

# Propositions de menus printemps 2022

Tous nos plats sont préparés maison.  
Nos produits sont en accord avec les saisons  
et issus, dans la mesure du possible, d'une  
production locale. Notre but est de vous  
garantir la provenance des produits avec  
une traçabilité maximum.

## Menu découverte

### 64.- par personne (hors boissons)

Rafraîchi de petit pois à la menthe  
\*\*\*

Perche du Léman snackée,  
boulghour et cèleri acidulé  
\*\*\*

Suprême de volaille IPS,  
pleurotes genevoises en persillade  
et pommes grenailles  
\*\*\*

Crèmeux chocolat Orfèvre 70% et  
ananas passion

## Menu apéritif dînatoire

### 26.- par personne (hors boissons)

Moutabal d'aubergine et piadina  
\*\*\*

Rafraîchi de petit pois à la menthe  
\*\*\*

Saladine de quinoa, mangue, avocat  
et tomates du pays  
\*\*\*

Planche de jambon fumé du château,  
gruyère 19 mois  
\*\*\*

Rillettes de truite de chez Guibert  
et pain aux graines  
\*\*\*

Perches de Loë en tempura et sauce tartare

## Menu cocktail dînatoire

### 45.- par personne (hors boissons)

Rafraîchi de petit pois à la menthe  
\*\*\*

Moutabal d'aubergine et piadina  
\*\*\*

Saladine de quinoa, mangue, avocat  
et tomates du pays  
\*\*\*

Planche de jambon fumé du château et  
gruyère 19 mois  
\*\*\*

Mini salade César Crousti' plage  
\*\*\*

Rillettes de truite de chez Guibert  
à Montreux  
\*\*\*

Perches de Loë en tempura et sauce tartare  
\*\*\*

Moussaka végétarienne et  
mozzarella genevoise  
\*\*\*

Risotto de pleurotes genevoises  
au beurre citronné  
\*\*\*

Meringue double crème de gruyère  
et myrtilles du pays  
\*\*\*

Crèmeux chocolat Orfèvre 70% et  
ananas passion

## Menu tradition

### 55.- par personne (hors boissons)

Focaccia à la ricotta genevoise fumée,  
légumes croquants, saladine  
\*\*\*

Minestrone de truite de chez Guibert  
à Montreux  
\*\*\*

Tatin de pomme,  
confiture de lait et lime

## Demandes spéciales

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

## Propositions de forfaits boissons

Toutes nos boissons sont 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 des Lolliets  
à Soral

\*\*\*

1 verre de Chardonnay de la Vigne  
Blanche à Cogny

\*\*\*

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 Cogny

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses  
sur table

\*\*\*

1 boisson chaude



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)