



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 ... »

ORIGINES DES PRODUITS

Origin of products

LES VIANDES - *MEAT*

Boeuf : CH, FR

Beef : CH, FR

Cochon : CH

Pork : CH

Veau : CH

Veal : CH

Volaille : CH, FR

Chicken : CH, FR

LES POISSONS - *FISH*

Cabillaud : NO

Cod : NO

Dorade : ES

Sea bream : ES

Omble : CH, FR

Char : CH, FR

Perches : CH, PL

Perch : CH, PL

Thon : NV

Tuna : NV

Truite : CH, FR

Trout : CH, FR

LES CRUSTACÉS ET AUTRES - *SHELLFISH & OTHERS*

Gambas : VN

King prawns : VN

Encornet : ES

Squid : ES

Cecina : ES

Smoked tender beef : ES

LES FROMAGES - *CHEESE* : CH, FR

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

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.

CHE-288.391.031 TVA

All prices are in Swiss francs, VAT is included

SUGGESTION POUR LE DÉJEUNER 20.00

Servie avec sa salade
sauf jours fériés, de fermeture et week-end
*Lunch suggestion served with salad
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>	43.00
Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade <i>Fresh perch from abroad with French fries and salad</i>	39.00

LES PÂTES - *Pasta*

Risotto / gambas / asperges / fèves / sauce crustacés <i>Risotto / king prawns / asparagus / broad beans / shellfish sauce</i>	41.00
Tagliatelle fraîches / sot-l'y-laisse / morilles / sauce vin jaune <i>Fresh tagliatelle / chicken / morels / wine sauce</i>	38.00

LES ENTRÉES - *Starters*

Asperges / vertes / blanches / truite fumée / raifort / vinaigrette <i>Asparagus / white / green / smoked trout / horseradish / vinaigrette</i>	26.00
Pressé / bœuf / rémoulade / céleri / sauce gribiche <i>Terrine / beef / remoulade / celery / mayonnaise / garlic / capers</i>	25.00
Crémeux / brocolis / chèvre frais / Cecina / amandes grillées <i>Creamy / broccoli / fresh goats cheese / smoked tender beef / toasted almonds</i>	22.00
Oeuf / Mimosa / thon / enoki / mayonnaise / tuile de pain <i>Mimosa egg / tuna / enoki / mayonnaise / bread tuile</i>	22.00

LES POISSONS - *Fish*

Cabillaud / asperges / rôtis / polenta crémeuse / pecorino / sauce Chardonnay <i>Cod / asparagus / flat bread / creamy polenta / pecorino cheese / Chardonnay sauce</i>	38.00
Dorade / plancha / légumes / quinoa / sauce vierge <i>Sea bream / cooked on the plancha / vegetables / quinoa / vierge vinaigrette</i>	38.00
Encornet / farçi / chorizo / riz façon paëlla / sauce piquante <i>Stuffed squid / chorizo / paella style rice / spicy sauce</i>	38.00
Omble chevalier / poché / légumes / aioli / pommes de terre <i>Poached fresh water char / vegetables / aioli / potatoes</i>	39.00

LES VIANDES - *Meat*

Côte / cochon / cornichons / Pommes boulangères / sauce moutarde <i>Pork ribs / pickles / boulangère potatoes / mustard sauce</i>	41.00
Cuisse / volaille / asperges / morilles / riz pilaf / sauce vin jaune <i>Chicken thighs / asparagus / morels / pilaf rice / wine sauce</i>	39.00
Filet de bœuf / légumes / pommes purée / beurre demi-sel / sauce morilles <i>Fillet of beef / vegetables / mashed potatoes / semi-salted butter / morels sauce</i>	56.00
Sauté / veau / olives / légumes / pommes grenailles / confites <i>Sautéed veal / olives / vegetables / candied new potatoes</i>	45.00

MENU - 58.00

Oeuf / Mimosa / thon / enoki / mayonnaise / tuile de pain

Mimosa egg / tuna / enoki / mayonnaise / bread tuile

ou

Crèmeux / brocolis / chèvre frais / Cecina / amandes grillées

Creamy / broccoli / fresh goats cheese / smoked tender beef / toasted almonds

//

Cuisse / volaille / asperges / morilles / riz pilaf / sauce vin jaune

Chicken thighs / asparagus / morels / pilaf rice / wine sauce

ou

Dorade / plancha / légumes / quinoa / sauce vierge

Sea bream / cooked on the plancha / vegetables / quinoa / vierge vinaigrette

//

Crème / brûlée / vanille / Madagascar

Madagascar / vanilla / crème brûlée

MENU - 70.00

Asperges / vertes / blanches / truite fumée / raifort / vinaigrette
Asparagus / white / green / smoked trout / horseradish / vinaigrette

ou

Pressé / bœuf / rémoulade / céleri / sauce gribiche
Terrine / beef / remoulade / celery / mayonnaise / garlic / capers

//

Sauté / veau / olives / légumes / pommes grenailles / confites
Sautéed veal / olives / vegetables / candied new potatoes

ou

Ombre chevalier / poché / légumes / aïoli / pommes de terre
Poached fresh water char / vegetables / aioli / potatoes

//

Tarte de saison

Seasonal tart

LES FROMAGES - *Cheese*

L'Assiette de Fromages affinés

14.00

Selection of fine cheeses

LES DESSERTS - *Dessert*

Crème / brûlée / vanille / Madagascar

12.00

Madagascar / vanilla / crème brûlée

Gâteau / moelleux / agrumes / sauce orange

12.00

Soft citrus cake / orange sauce

Tarte de saison

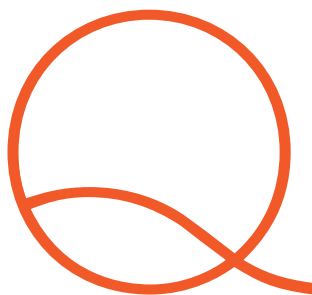
12.00

Seasonal tart

Tiramisù / café

12.00

Coffee tiramisu



CAFÉ RESTAURANT DU

QUAI

HERMANCÉ

By Jérôme Manificier