Le Chef Jérôme Manifacier 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 Manifacier 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*

Espadon : LK
Swordfish : LK

Loup de mer : FR
Sea bass : FR

Perches : CH, PL
Perch : CH, PL

Saumon : NO
Salmon : NO

Truite : CH, FR
Trout : CH, FR

LES CRUSTACÉS ET AUTRES - *SHELLFISH & OTHERS*

Gambas : VN
King prawns : VN

Écrevisses : CH, ES, PT
Crayfish : CH, ES, PT

Jambon cru : CH
Raw ham : CH

Poulpe : ES
Octopus : ES

LES FROMAGES - *CHEESES* : 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 21.00

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 37.00
Beef tartare, Boucherie du Molard special selection, French fries and salad

Perches du Lac fraîches, ses frites et sa salade 44.00
Fresh perch from the Lake with French fries and salad

Perches d'ailleurs fraîches, ses frites et sa salade 39.00
Fresh perch from abroad with French fries and salad

LES PÂTES - *Pasta*

Risotto / gambas / chorizo / piment d'Espelette 41.00
Risotto / prawns / chorizo / Espelette pepper

Macaroni / jambon cru / champignons / sauce Chardonnay 38.00
Macaroni / raw ham / mushrooms / Chardonnay sauce

LES ENTRÉES - *Starters*

Tartare / saumon / taboulé / raisins secs / coriandre *Salmon tartare / tabbouleh / raisins / coriander*	26.00
Cannelloni / encre de seiche / écrevisses / avocat / pamplemousse *Cannelloni / squid ink / crayfish / avocado / grapefruit*	28.00
Tomates / burrata / focaccia / olives *Tomatoes / burrata / focaccia / olives*	25.00
Melon / jambon cru / gressin *Melon / raw ham / breadstick*	22.00

LES POISSONS - *Fish*

Poulpe rôti / basquaise / pommes grenailles / émulsion piquillos 38.00
Roasted octopus / basque sauce / new potatoes / piquillo pepper emulsion

Filet / loup de mer / ratatouille / écrasé de pommes de terre / fleur de sel 39.00
Sea bass fillet / ratatouille / crushed potatoes / sea salt

Espadon / fenouils rôtis / sauce Vierge / riz pilaf 41.00
Swordfish / roasted fennel / Vierge sauce / rice pilaf

Filet / truite / poché / légumes d'été / mayonnaise / estragon 38.00
Poached trout fillet / summer vegetables / tarragon mayonnaise

LES VIANDES - *Meat*

Cuisse / pintade / girolles / haricots plats / oignons grelots / pommes confites 42.00
Guinea fowl thigh / chanterelle mushroom / string beans / pearl onions / potato confit

Poitrine / cochon / confit / légumes / palets / polenta 39.00
Pork belly confit / vegetables / polenta

Filet de bœuf / légumes / pommes purée / beurre demi-sel / beurre Maître d'hôtel 56.00
Fillet of beef / vegetables / mashed potatoes / semi-salted butter / Maître d'hôtel butter

Croustillant / veau / épices / boulgour / tomates / jus corsé 46.00
Crispy veal / spices / bulgur wheat / tomatoes / veal sauce

MENU - 58.00

Tomates / burrata / focaccia / olives
Tomatoes / burrata / focaccia / olives

ou

Melon / jambon cru / gressin
Melon / raw ham / breadstick

//

Poitrine / cochon / confit / légumes / palets / polenta
Pork belly confit / vegetables / polenta

ou

Filet / truite / poché / légumes d'été / mayonnaise / estragon
Poached trout fillet / summer vegetables / tarragon mayonnaise

//

Crème / brûlée / vanille / Madagascar
Madagascar / vanilla / crème brûlée

MENU - 70.00

Tartare / saumon / taboulé / raisins secs / coriandre
Salmon tartare / tabbouleh / raisins / coriander

ou

Cannelloni / encre de seiche / écrevisses / avocat / pamplemousse
Cannelloni / squid ink / crayfish / avocado / grapefruit

//

Cuisse / pintade / girolles / haricots plats / oignons grelots / pommes confites
Guinea fowl thigh / chanterelle mushroom / string beans / pearl onions / potato confit

ou

Filet / loup de mer / ratatouille / écrasé de pommes de terre / fleur de sel
Sea bass fillet / ratatouille / crushed potatoes / sea salt

//

Cheesecake / framboises
Cheesecake / raspberry

LES FROMAGES - *Cheese*

L'Assiette de Fromages affinés 14.00
Selection of fine cheeses

LES DESSERTS - *Dessert*

Crème / brûlée / vanille / Madagascar 14.00
Madagascar / vanilla / crème brûlée

Mousse / chocolat / caramel / fleur de sel 14.00
Chocolate mousse / caramel / sea salt

Tarte de saison 14.00
Seasonal tart

Cheesecake / framboises 14.00
Cheesecake / raspberry

CAFÉ RESTAURANT DU
QUAI
HERMANCE
By Jérôme Manifacier