



Jérôme Manificier, son épouse Karine
et leur équipe, sont ravis de vous recevoir dans leur restaurant, qui a gardé un charme
authentique.

La terrasse au bord du Lac Léman saura vous séduire.

Ce lieu apaisant et convivial donne un sens à leur devise :

"Prendre le temps ... "

Jérôme Manificier, his wife Karine and their team are delighted to welcome you in their restaurant which has
retained an authentic charm.

You will be seduced by the outside terrace shaded by parasols and plane trees.

This soothing and friendly place lends a purpose to their motto:

"Take the time ... "

Origine de nos produits :

Les viandes : CH, FR, ESP

Les poissons : CH, FR, SCO, POL, VN, CA

La suggestion pour le déjeuner

19 CHF

(Servie avec sa salade)

Lunch suggestion (served with salad)

Servie du Lundi au Vendredi sauf jours fériés et week-end

Served Monday to Friday except on public holidays and weekends

Les incontournables

Tartare de bœuf, sélectionné par la Boucherie du Môleard (160gr)
ses frites et sa salade

34 CHF

Beef tartar, specially selected by Môleard Butcher shop, with French fries and salad

Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade

39 CHF

Fresh local perch fish with French fries and salad

Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade

31 CHF

Fresh perch fish with French fries and salad

Le coin d'ailleurs

Risotto aux girolles et sot-l'y-laisse à l'émulsion Chardonnay

30 CHF

Risotto with chanterelles and oyster with Chardonnay emulsion

Pipe Rigate à la tomate, basilic, aubergines et mozzarella

27 CHF

Pipe Rigate in tomato, basil, eggplant and mozzarella sauce

Rigatoni au chorizo et gambas parfumés au safran

28 CHF

Rigatoni with chorizo and saffron-flavoured prawns

La carte du Quai

Les entrées

Salade sucrine aux asperges et légumes croquants <i>Cos lettuce with asparagus and crunchy vegetables</i>	16 CHF
Fraîcheur de tomates à la Buratta parfumée au basilic <i>Tomato freshness with basil flavoured Buratta</i>	19 CHF
Carpaccio de bœuf au céleri rémoulade et parmesan <i>Beef carpaccio with celery remoulade and parmesan</i>	21 CHF
Tartare d'Aiglefin au quinoa parfumé au Raifort <i>Tartar of Haddock complemented with horseradish flavoured quinoa</i>	21 CHF
Cannellonis au thon et pamplemousses parfumés à la coriandre <i>Cannelloni with tuna and grapefruit flavoured with coriander</i>	20 CHF
Gaspacho Andalou relevé au chorizo et gambas <i>Andalusian gazpacho spiked with chorizo and prawns</i>	18 CHF

Les poissons

Filet de loup au riz façon Paëlla à l'émulsion safran <i>Sea bass fillet with rice in Paella style with saffron emulsion</i>	38 CHF
Dos de cabillaud rôti au Senteur de la Provence parfumé au basilic <i>Roasted back of cod in Fragrance of Provence flavoured with basil</i>	36 CHF
Saumon à l'orge perlé aux légumes d'été <i>Salmon with pearl barley and summer vegetables</i>	36 CHF
Féra aux légumes et sa pomme purée au beurre demi-sel <i>Féra with vegetables and mashed potatoes with slightly salted butter</i>	38 CHF

Les viandes

Entrecôte de bœuf au beurre d'échalotes au vin rouge, Pomme purée au beurre demi-sel <i>Beef sirloin steak with grounded shallots in butter and red wine, mashed potatoes with slightly salted butter</i>	45 CHF
Fricassée de volaille aux olives noires, Pomme de terre Rattes confites <i>Poultry fricassee with black olives, candied Ratte potatoes</i>	36 CHF
Grenadin de veau et sa polenta aux tomates séchées et girolles <i>Veal grenadine with dried tomato polenta and chanterelles</i>	43 CHF
Steak de cochon de Jussy à la sauge, carottes cuites au jus <i>Jussy pork sirloin with sage, carrots cooked in meat juice</i>	38 CHF

Menu

48 CHF

Gaspacho Andalou relevé au chorizo et gambas

Andalusian gazpacho spiked with chorizo and prawns

Ou

Carpaccio de bœuf au céleri rémoulade et parmesan

Beef carpaccio with celery remoulade and parmesan

Fricassée de volaille aux olives noires, Pommes de Rattes confites

Poultry fricassee with black olives, candied Ratte potatoes

Ou

Saumon à l'orge perlé aux légumes d'été

Salmon with pearl barley and summer vegetables

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Crème brûlée with vanilla from Tahiti

Menu

65 CHF

Tartare d'Aiglefin au quinoa parfumé au Raifort

Tartar of Haddock complemented with horseradish flavoured quinoa

Ou

Cannellonis au thon et pamplemousses parfumés à la coriandre

Cannelloni with tuna and grapefruit flavoured with coriander

Filet de loup au riz façon Paëlla à l'émulsion safran

Sea bass fillet with rice in Paella style with saffron emulsion

Ou

Steak de porc de Jussy à la sauge, carottes cuites au jus

Jussy pork sirloin with sage, carrots cooked in meat juice

Pêche cuite au romarin, glace Nectarine

Peach cooked with rosemary, Nectarine ice-cream

Le Fromage

L'Assiette de Fromages affinés

Fine cheese platter

12 CHF

Les desserts

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Crème brûlée with vanilla from Tahiti

12 CHF

Tarte de saison

Seasonal tart

12 CHF

Pêche cuite au romarin, glace Nectarine

Peach cooked with rosemary, Nectarine ice-cream

12 CHF

Tiramisù

Tiramisu

12 CHF

Salade de fruits

Fruit salad

12 CHF

