

# Propositions de menus été 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 une traçabilité maximum sur nos produits

## Menu découverte

64.- par personne (hors boissons)

Légumes du pays espuma de fane  
\*\*\*

Ceviche de truite du Valais, oignon grillé et légumes croquants, quinoa  
\*\*\*

Quenelle de brochet du lac, blette juste saisie, crémeux persil et riz sauvage  
ou

Rumsteack suisse rassis, sauce chimichuri, légumes du pays snackés, pomme de terre nouvelle  
\*\*\*

Mousse choco-sésame Orfève CH, croustillant caramel

## Menu cocktail dînatoire

52.- par personne (hors boissons)

Légumes du pays espuma de fane  
\*\*\*

Ceviche de truite du Valais  
\*\*\*

Planche de charcuterie et fromage de nos régions  
\*\*\*

Salade de pousses d'épinards copeaux de vacherin-gruyère  
\*\*\*

Guacamole de petit pois  
\*\*\*

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

Tofu fumé de la ferme de Monniati, mijotée printanière  
\*\*\*

Risotto aux pleurotes Genevoises  
\*\*\*

Pavlova aux fruits de saison  
\*\*\*

Mousse choco-sésame Orfève CH, croustillant caramel

## Menu apéritif dînatoire

31.- par personne (hors boissons)

Légumes du pays espuma de fane  
\*\*\*

Guacamole de petit pois  
\*\*\*

Saladine de pousses d'épinards copeaux vacherin-gruyère  
\*\*\*

Planche de charcuterie et fromage de nos régions  
\*\*\*

Ceviche de truite du Valais

## Menu tradition

49.- par personne (hors boissons)

Salade de pousses d'épinards copeaux vacherin-gruyère  
\*\*\*

Truite du Valais nacrée au beurre d'herbes de chez Aurélie, pêches rôties et carottes, boulgour  
ou

Suprême de volaille CH, mijotée printanière et pomme de terre nouvelle  
\*\*\*

Pavlova aux fruits de saison

# *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*

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 des Lolliets  
à Soral

\*\*\*

1 verre de Chardonnay de la Vigne  
Blanche à Cogny

\*\*\*

2 verres de Pinot Noir Bio  
de chez Beauvent à Bernex

\*\*\*

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 du domaine  
des Crêtets à Peissy

\*\*\*

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)