



*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 : CH | Perdreau : GB | Sanglier : AT, PL | Lièvre : AR |
Volaille : CH | Foie gras de canard : FR

*Beef : CH | Partridge : GB | Wild boar : AT, PL | Hare : AR | Poultry : CH |
Duck foie gras : FR*

Les poissons (Fish)

Lieu : FR | Dorade : FR | Omble chevalier : CH, FR | Perches : CH, PL

Hake : FR | Sea beam : FR | Char : CH, FR | Perch : CH, PL

Les crustacés et autres (Shellfish & others)

Gambas : VN | Grenouille : TR | Ecrevisse : CH | Coquille Saint-Jacques : FR |
Homard : CA

Large prawns : VN | Frog legs : TR | Crayfish : CH | Scallops : FR | Lobster : CA

Les fromages : CH, FR | *Cheeses : CH, 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.

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, Jeudi et Vendredi sauf jours fériés et week-end

Served Monday, 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

La carte du Quai

Les Entrées (Starters)

Pressé de perdreaux aux bolets et potiron à l'huile de noix <i>Pressed young partridges with boletus and pumpkin in walnut oil</i>	22 CHF
Ecrevisses du Lac à la châtaigne et Crémeux légèrement pimenté <i>Crayfish from the lake with chestnuts and lightly spiked Smoothy</i>	22 CHF
Coquille Saint-Jacques de Dieppe à la betterave et pommes <i>Dieppe scallops with beetroot and apples</i>	26 CHF
Foie gras de canard aux figes d'Iran et Pain d'épices <i>Duck foie gras with Iranian figs and gingerbread</i>	26 CHF
Ravioles de grenouilles de Vallorbe, aux amandes grillées parfumée au jambon cru <i>Ravioli stuffed with Vallorbe frog legs and grilled almonds with cured ham</i>	24 CHF

Les Poissons (Fish)

Dorade rôtie au moelleux de pomme de terre rattes, Emulsion Chardonnay	34 CHF
<i>Roasted sea bream with fluffy 'ratte' potato, Chardonnay emulsion</i>	
Raviole de homard aux jeunes poireaux et curry rouge	38 CHF
<i>Lobster raviole with young leeks and red curry</i>	
Ombre chevalier juste poché aux légumes automnales	36 CHF
<i>Just poached Arctic char with autumn vegetables</i>	
Dos de lieu rôti au chou parfumé au Tandoori	36 CHF
<i>Back of hake roasted with Tandoori-flavoured cabbage</i>	

Les Viandes (Meat)

Cuisse de pintade farcie aux champignons, Gratin Dauphinois, Jus légèrement crème	38 CHF
<i>Leg of Guinea fowl stuffed with mushrooms, Gratin of sliced potatoes and cheese, Juice with a touch of cream</i>	
Crêpinette de sanglier au Genièvre, Polenta, Sauce Civet	38 CHF
<i>Wild boar flat sausage with Juniper, Polenta, Civet Sauce</i>	
Tournedos de lièvre aux fruits rôtis et Cornes d'Abondance	41 CHF
<i>Saddle of hare with roasted fruits and Horns of Plenty</i>	
Filet de bœuf sélectionné par la Boucherie du Molard Sauce Vin rouge, Pomme purée au beurre demi- sel	45 CHF
<i>Beef sirloin selected by Boucherie du Molard, red wine sauce, potato purée with half-salted butter</i>	

Menu

55 CHF

Pressé de perdreaux aux bolets et potiron à l'huile de noix

Pressed young partridges with boletus and pumpkin in walnut oil

Ou

Ecrevisses du Lac à la châtaigne et Crémeux légèrement pimenté

Crayfish from the lake with chestnuts and lightly spiked Smoothy

Dos de lieu rôti au chou parfumé au Tandoori

Back of lake roasted with Tandoori-flavoured cabbage

Ou

Cuisse de pintade farcie aux champignons, Gratin Dauphinois,

Jus légèrement crémé

Leg of Guinea fowl stuffed with mushrooms, Gratin of sliced potatoes and cheese, Juice with a touch of cream

Ile flottante/ Tonka/ Caramel

Ile flottante / Tonka / Toffee

Menu

70 CHF

Coquille Saint-Jacques de Dieppe à la betterave et pommes

Dieppe scallops with beetroot and apples

Ou

Foie gras de canard aux figues d'Iran et Pain d'épices

Duck foie gras with Iranian figs and gingerbread

Dorade rôtie au moelleux de pomme de terre rattes, Emulsion Chardonnay

Roasted sea bream with fluffy 'ratte' potato, Chardonnay emulsion

Ou

Crépinette de sanglier au Genièvre, Polenta, Sauce Civet

Wild boar flat sausage with Juniper, Polenta, Civet Sauce

Marron/ Meringue/ Passion

Chestnut / Meringue / Passion fruit

Le Fromage (Cheese)

L'Assiette de Fromages affinés

12_{CHF}

Selection of fine cheeses

Les Desserts

Pomme/ Poire/ Coing/ Caramel

12_{CHF}

Apple/ Pear/ Quince / Toffee

Marron/ Meringue/ Passion

12_{CHF}

Chestnut / Meringue / Passion fruit

Brownie / Chocolat blanc / Pistache

12_{CHF}

Bronnie / White chocolate / Pistachio

Ile flottante/ Tonka/ Caramel

12_{CHF}

Ile flottante / Tonka / Toffee