

# Propositions de Menus automne-hiver 2021

## Menu découverte

64.- par personne (hors boissons)

Entrée

Carpaccio de féra du Léman à la coriandre, racine et citron confit

ou

Tataki de veau suisse

ou

Salade vegan, légumes croquants suisses de saison

Plat

Filet de féra du Léman cuit meunière, pommes grenailles

ou

Courge butternut rôtie, ricotta genevoise et lentille de Sauvigny

ou

Rumsteak suisse fumé, embeurré de choux à l'orange, jus court

Dessert

Crumble de coing Suisse, beurre porto gingembre

ou

Tarte au chocolat 70%, de chez Orfève à Genève

## Menu cocktail dînatoire

41.- par personne (hors boissons)

Velouté de châtaigne et huile de courge

GRTA

\*\*\*

Carpaccio de féra du Léman à la coriandre, racine et citron confit

\*\*\*

Houmous GRTA

\*\*\*

Moutabal d'aubergines

\*\*\*

Lentilles GE, vinaigrette miel GRTA

\*\*\*

Truite fumée de Montreux, boulgour et pain sarde

\*\*\*

Embeurrée de choux à l'orange

\*\*\*

Croustillant de perche de Loé, Valais, sauce tartare

\*\*\*

Courge butternut rôtie, ricotta genevoise

\*\*\*

Parmentier de sanglier genevois

\*\*\*

Meringue et crème de Gruyère

\*\*\*

Sélection de macarons

\*\*\*

Crumble de poire et cannelle

## Menu séminaire & conférence

En semaine

De 09h à 14h ou 12h à 17h

65.- par personne, boissons sans alcool comprises

Caféteria, jus frais

\*\*\*

Pâtisseries maison

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses sur table

\*\*\*

Plat du jour de saison, minérales et cafés

\*\*\*

Équipements mis à disposition

## Menu tradition

49.- par personne (hors boissons)

Entrée

Salade et légumes croquants du pays, copeaux de Gruyère 19 mois

Plat

Filet de truite de Montreux et embeurrée de choux à l'orange

ou

Courge butternut rôtie, ricotta genevoise et lentilles de Sauvigny

Dessert

Meringue et crème de Gruyère

Restaurant de la Plage & Buvette

Quai Gustave Ador 75, 1207 Eaux-Vives | [www.restoplage.ch](http://www.restoplage.ch) | [fiesta@restoplage.ch](mailto:fiesta@restoplage.ch)

## ***Demandes spéciales***

Pour toutes autres demandes telles qu'un gâteau d'anniversaire, des restrictions alimentaires, merci de nous en faire part pour que notre chef Laurent Wozniak réalise vos souhaits.

## ***Propositions de forfaits boissons***

Nos boissons non alcoolisées sont toutes artisanales et réalisées à proximité de chez nous. Nos grains de café, de la torréfaction artisanale Horace Café, sont garantis traçables et éthiquement récoltés.

80% de nos vins sont genevois. Nos cocktails disposent d'ingrédients à 88% suisses.

### ***N°1 - 18 CHF***

Eaux minérales plates et gazeuses sur table

\*\*\*

2 verres de vin ouvert au choix :

Sauvignon Blanc des Perrières à Peissy  
Rouge Gamay & Garanoir des Graves à Athenaz

Rosé de Gamay des Perrières à Peissy

\*\*\*

1 boisson chaude

### ***N°2 - 36 CHF***

1 verre de Chasselas du Chambet à Gy

\*\*\*

1 verre de Chardonnay de la Vigne Blanche à Coligny

\*\*\*

2 verres de Pinot Noir de chez Mermoud à Lully

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses sur table

\*\*\*

1 boisson chaude

### ***N°3 - 49 CHF***

1 coupe de Champagne Goutorbe-Bouillot (France)

\*\*\*

1 verre de Petite Arvine de chez Hubert Germanier, Valais

\*\*\*

2 verres de Merlot & Garanoir de la Vigne Blanche à Coligny

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses sur table

\*\*\*

1 boisson chaude



## ***Forfait openbar - sur demande***

**Restaurant de la Plage & Buvette**

Quai Gustave Ador 75, 1207 Eaux-Vives | [www.restoplage.ch](http://www.restoplage.ch) | [fiesta@restoplage.ch](mailto:fiesta@restoplage.ch)