



Menu apéritif dînatoire
29.- par personne

Verrine de saison

Houmous de betterave GRTA

Charcuterie et fromage de nos régions

Légumes de la ferme, espuma de
panais et huile aux herbes

Truite du Valais en gravelax,
crème raifort

Menu cocktail dînatoire
52.- par personne

Verrine de saison

Truite du Valais en gravelax et
crème raifort

Planche de charcuterie et fromage
de nos régions

Salade de champignons de Paris CH et figues

Houmous de betterave GRTA

Perches de Loë en tempura et sauce tartare

Légumes de la ferme, espuma de panais et
huile aux herbes

Risotto aux champignons de saison

Mousse choco-sésame Orfèvre 70%, croustillant
caramel

Dessert du moment

Menu découverte
64.- par personne

Amuse-bouche de saison

Œuf parfait de la ferme du Lignon, éclats de
châtaigne et champignons de saison,
pulpe de courge.

Ou

Pâté croute fait maison de volaille GRTA et porc
de chez Joseph Meyer, saladin de saison

Quenelle de brochet du lac, légumes justes saisis,
crèmeux épinard et réduction de bisque

Ou

Rumsteak de bœuf CH, rösti de pomme de terre,
légumes de la ferme et jus corsé.

Mousse choco-sésame Orfèvre 70%,
croustillant caramel

Menu tradition
49.- par personne

Salade de champignons de Paris CH, crumble de
noix du pays et câpres, figue fraîche

Ou

Velouté de saison, marron et jeunes pousses

Truite du Valais, purée de panais,
éclat de noisette et pourpier

Ou

Suprême de volaille CH, coulis d'épinard,
gnocchi et légumes d'automne.

Dessert du moment

Tous nos produits sont en accord avec les saison et
issus, dans la mesure du possible, d'une production
locale. Notre but est de vous garantir une traçabilité
maximum sur nos produits.

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 | fiesta@restoplage.ch