

LES METS DE LA PLAGES



ENTREES

| | |
|--|------|
| Œuf parfait de la ferme du Lignon, carbonara d'oignons et persil, tuile de sarrasin | 15.- |
| Poireaux rôtis, escargots du Mont d'Or et noisettes du Piémont, espuma beurre d'escargot | 20.- |
| Royale de tofu GRITA, champignons de saison et courge de la ferme, émulsion châtaigne | 18.- |
| Croustillant de ris de veau, salade de jeunes pousses et sauce gribiche | 21.- |

PLATS

| | |
|--|------|
| Filet de sanglier d'Alsace-Lorraine, oignon en tempura, gnocchi, jus de gibier | 38.- |
| Quenelle de brochet du Léman, poireaux, pleurotes GE et sauce grand palais | 37.- |
| Raviole de légumes de saison rôtis et champignons, ricotta GE, huile de sauge | 27.- |

Nos suggestions chasse selon arrivage

- Lièvre à la royale
- Tourte de cerf d'Alsace-Lorraine
- Dos de chevreuil d'Alsace-Lorraine

POUR LES PETITS POISSONS jusqu'à 12 ans..

| | |
|--|------|
| Volaille suisse ou truite panée du Valais, frites* et sa sauce tartare (mayonnaise*) | 19.- |
|--|------|

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Poire pochée et noisettes torréfiées, ganache vanille et chocolat Orfève Esterre 70% | 12.- |
| Onctueux chocolat Orfève 70%, sauce caramel mou et sablé cacao | 13.- |
| Rouleau de pomme gratinée, guimauve hibiscus et sorbet pomme | 12.- |

Infos et réservations : www.restoplage.ch // 022 760 20 20

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.

* signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

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

**RESTAURANT
DE LA PLAGES**
& BUVETTE