RESTAURANT DE LA PLAGE & BUVETTE

OUVERT 7/7

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

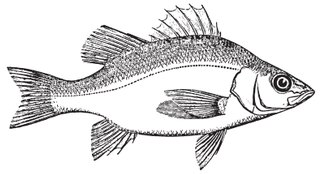
WWW.RESTOPLAGE.CH

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, graine de lin GRTA, Gruyère 19 mois	12.-
Rafraîchi de petits pois et menthe suisses, lard du Valais et ricotta genevoise	15.-
Lentilles de Sauvergny acidulées, légumes grillés suisses, vinaigrette au miel GRTA	14.-
Rillettes de féra du Léman, pâte de citron confit et pain sarde	18.-

Plats

Filets de perches du Léman, cuits meunière, pommes grenailles et fenouil croquant	41.-
Filet de féra du Léman, cuit meunière et pommes grenailles suisses	36.-
Aubergine rôtie au cumin, quinoa à la coriandre, ricotta genevoise fumée	26.-
Rumsteck suisse maturé 7 semaines, carottes fanes rôties au four, jus porto Madère	38.-
Truite de chez Guibert à Montreux, minestrone d'écrevisses du léman, pesto au basilic	34.-

Desserts

Cheesecake revisité pomme tatin, caramel beurre salé	11.-
Tarte au chocolat du Pérou 70%, parfumée au Huatacay de Genève	11.-
Meringue, double crème de Gruyère et framboises	9.-

Glaces et sorbets faits maison

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

POUR LES PETITS POISSONS

Nuggets maison CH 17.- / Steak haché CH 15.- / Truite pannée de Montreux 17.-
Accompagné de pommes grenailles, salade du pays et petits pois

PLATS DU JOUR – LA SEMAINE À MIDI

Lundi Casarecce en risotto, dés de longeoles GE, fenouil et émulsion de côtes du Jura — 21.- / Végé 19.-

Mardi Curry de légumes de saison, poulet suisse et riz sauvage — 21.- / Végé 19.-

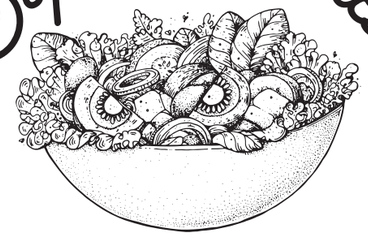
Mercredi Poitrine de porc grillée de la famille Chappuis CH, purée de céleri caramélisé et bisque d'écrevisses du Léman
Quinoa à la tomate confite, petits légumes, purée de céleri caramélisé — 24.- / Végé 20.-

Jeudi Tartare de bœuf suisse traditionnel, pommes grenailles, pain aux herbes
Tartare de légumes niçois, pain aux herbes — 23.- / Végé 19.-

Vendredi Biscuit de truite croustillant de Montreux, boulgour et pleurottes suisses, beurre citronné — 24.- / 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

Super Salades



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

Vegan
Pois chiche GRTA, légumes croquants
Aubergines grillées — 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.-

OUVERT 7/7

BOISSONS

OK BUT FIRST, COFFEE !

Ristretto, Expresso, Café (Horace café Genève)	3,80
Americano	4,50
Cappuccino, Renversé	4,90
Flat white (double expresso & mousse de lait)	5,90
Café grec	6,50
Frappuccino	6,50
Chocolat frappé	5,50
Chocolat chaud - Ovomaltine ou Caotina	4,50
Extra – shot café	1,50
Extra – lait de soja ou amande	1.-
Thés Betjeman & Barton : Thé noir, vert sencha, menthe poivrée, verveine	4,50
Gingembre chaud	3,90

TELLEMENT SOFT	***2.5dl***	***5dl***	***1l***
Eau plate filtrée	2,50	4.-	6,50
Eau gazeuse filtrée	3.-	5.-	8,50
Thé froid bio de Lausanne	4,50	7,50	
Tonic de Lausanne	4,50	7,50	
Orangeade de Lausanne	4,50	7,50	
Limonade Citron bio	4,50	7,50	
Limonade au gingembre VD	4,50	7,50	
Sirops Morand : menthe, grenadine, sureau			+0,50
Extra – Shot de gingembre			+0,50
Sirop	2,50		
Sirop gazeux	3.-		
Verre de lait	3.-		

JUS T'AIME...	***2dl***	***4dl***
Orange	6.-	10.-
Orange-Carotte-Gingembre	7.-	12.-
Pomme-Concombre-Citron Vert	6.-	10.-
Jus de pomme artisanal	5.-	8.-

WWW.RESTOPLAGE.CH

Prix TTC en Francs suisses, service inclu

RESTAURANT DE LA PLAGE & BUVETTE

WWW.RESTOPLAGE.CH

OUVERT 7/7

BOISSONS

BIÈRES DR GABS VD	***2.5dl***	***5dl***
Blonde SWAF – 4,8%	5.-	8.-
Blanche Houleuse – 5%	5,50	8,50
IPA Delorean – 4,5%	5,50	8,50
Panaché	5,50	8,50
Extra – Shot de gingembre		+0,50

VINS AU VERRE	***1dl***	***1.5dl***	***5dl***	***1l***
Syrah-Grenache				
Domaine La Florane, Côtes du Rhône	6.-	-	30.-	58.-
Gamay & Garanoir				
Cuvée GaGa des Graves, Athenaz	5.-	-	25.-	48.-
Sauvignon blanc				
AOC des Perrières, Peissy	6.-	8,50	30.-	56.-
Chardonnay bio				
Jean Huttard, Alsace	7.-	9.-	35.-	64.-
Rosé de Gamay				
Domaine des Perrières, Peissy	6.-	8,50	30.-	56.-
Rosé de Provence				
Château la Mascaronne, FR	7.-	9.-	35.-	64.-
Mousseux genevois	8.-	10.-	40.-	74.-

BLANCS — *BTL*

Chasselas – AOC 2020 Domaine du Chambet, Gy 38.-
Frais, désaltérant, de belle intensité
Domaine familial centenaire, aujourd'hui géré par Anthony

Aligoté – AOC 2020 Domaine de la Devinière, Satigny 48.-
Vif, minéral et fruité
Willy est vigneron engagé, partisan du bio depuis 20 ans

Chardonnay – AOC 2020 Domaine des Graves, Athenaz 44.-
Fruité, agrumé, fin et frais
Nicolas, l'homme de la terre le plus à l'ouest de Suisse

Sauvignon – 2020 Vini be good, Loire 46.-
Éclats aromatiques de fruits blancs et d'agrumes
Vini be good, une association défendant les appellations de la région

Pinot Blanc – AOC 2016 Domaine de Balisiers, Peney 52.-
Frais, équilibre entre la minéralité et les fruits à chair blanche
1er domaine genevois inscrit sous le label Demeter

Chardonnay – AOC 2020 Dom. de la Vigne Blanche, Cologny 54.-
Ample et rond en bouche
Sarah et Roger gèrent ce domaine familial visible depuis le lac

Scheurebe – AOC 2019 Domaine de Miolan, Choulex 56.-
Finesses aromatiques sur le thème des fruits exotiques
Bertrand est grand partisan de la biodynamie

Muscat sec – AOC 2020 Domaine Damien Mermoud, Lully 58.-
Belle typicité sur un fond tendu et minéral
Damien gère le domaine familial en biodynamie depuis 2007

Sauvignon – AOC 2019 Domaine de Beauvent, Bernex 56.-
Vin vif aux accents délicatement exotiques et agrumés
Ce domaine familial confectionne des vins depuis trois générations

Pinot Gris – AOC 2020 Cuvée Pompette, Axel Caubet 54.-
Floral et complexe alliant fruits et rondeurs.
Ce sommelier à bicyclette confectionne des cuvées natures

Petite Arvine – AOC 2020 Cave Hubert Germanier, Vétroz (VS) 58.-
Sèche et fruitée avec la salinité typique de ce cépage
Le talent de Fabio attire les amateurs les plus exigeants

Peter and Paul – Gruner-Veltliner 2020, Autriche 52.-
Désaltérant et rafraîchissant
Domaine historique du 17ème siècle pratiquant la viticulture bio

ROSÉS — *BTL*

Gamay – AOC 2020 « Cuvée Mehari », Gy 48.-
Gourmand, complexe, frais et sans sulfites

Ephémères – AOP 2020, Coteaux d'Aix en Provence 49.-
Tonalités florales et accents de fruits rouges

Vent dans les Voiles - IGP 2020, Var 54.-
Registre élégant et fin

ROUGES — *BTL*

Gamay *Les Griottes* – AOC 2020 Dom. de Miolan, Choulex 44.-
Gourmand, équilibré et soyeux
Bertrand a repris ce domaine viticole existant depuis 1422

Gamaret – AOC 2020 – Domaine de Beauvent, Bernex 58.-
Structuré, corsé aux tanins agréables
Bernard et Jérôme cultivent 16 différents cépages sur 16 ha

Pinot noir 2019 – AOC Domaine Mermoud, Lully 52.-
Expression friande, combinant intensité et fraîcheur
Paul et Edouard bichonnent chaque cep réparti sur 5 ha

Garanoir 2020 – Domaine du Chambet, Gy 42.-
Rond, souple et aromatique
Ce domaine porte le nom du ruisseau longeant ses vignes

Mondeuse 1er cru – AOC 2019 Domaine de Beauvent, Bernex 68.-
Croquant et ample en bouche aux notes finales épicées
Les Cruz cultivent les meilleurs crus bios

Gamay *Rouge de Là* – 2020, Mategnin 54.-
Matière friande et goûteuse, sans sulfites
Paul-Henri Soler est un pionnier des vins naturels à Genève

Merlot & Garanoir – AOC 2019 Dom. de la Vigne Blanche 68.-
Fruité et puissant, avec notes épicées et légèrement grillées
Sarah et Roger fournissent les genevois sans intermédiaires

Cabernet Sauvignon – AOC 2019 Dom. des Balisiers, Pessy 58.-
Tendre, souple, avec notes de fruits noirs et tanins soyeux
Attaché au terroir, Christophe est un pionier genevois du bio

Merlot – AOC 2020 Domaine des Crêtets, Peissy 64.-
Typique, généreux en fruits et profondeurs
Philippe et Sophie nous offrent des vins sincères et singuliers

Esprit de Genève – AOC 2019 Dom. des Hutins, Dardagny 68.-
Combinaison de Gamay, Merlot et Garanoir, tendre et onctueux
Emilienne représente la 5ème génération à la tête du domaine familial

En attendant les copains Domaine du Petit Oratoire, Rhône 52.-
Quatre cépages vinifiés au naturel, plein de soleil et de croquant
En solo, Lori cultive 20 ha dont les vins sentent bon la convivialité

BUES-BULLES — *BTL*

Mousseux Brut Domaine de la Vigne Blanche, Cologny 64.-
De belles bulles gourmandes et fruitées
Sarah et Roger préservent la vie du sol pour un terroir résolument sain

Champagne Goutorbe-Bouillot – Champ de Craie, Damery 89.-
Blanc de blancs 100% chardonnay, belle finesse et arômes délicats
Dominique et Bastien cultivent un petit terroir de 7,5 ha de vignes bio

Champagne Brut Premier – Louis Roederer 128.-
Trame structurée alliant complexité et fraîcheur
Grande maison ayant produit parmi les plus belles cuvées

COCKTAILS	***MINI***	***MAXI***
Spritz Suisse - Mousseux GE - Valperol VS	12.-	20.-
Hugo - Mousseux, sureau, menthe suisse	12.-	20.-
Moscow Mule LVX, Vodka GE	15.-	26.-
Gin & Tonic LVX - Gin GE, Tonic de Lausanne	14.-	24.-
Gin & Tonic - Tanqueray, Tonic de Lausanne	13.-	22.-
Gin Fizzzz LVX de Genève	15.-	26.-
Gin Fizzzz Tanqueray	14.-	24.-
Vodka & Tonic LVX, Vodka GE & Tonic de Lausanne	14.-	24.-

SPIRITUEUX	***2CL***	***4CL***
Glengoyne - 10 ans Écosse - 40%		
Single Malt Scotch Whisky	10.-	18.-
Kilkerran - 12 ans Écosse - 46%		
Single Malt Scotch Whisky	12.-	22.-
Rhum Barbancourt - 43%		
Réserve Spéciale 8 ans, Haiti	9.-	16.-
Rhum J.M - 43%		
VSOP Martinique	10.-	18.-
Moitié-moitié - 36%		
Williamine		11.-

WWW.RESTOPLAGE.CH