



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.

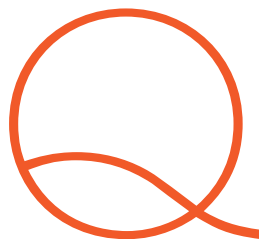
Ce lieu apaisant et convivial donne un sens à leur devise :  
« Prendre le temps ... »

*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 ... »*



CAFÉ RESTAURANT DU  
**QUAI**  
HERMANCÉ

# ORIGINES DES PRODUITS

## LES VIANDES - *MEAT*

---

Boeuf : CH, FR  
*Beef : CH, FR*

Lapin : HU  
*Rabbit : HU*

Porc : CH, FR  
*Pork : CH, FR*

Volaille : CH, FR  
*Poultry : CH, FR*

## LES POISSONS - *FISH*

---

Cabillaud : NV  
*Cod : NV*

Loup de mer : FR  
*Sea bass : FR*

Perches : CH, PL  
*Perch : CH, PL*

Poisson du lac : CH  
*Fish from the lake : CH*

Poulpe : FR, ESP  
*Monkfish : FR, CH*

## LES CRUSTACÉS ET AUTRES - *SHELLFISH & OTHERS*

---

Gambas : VNM  
*Prawns : VNM*

Cigale de mer : FR, VNM  
*Lobster : FR, VNM*

## LES FROMAGES - *CHEESE* : 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

## 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 <i>Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad</i>	36.00
Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from the Lake with French fries and salad</i>	41.00
Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from abroad with French fries and salad</i>	34.00

## LES PÂTES - *Pasta*

---

Rigatoni à la tomate pimentée, seiche, poulpe et chorizo <i>Rigatoni with spicy tomato, cuttlefish, octopus and chorizo</i>	36.00
Risotto aux morilles et sot-l'y-laisse accompagné de ses petits pois, Émulsion de vin jaune <i>Risotto with morels and poultry together with peas, yellow wine emulsion</i>	38.00
Taglierini aux gambas et pesto à l'huile vierge <i>Taglierini with king prawns and virgin oil pesto</i>	38.00

# LES ENTRÉES - Starters

---

Cigale de mer en tarte fine aux tomates confites et piquillos <i>Clawless Lobster in thin pie with pickled tomatoes and piquillo pimentos</i>	25.00
Houmous à la coriandre et pois chiches grillés au paprika fumé <i>Hummus with coriander and roasted chickpeas with smoked paprika</i>	20.00
Jeunes poireaux en vinaigrette aux oeufs de caille et haddock fumé <i>Young leeks in vinaigrette with quail eggs and smoked haddock</i>	23.00
Fraîcheur de légumes printaniers aux lentilles et chèvre frais <i>Fresh spring vegetables with lentils and fresh goat cheese</i>	20.00
Duo d'asperges à la coppa et pecorino aux câpres frits <i>Duo of asparagus with coppa (ham) and pecorino (cheese) with fried capers</i>	22.00

## LES POISSONS - *Fish*

---

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, galette de riz vénéré, Sauce Chardonnay <i>Back of cod in a herb crust, Venere rice cake, Chardonnay sauce</i>	36.00
Poisson du Lac accompagné de jeunes carottes et de sa semoule épicée <i>Fish from the Lake with young carrots and spicy semolina</i>	38.00
Filet de loup de mer juste saisi, Riz façon paëlla parfumé au chorizo <i>Seared fillet of sea bass, paella style rice flavoured with chorizo</i>	39.00
Poulpe rôti en piperade de poivrons confits, polenta crémeuse <i>Roasted octopus in a piperade of pickled peppers, creamy polenta</i>	36.00

## LES VIANDES - *Meat*

---

Poitrine de cochon cuite « basse température », aubergines gratinées, pommes grenailles <i>Pork belly cooked at low temperature, baked aubergines in gratin, potato smithereens</i>	38.00
Cuisse de volaille confite aux morilles et asperges, Sauce vin jaune <i>Candied poultry leg with morels and asparagus, yellow wine sauce</i>	41.00
Filet de boeuf (sélectionné par la Boucherie du Molard) Pomme purée au beurre demi- sel, Sauce Béarnaise <i>Beef sirloin (selected by the Boucherie du Molard)</i> <i>Mash potatoes with half-salted butter, Béarnaise sauce</i>	48.00
Râble de lapin farci aux épinards et pignons grillés, jus aux olives <i>Saddle of rabbit stuffed with spinach and grilled pine nuts, olives in juice</i>	38.00

# MENU - 58.00

Houmous à la coriandre et pois chiches grillés au paprika fumé  
*Hummus with coriander and roasted chickpeas with smoked paprika*

ou

Jeunes poireaux en vinaigrette aux oeufs de caille et haddock fumé  
*Young leeks in vinaigrette with quail eggs and smoked haddock*

//

Poitrine de cochon cuite « basse température », aubergines gratinées, pommes grenailles  
*Pork belly cooked at low temperature, baked aubergines in gratin, potato smithereens*

ou

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, galette de riz vénéré, Sauce Chardonnay  
*Back of cod in a herb puff crust, Venere rice cake, Chardonnay sauce*

//

Tarte tatin aux pommes parfumées à la fève de Tonka, glace vanille  
*Tatin apple pie flavoured with Tonka bean, vanilla ice cream*

# MENU - 70.00

Duo d'asperges à la coppa et pecorino aux câpres frits

*Duo of asparagus with coppa (ham) and pecorino (cheese) with fried capers*

ou

Cigale de mer en tarte fine aux tomates confites et piquillos

*Clawless Lobster in thin pie with pickled tomatoes and piquillo pimientos*

//

Cuisse de volaille confite aux morilles et asperges, Sauce vin jaune

*Candied poultry leg with morels and asparagus, yellow wine sauce*

ou

Filet de loup de mer juste saisi, Riz façon paëlla parfumé au chorizo

*Seared fillet of sea bass, Paella style rice flavoured with chorizo*

//

Douceur autour des premières fraises et pistaches

*Sweetness surrounding the first strawberries and pistachio*

## LES FROMAGES - Cheese

---

L'Assiette de Fromages affinés 14.00  
*Selection of fine cheeses*

## LES DESSERTS - Dessert

---

Douceur autour des premières fraises et pistaches 12.00  
*Sweetness surrounding the first strawberries and pistachio*

Baba au rhum, ananas et crème montée 12.00  
*Rhum baba, pineapple and whipped cream*

Dôme de chocolat, biscuit croustillant et mandarines 12.00  
*Chocolate dome, crunchy cake and tangerine*

Tarte tatin aux pommes parfumées à la fève de Tonka, glace vanille 12.00  
*Tatin apple pie flavoured with Tonka bean, vanilla ice cream*