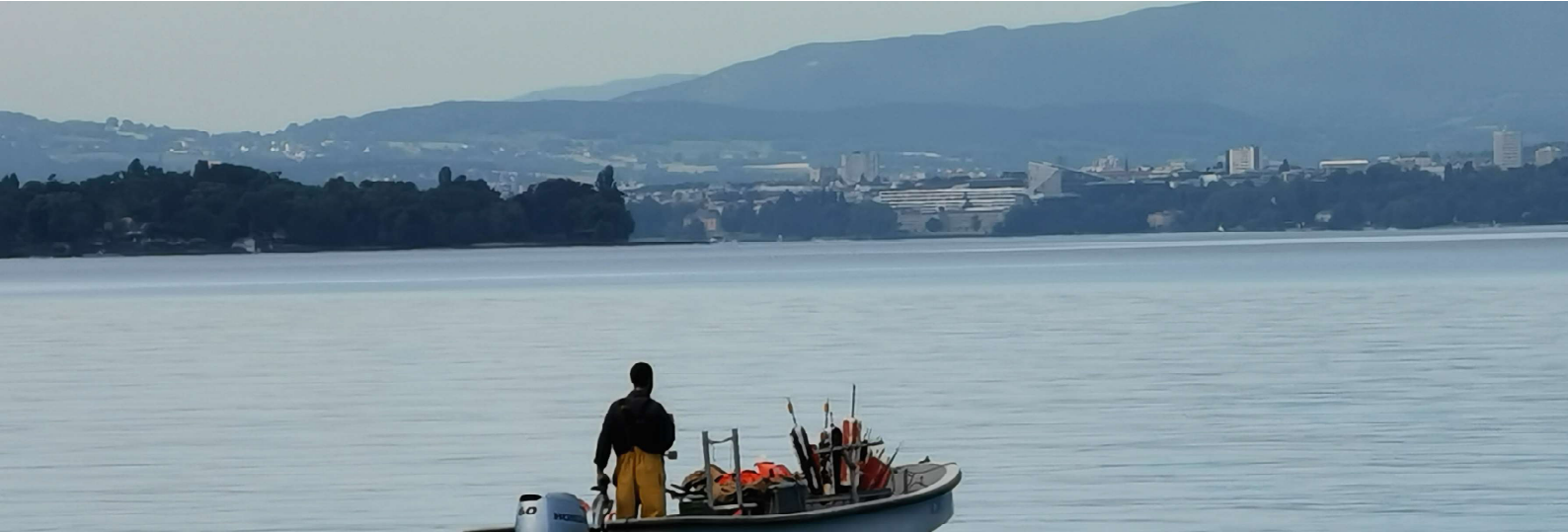
Chef Jérôme Manificier strives to produce a cuisine full of flavours, generosity, and fresh products.

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

Agneau : CH , FR, IRL

Lamb : CH, FR, IRL

Boeuf : CH

Beef: CH

Canette de Challans : FR

Challans Duckling : FR

Volaille : CH

Poultry: FR

LES POISSONS

Fish

Encornet : ES, FR

Saumon : NV

Squid : ES, FR

Salmon : NV

Filet de rouget : FR

Thon : VNM

Red mullet : FR

Tuna : VNM

Perches : CH

Perch : CH

Poisson du Lac : CH

Fish from the Lake : CH

LES CRUSTACÉS ET AUTRES

Shellfish & Others

Gambas : VNM

Prawns : VNM

Écrevisses : CH, FR

Crayfish : CH, FR

LES FROMAGES : CH, FR, IT

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

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

Trofie à la crème de gorgonzola et noix aux copeaux de jambon cru 36.00

Trofie pasta with Gorgonzola cream and walnuts with raw ham shavings

Orecchiette à la tomate et olives accompagnées de sa ricotta aux herbes 38.00

Orecchiette pasta with tomato and olives served with ricotta cheese and herbs

Risotto au pesto et aiguillettes de volaille parfumées aux tomates confites 36.00

Risotto with pesto and poultry breast flavoured with candied tomato



LA CARTE DU QUAI

LES ENTRÉES

Starters

Tomates marinées au vieux balsamique, Burrata fumée et gelée de basilic <i>Tomatoes marinated in old Balsamic vinegar, smoked Burrata cheese and basil jelly</i>	23.00
Fraîcheur d'écrevisses du Lac aux agrumes et avocat relevée au piment d'Espelette <i>Fresh crayfish from the Lake with citrus fruits and avocado spiked with Espelette pepper</i>	26.00
Cannelloni de bœuf confit aux piquillos, houmous à l'huile de cacahuète grillée <i>Cannelloni of candied Beef with piquillos, hummus with roasted peanut oil</i>	25.00
Thon juste saisi au quinoa façon taboulé, à la menthe et raisins secs <i>Just seared tuna with quinoa, tabbouleh style, mint and raisins</i>	28.00
Caponata en vinaigrette de sauce tomate et parmesan accompagné de sa focaccia <i>Caponata in tomato and parmesan vinaigrette dressing with its focaccia bread</i>	22.00



LES POISSONS

Fish

Dos de saumon cuit basse température, Pomme Darphin, Sauce aux herbes <i>Back of salmon cooked at low temperature, Darphin potatoes and herb sauce</i>	36.00
Rouget de roche rôti au piment d'Espelette, Fine ratatouille, jus tomaté corsé <i>Red mullet toasted with Espelette pepper, fine ratatouille, spicy tomato juice</i>	38.00
Encornets farcis parfumés au chorizo, Riz façon Paëlla, émulsion safran <i>Stuffed squid with chorizo flavour, paella style rice, saffron emulsion</i>	38.00
Poisson du lac, Pomme de terre grenaille confites, sauce Chardonnay <i>Fish from the Lake, candied potato smithereens, Chardonnay sauce</i>	36.00

LES VIANDES

Meat

Croustillant d'épaule d'agneau confit, Pomme boulangère aux oignons, Jus court <i>Crispy lamb shoulder, potato gratin with onions, short juice</i>	42.00
Suprême de volaille en croûte de céréales, purée de maïs et carottes fondantes <i>Chicken supreme in a cereal crust, corn purée and melting carrots</i>	38.00
Filet de boeuf sélectionné par la Boucherie du Molard, Pomme purée au beurre demi- sel, Sauce béarnaise <i>Fillet of beef selected by the Boucherie du Molard, Apple puree with semi-salted butter, Béarnaise sauce</i>	46.00
Filet de canette de Challans aux girolles, Pommes Macaire aux herbes <i>Challans Duckling fillet with chanterelles, Macaire potatoes with herbs</i>	39.00



MENU - 55.00

Tomates marinées au vieux balsamique, Burrata fumée et gelée de basilic

Tomatoes marinated in old Balsamic vinegar, smoked Burrata cheese and basil jelly

ou

Fraîcheur d'écrevisses du Lac aux agrumes et avocat relevée au piment d'Espelette

Fresh crayfish from the Lake with citrus fruits and avocado spiked with Espelette pepper

//

Dos de saumon cuit basse température, Pomme Darphin Sauce aux herbes

Back of salmon cooked at low temperature, Darphin potatoes and herb sauce

ou

Suprême de volaille en croûte de céréales, purée de maïs et carottes fondantes

Chicken supreme in a cereal crust, corn purée and melting carrots

//

Baba / Malibu / fruits exotiques / Rhum

Malibu / exotic fruits / Rum baba



MENU - 70.00

Cannelloni de bœuf confit aux piquillos, houmous à l'huile de cacahuète grillée

Cannelloni of candied Beef with piquillos, hummus with roasted peanut oil

ou

Thon juste saisi au quinoa façon taboulé, à la menthe et raisins secs

Just seared tuna with quinoa, tabbouleh style, mint and raisins

//

Rouget de roche rôti au piment d'Espelette, Fine ratatouille, jus tomaté corsé

Red mullet toasted with Espelette pepper, fine ratatouille, spicy tomato juice

ou

Croustillant d'épaule d'agneau confit, Pomme boulangère aux oignons, Jus court

Crispy lamb shoulder, potato gratin with onions, short juice

//

Fraîcheur d'abricots / amande / verveine

Apricot / almonds / verbena freshness



LES FROMAGES

Cheese

L'Assiette de Fromages affinés

12.00

Selection of fine cheeses

LES DESSERTS

Dessert

Tarte de saison

12.00

Seasonal tart

Fraîcheur d'abricots / amande / verveine

12.00

Apricot / almonds / verbena freshness

Baba / Malibu / fruits exotiques / Rhum

12.00

Malibu / exotic fruits / Rum baba

Brownies / chocolat / caramel / cacahuètes

12.00

Chocolate / caramel / peanut / brownies