



*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 (Meat)

Bœuf, cochon : CH | Volaille : CH, FR | Canette : FR

Beef, pork : CH | Poultry : CH, FR | Duckling : FR

Les poissons (Fish)

Cabillaud : FR | Lotte : FR | Loup : FR | Perches : CH, PL

Saumon : Ecosse

Cod : FR | Monkfish : FR | Bass : FR | Perch : CH, PL

Salmon : Scotland

Les crustacés et autres (Shellfish & others)

Gambas : VN | Encornet : FR, THA

Large prawns : VN | Squid : FR, THA

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



La suggestion pour le déjeuner

(Servie avec sa salade)

19 CHF

Lunch suggestion (served with salad)

Servie Lundi, Mardi, (Mercredi en Juillet et Août), Jeudi et Vendredi sauf jours fériés et week-end

Served Monday, Tuesday, (Wednesday in July and August), Thursday, and Friday except on public holidays and weekends

Les incontournables (The essentials)

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

35 CHF

Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad

Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade

39 CHF

Fresh perch from the Lake with French fries and salad

Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade

32 CHF

Fresh perch from abroad with French fries and salad

Le coin d'ailleurs (*From somewhere else*)

Rigatoni aux aubergines et mozzarella au jambon du Valais 28 CHF

Rigatoni with aubergines and mozzarella with Valais ham

Risotto de gambas et citron vert aux fèves et petits pois 35 CHF

Prawns and lime risotto with broad beans and peas

Penne sautées au poulpe et chorizo parfumées au soja et sésame noir 31 CHF

Sautéed penne with octopus and chorizo flavoured with soya and black sesame

La carte du Quai

Les Entrées (Starters)

Gaspacho de pastèque aux gambas relevé au Piment d'Espelette	22 CHF
<i>Gaspacho of watermelon with prawns spiked with Espelette pepper</i>	
Tomates à la Burrata et tapenade parfumées au basilic	20 CHF
<i>Tomatoes stuffed with Burrata (cow cheese) with basil flavoured tapenade (olive paste)</i>	
Maquereaux en escabèche et Vitelotte à la moutarde à l'ancienne	22 CHF
<i>Marinated mackerels with Vitelotte (ancient variety of purple-blue potato) with traditional-style mustard</i>	
Tartare de cabillaud au citron vert et quinoa à la tomate, huile d'olive	22 CHF
<i>Cod tartare with lime and quinoa with tomato, olive oil</i>	
Salade estivale et légumes à la sauce yaourt	20 CHF
<i>Summer salad with vegetables in yoghurt sauce</i>	

Les Poissons (Fish)

Filet de loup juste saisi, Ratatouille et panisse, Jus de tomate épicé <i>Fillet of bass just seared, Ratatouille and panisse (sweet pea-based fries), Spicy tomato juice</i>	38 CHF
Dos de saumon rôti, Galette de blé dur et asperges, Sauce Vierge <i>Baked fillet of Salmon, Durum wheat pancake with Asparagus, Virgin Sauce</i>	36 CHF
Encornet farci, Riz façon Paëlla, Sauce Rougail parfumée au chorizo <i>Stuffed squid, Paella style Rice, tomato puree flavoured with chorizo</i>	38 CHF
Oso-bucco de lotte à l'orange et citron, Tagliatelle fraîches, Émulsion petits pois <i>Monkfish Ossobucco with orange and lemon, fresh Tagliatelle, Peas emulsion</i>	40 CHF

Les Viandes (Meat)

Filet de bœuf juste saisi sélectionné par la Boucherie du Molard aux légumes de saison, Pomme purée au beurre demi- sel, Sauce Béarnaise <i>Boucherie du Molard's beef tenderloin just seized with seasonable vegetables, Potato puree with half-salted butter, Béarnaise sauce</i>	48 CHF
Poitrine de cochon confit, Pommes de terre Grenaille et sa garniture Grand'mère, Jus simple <i>Candied belly Pork, Potato Smithereens and Granny topping, simple Juice</i>	38 CHF
Filet de canette de Challans, Galettes de patates douces, Jus au miel et épices <i>Challans duckling breast, Sweet potato patties, juice with honey and spices</i>	36 CHF
Suprême de volaille gratiné aux noix de Pécan, Courgettes sautées au basilic, Pomme purée aux noisettes <i>Poultry supreme with pecan nuts, sautéed courgettes with basil, Potato puree with hazelnuts</i>	38 CHF

Menu

55 CHF

Tartare de cabillaud au citron vert et quinoa à la tomate,

Huile d'olive

Cod tartare with lime and quinoa with tomato, olive oil

Ou

Maquereaux en escabèche et Vitelotte à la moutarde à l'ancienne

Marinated mackerels with Vitelotte (ancient variety of purple-blue potato) with traditional-style mustard

Dos de saumon rôti, Galette de blé dur et asperges, Sauce Vierge

Baked fillet of Salmon, Durum wheat pancake with Asparagus, Virgin Sauce

Ou

Suprême de volaille gratiné aux noix de Pécan, Courgettes sautées au basilic,

Pomme purée aux noisettes

Poultry supreme with pecan nuts, sautéed courgettes with basil, Potato puree with hazelnuts

Crème brûlée à la Vanille

Vanilla Crème brûlée

Menu

70 CHF

Gaspacho de pastèque aux gambas relevé au Piment d'Espelette

Gazpacho of watermelon with prawns spiked with Espelette pepper

Ou

Tomates à la Burrata et tapenade parfumées au basilic

Tomatoes stuffed with Burrata (cow cheese) with basil flavoured tapenade (olive paste)

Filet de loup juste saisi, Ratatouille et panisse, Jus de tomate épicé

Fillet of bass just seared, Ratatouille and panisse (sweet pea-based fries), Spicy tomato juice

Ou

Filet de canette de Challans, Galettes de patates douces, Jus au miel et épices

Challans duckling breast, Sweet potato patties, juice with honey and spices

Douceur de fruits rouges et citron vert

Red fruits and lime Sweetness

Le Fromage (Cheese)

L'Assiette de Fromages affinés

12_{CHF}

Selection of fine cheeses

Les Desserts

Tarte de saison

12_{CHF}

Seasonal tart

Douceur de fruits rouges et citron vert

12_{CHF}

Red fruits and lime Sweetness

Crème Brûlée à la Vanille

12_{CHF}

Vanilla Crème brûlée

Tiramisù

12_{CHF}

Tiramisu