



*Le chef **Jérôme Manificier** s'applique à une cuisine pleine de saveurs, de générosité et de produits frais.*

Avec son épouse et leur 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 wife and their 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 de nos produits

Les viandes

Agneau, bœuf, veau, volaille : FR, CH

Lamb, beef, veal, poultry : FR, CH

Les poissons

Barbue : FR | Lotte : FR | Merlu : FR | Perches : CH, PL

Brill : FR | | *Monk fish* : FR | *Hake* : FR | *Perch* : CH, PL

Les crustacés et autres

Ecrevisses : FR, CH | Gambas : VNM | Grenouilles : FR | Saint-Jacques : FR

Crayfish : FR, CH | *Large prawns* : VNM | *Frogs* : FR | *Scallops* : FR

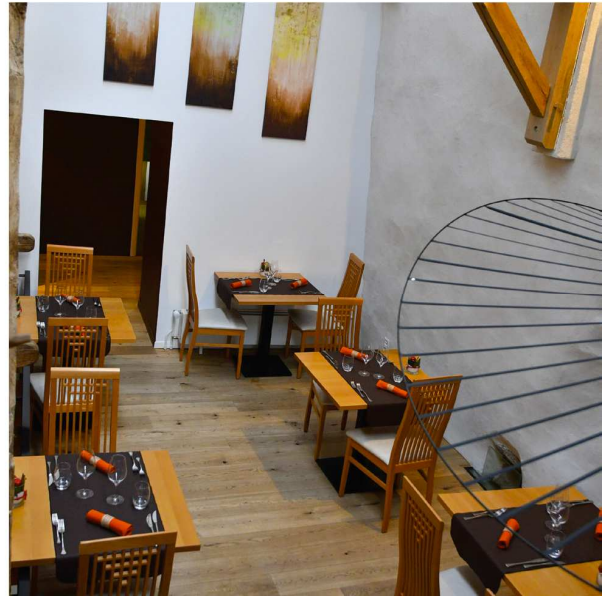
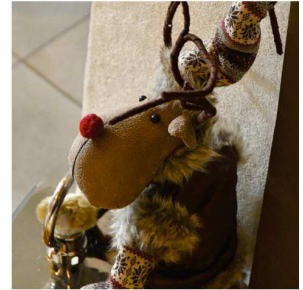
Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

We are happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in menu items.

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



La suggestion pour le déjeuner

(Servie avec sa salade)

19 CHF

Lunch suggestion (served with salad)

Servie le lundi, jeudi et vendredi sauf jours fériés et week-end

Served on Monday, Thursday and Friday except on public holidays and weekends

Les incontournables

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

35 CHF

Beef tartar, specially selected by Môle 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

32 CHF

Fresh perch from elsewhere with French fries and salad

Le coin d'ailleurs

Gratin de Cornettes au jambon et lard fumé au vieux Gruyère 32 CHF

Gratin of Cornettes (short hollow pasta) with ham and smoked bacon with old Gruyere cheese

Risotto aux gambas, citron vert et pommes 36 CHF

Risotto with prawns, lime and apples

Spaghetti sauté aux sots- l'y-laisse et champignons du moment 34 CHF

Stir-fried spaghettis with poultry oyster and season mushrooms



La carte du Quai

Les Entrées

Salade d'automne autour des légumes <i>Autumn salad around vegetables</i>	19 CHF
Cannellonis de grenouilles de Vallorbe à la farine de châtaigne et Truffe noire <i>Cannellonis of Vallorbe frogs made with chestnut flour and black truffle</i>	26 CHF
Pressé de ris de veau aux pommes et céleris, parfumé à l'huile de noisettes <i>Pressed sweetbreads with apples and celery, scented with hazelnut oil</i>	24 CHF
Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe aux betteraves et noix de coco <i>Carpaccio of scallops from Dieppe with beetroots and coconut</i>	24 CHF
Crèmeux de lentilles aux écrevisses et saucisson Vaudois <i>Creamy lentils with crayfish and sausage from Vaud regions</i>	22 CHF

Les Poissons

Dos de Merlu en croûte de noisettes
au mijoté de lentilles parfumé au lard 36 CHF

Hake back in hazelnut crust with bacon-flavoured simmered lentils

Chipirons farçis, gratiné de macaroni et champignons 38 CHF

Stuffed Chipirons (calamari), with grated macaroni and mushrooms

Barbue rôtie à la Truffe noire et légumes automnaux 42 CHF

Roasted Brill with truffle and autumnal vegetables

Joues de lotte en raviole ouverte à l'encre de seiche,
Emulsion Badiane 40 CHF

Monkfish cheeks in open ravioli with cuttlefish ink, Star anise emulsion

Les Viandes

Crêpinette de joue de bœuf aux carottes fondantes,
Sauce vin rouge 41 CHF

Crepinette (flat sausage) of beef cheek with melting carrots, in red wine sauce

Pigeon rôti et sa cuisse confite, Riz rouge de Camargue 44 CHF

Roasted pigeon and confit leg, Camargue red rice

Cuisse de pintade farcie aux champignons, Salsifis et polenta 38 CHF

Guinea Fowl leg stuffed with mushrooms, Salsify and polenta

Croustillant d'épaule d'agneau des Pyrénées
confit aux oignons caramélisés 41 CHF

Crispy shoulder of lamb from the Pyrenees candied with caramelized onions

Menu

50 CHF

Crèmeux de lentilles aux écrevisses et saucisson Vaudois

Creamy lentils with crayfish and sausage from Vaud regions

Ou

Pressé de ris de veau aux pommes et céleris, Parfumé à l'huile de noisettes

Pressed sweetbreads with apples and celery, Scented with hazelnut oil

Joues de lotte en raviole ouverte à l'encre de seiche, Emulsion Badiane

Monkfish cheeks in open ravioli with cuttlefish ink, Star anise emulsion

Ou

Cuisse de pintade farcie aux champignons, Salsifis et polenta

Guinea Fowl leg stuffed with mushrooms, Salsify and polenta

Passion / Fruits exotiques / Noix de coco

Passion / Exotic fruits / Coconut

Menu

65 CHF

Cannellonis de grenouilles de Vallorbe à la farine de châtaigne et Truffe noire

Cannellonis of Vallorbe frogs made with chestnut flour and black truffle

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe aux betteraves et noix de coco

Carpaccio of scallops from Dieppe with beetroots and coconut

Barbue rôtie à la Truffe noire et légumes automnaux

Roasted Brill with Black truffle and autumnal vegetables

Ou

Croustillant d'épaule d'agneau des Pyrénées confit aux oignons caramélisés

Crispy shoulder of lamb from the Pyrenees candied with caramelized onions

Marron / Meringue / Marron glacé

Chestnuts / Meringue / Iced chestnuts

Le Fromage

L'Assiette de Fromages affinés

12 CHF

Cheese platter

Les Desserts

Choco / Clémentines

12 CHF

Choc / Clementines

Marron / Meringue / Marron glacé

12 CHF

Chestnuts / Meringue / Iced chestnuts

Tarte / Orange / Citron

12 CHF

Orange / lemon tart

Passion / Fruits exotiques / Noix de coco

12 CHF

Passion / Exotic fruits / Coconut

