

LES METS DE LA PLAGE

L'APERRO

Jambon fumé du Château CH et gruyère affiné	16.-
Moutabal d'aubergine et piadina suisse	9,50
Rillettes de truite de chez Guibert à Montreux	12.-

ENTREES

Salade verte du pays, gruyère affiné et blé soufflé	12.-
Salade de truite fumée de chez Guibert, pain sarde, sauce César	18.-
Perches du Léman juste snackées, boulghour et céleri acidulé	24.-
Rafraîchi de quinoa à la menthe, petit pois suisse et pickles	18.-
Foccacia de ricotta fumée GE, légumes croquants et saladine	16.-

PLATS

Risotto verde, légumes croquants de saison et gruyère affiné	28.-
Rumsteak CH mûré 7 semaines, pleurotes GE et pommes grenailles	39.-
Minestrone de truite de chez Guibert à Montreux et bisque d'écrevisses	36.-
Féra du Léman cuite meunière, brocolinis et pommes grenailles	38.-
Moussaka végétarienne et mozzarella genevoise	28.-

POUR LES PETITS POISSONS

Nuggets de volaille IPS faits maison et pommes grenailles au four	19.-
Fish&chips, truite panée de Montreux et pommes grenailles	19.-

PLATS DU JOUR – UNIQUEMENT LE MIDI

Risotto de pleurotes genevoises au beurre citronné	19.-
Tartare de féra du Léman, coulis de coriandre et graines de lin	23.-
Sauté de volaille IPS au Côte du jura, légumes ch et noisettes du Piémont	22.-

DESSERTS

Crèmeux chocolat Orfève GE 70%, ananas et passion	13.-
Meringue double crème de Gruyère et myrtilles du pays	11.-
Tatin de pomme, confiture de lait et lime	12.-

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 restaurants viennent de : www.les-enfants-terribles.ch

**RESTAURANT
DE LA PLAGE**
& BUVETTE