

LES METS DE LA PLAGE



STARTERS

Chicken and miso <i>bouillon</i> , shiitake and tofu from Monniati Farm and coriander	16.-
Fera gravlax, smoked yoghurt, peas guacamole and marinated cucumber	22.-
Pistachio tartlet, stracciatella espuma and spring vegetables	16.-
Beef tataki marinated in wild garlic, pesto espuma and radish	21.-

MAIN DISHES

Crispy cereal bites, lentil <i>purée</i> , fresh herbs cream and toum.	28.-
Leman Lake fish <i>confit</i> in oil of sage, roasted white asparagus, hazelnut and peas sauce	38.-
Trout cooked in salt crust, crispy potatoes and romaine lettuce heart	42.-
Our Swiss beef selection:	
Rump steak 170g	40.-
Fillet 200g	46.-
Sirloin steak 200g / Dry-aged premium selection (5 weeks) <i>served with crispy potatoes, candied onion and wild garlic cream</i>	58.-

FOR THE SMALL FISHES *under 12*

Chicken fillets CH, french fries* and tartare sauce (mayo*)	19.-
Fish & chips trout from Valais, french fries* and tartare sauce	19.-

DESSERTS

Strawberry pavlova, vanilla ganache and yoghurt <i>tuile</i>	12.-
Orfève chocolate cream, salted caramel and cacao biscuit	13.-

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.

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

Prix TTC en CHF

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

**RESTAURANT
DE LA PLAGE
& BUVETTE**