

RESTAURANT DE LA PLAGE & BUVETTE

OUVERT 7/7



Je ne suis
pas un héron...

Quel est le nom du
frère végétarien
de Bruce Lee ? *

WWW.RESTOPLAGE.CH

APÉROOOO

Tapas

Houmous GRTA, piadina suisse	8,50
Moutabal d'aubergines et piadina suisses	8,50
Charcuterie genevoise, Gruyère 19 mois de Fribourg Piadina suisse	18.-

* Broco Lee

MENU

/ MIDI ET SOIR 7/7 EXCEPTÉ LORS DU BRUNCH /

Entrées

La petite verte	7.-
Salade du pays, vinaigrette au curry, Gruyère 19 mois, blé soufflé GRTA	12.-
Œufs parfaits de la Ferme du Lignon, courge et châtaigne, émulsion de poulette	16.-
Tataki de veau suisse, pickles de pleurotes genevoises et radis colorés	19.-
Carpaccio de féra du Léman à la coriandre, racines et citron confit	18.-

Plats

Filets de perches du Léman*, beurre persillé, croquants de carottes et pommes grenailles	41.-
Filet de féra du Léman, beurre persillé, croquants de carottes et pommes grenailles	36.-
Courge butternut rôtie, ricotta genevoise et lentilles de Sauvigny	27.-
Sanglier genevois en deux cuissons, salsifis et gremolata	38.-
Rumsteck suisse fumé mûré 7 semaines, embeurrée de choux à l'orange	38.-
Tagliatelles fraîches de chez Roberto, truffe d'automne de Bourgogne	32.-

Desserts

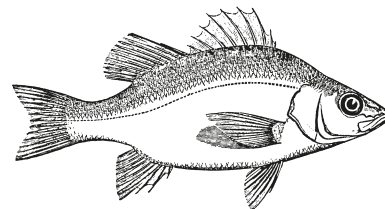
Crumble de coings du pays, beurre porto gingembre	13.-
Tarte au chocolat 70%, de chez Orfève à Genève	12.-
Meringue, double crème de Gruyère et confit poire-cannelle	9.-

Glaces et sorbets faits maison

Café, chocolat, vanille, citron, fraise	4,50
---	------

POUR LES PETITS POISSONS

Nuggets maison CH 17.- / Truite panée de Montreux 17.-
Accompagné de pommes grenailles et salade du pays



PLATS DU JOUR – LA SEMAINE À MIDI

Lundi

Pâtée de légumes d'automne, volaille IPS et gremolata 21.- / Végé 18.-

Mardi

Burger d'automne, 130g pur boeuf suisse, roquette, céleri truffé, pommes grenailles
Burger végété, galette de céréales, roquette, céleri truffé, pommes grenailles 24.- / Végé 23.-

Mercredi

Tartiflette au lard de la famille Chappuis / tartiflette végétarienne 19.- / Végé 17.-

Jeudi

Tartare de boeuf suisse traditionnel, pain aux herbes
Tartare de légumes, pain aux herbes 24.- / Végé 20.-

Vendredi

Brandade de truite de chez Guibert à Montreux
Parmentier de légumes de saison 21.- / Végé 19.-



Nos produits sont traçables à 98%, sont en accord avec les saisons et issus dans la mesure du possible d'une production locale.
Pour des informations sur les allergènes, veuillez-vous adresser à notre équipe. / Prix TTC en Francs suisses
Les lampes du restaurant viennent des Enfants Terribles | www.les-enfants-terribles.ch | Rue Prévost-Martin 24, 1205 Genève
*Perches sauvages du Léman selon arrivage. En cas d'indisponibilité, les perches viennent de chez Loë, élevage valaisan en Suisse.



Caesar crousti plage

Filet de poulet croustillant CH,
Gruyère 19 mois de Fribourg, salade du pays 26.-

Vegan

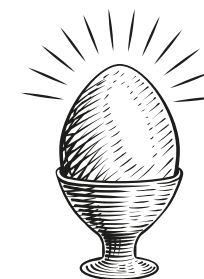
Pois chiche GRTA, choux rouge, racine croquante
et vinaigrette au curry 19.-

Truite blanche fumée de chez Guibert Montreux

Boulgour, salade du pays,
légumes croquants suisses 25.-

BRUNCH

/ LE DIMANCHE DE 11H À 15H /
> SUR ASSIETTE...



La Végé

Œufs brouillés de la Ferme du Lignon,
pommes grenailles, Gruyère 19 mois,
salade du pays, crudités, fenouil croquant
et pain GRTA 25.-

La canaille

Œufs brouillés de la Ferme du Lignon,
chipo de la Boucherie du Palais, Gruyère 19 mois,
pommes grenailles, bacon suisse,
salade du pays, crudités, pain GRTA 27.-

Fish

Œufs brouillés de la Ferme du Lignon,
truite fumée de Montreux
ou 5 filets de perches du Léman,
Gruyère 19 mois, pommes grenailles,
salade du pays, crudités et pain GRTA 27.- / 33.-

Granola suisse Yogourt de Fribourg, miel GRTA 7.-

Pancakes bio GRTA (2 pcs), sirop maison 7.-

Viennoiseries genevoises

Pain au chocolat 2,50
Croissant 1,50

Cookie, banana bread, cake au citron 4.-