

LES METS DE LA PLAGE

STARTERS

Leek from Monniati Farm, cured egg yolk et hazelnut from Piedmont, browned butter espuma	16.-
Cauliflower marinated with mixed spices, beetroot and herbs hummus, crunchy cereal cake	14.-
Fera gravlax, lemon condiment and herb sauce, crispy tapioca	21.-
Porco-brochato, vitello tonnato revisited with pork and pike fish, homemade croutons and Gruyère cheese	18.-

MAIN DISHES

Pike fish cake, <i>grand palais</i> sauce, crayfish infused butter and Camargue rice	36.-
Meunière perch fillets, crispy potatoes and asparagus	41.-
Homemade gnocchi, seasonal vegetables, smoked ricotta from Geneva and wood garlic	28.-
Mature rump steak, grilled leek, crispy potatoes and strong juice	39.-

FOR THE SMALL FISHES *under 12*

Chicken fillets CH and french fries	19.-
Fish & chips trout from Valais and french fries	19.-

DESSERTS

Orfève CH chocolate brownie, salted caramel sauce, candied hazelnut, homemade vanilla ice-cream	12.-
Spiced honey roasted apple, cottage cheese espuma	12.-
Hot Espresso homemade vanilla ice-cream, meringue and double-cream	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 Francs suisses

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

ORIGINE DES PRODUITS



RESTAURANT
DE LA PLAGE
& BUVETTE