

LES METS DE LA PLAGE

ENTREES

Poireaux de la ferme du Monniati, jaune d'œuf confit et noisettes du Piémont, espuma beurre noisette	16.-
Chou-fleur mariné aux épices douces, houmous de betterave GRTA et herbes, croustillants aux céréales	14.-
Féra du Léman en gravlax, condiment citron et coulis d'herbes, sauce vierge de saison et tuile soufflée	21.-
<i>Porco-brochato</i> , porc GRTA et brochet du lac façon vitello tonnato, câpres, croutons et vieux Gruyère	18.-

PLATS

Quenelle de brochet du lac sauce grand palais, beurre d'écrevisses et riz de Camargue	36.-
Perches du lac meunières, pommes de terre croustillantes et copeaux d'asperges	41.-
Gnocchis maison poêlés, légumes printaniers, ricotta genevoise fumée et ail des ours	28.-
Rumsteck CH mûré, poireaux grillés et oignon rouge confit, pommes de terre croustillantes et jus corsé	39.-

POUR LES PETITS POISSONS jusqu'à 12 ans...

Volaille CH et frites de pommes de terre	19.-
Fish & chips de truite du Valais et frites de pommes de terre	19.-

DESSERTS

Brownie chocolat Orfève CH aux noisettes du Piémont, caramel beurre salé et glace vanille maison	12.-
Pomme rôtie au miel GRTA, siphon fromage blanc et sorbet pomme maison	12.-
Expresso chaud, glace vanille maison et double crème, éclats de meringue	12.-

Infos et réservations : www.restoplage.ch

Nos produits sont traçables à 98%, 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 CHF

Les luminaires du restaurant : les-enfants-terribles.ch / Les petites et grandes plantes : poppysshop.ch



RESTAURANT
DE LA PLAGE
& BUVETTE