



Bienvenue au Café de la Plage.

Nous travaillons principalement avec des produits frais et locaux. Ce qui peut engendrer un manque de produits ou un changement de garniture. Notre équipe vous en informera dès votre lecture du menu.

Nous vous invitons également à nous tenir informés de vos allergies ou intolérances alimentaire dès votre arrivée, nous ferons le maximum pour que vous puissiez manger en toute sérénité.

Toute l'équipe du Café de la Plage vous souhaite une très belle dégustation.



Nous servons tous les midis un **plat du jour** facturé **CHF 25.-**.

Notre équipe se fera un plaisir de vous le présenter lors de la remise des menus.

Sur chaque plat du jour vendu, nous reversons 1.- pour l'association « 1 CHF pour le climat ».

« 1CHF pour le climat » permet de continuer à se faire plaisir au restaurant, tout en luttant simplement contre le réchauffement climatique de manière directe et indirecte.

Avec 1 CHF de plus vous contribuez à :
Aider le restaurateur à s'approvisionner davantage en produits locaux, pour soutenir les producteurs suisses et encourager une agriculture respectueuse de l'environnement.
Planter des arbres en Suisse pour capturer le CO2, préserver la biodiversité, maintenir nos beaux paysages et encourager l'agroforesterie.

Sensibiliser la population sur l'impact environnemental de notre alimentation, qui représente 28% de l'impact de notre consommation en Suisse (devant le logement 24% et la mobilité 12%)



Service & TVA (8,1%) inclus



Entrées

- Vitello Tonnato** CHF 28.-
Fines tranches de veau, crème de thon,
Mostarda di Cremona et câpres frits.
Vitello Tonnato
Thin slices of veal, cream of tuna, Mostarda di Cremona
and fried capers
- Aubergine grillées, yaourt à la coriandre** CHF 22.-
Crumble panko et prunes Umeboshi
Grilled eggplant, coriander yogurt, panko crumble and
umeboshi plums
- Thon rouge de Méditerranée** CHF 26.-
Pistache, rhubarbe et fèves
Mediterranean red tuna, pistachio,
rhubarb and broad beans
- Déclinaison de tomates GRTA** CHF24.-
Tomates fermentées, moules de Bouchot et voile de soja
GRTA tomatoes, Bouchot mussels and soya sauce
- Oeuf de poule genevoise croustillant** CHF24.-
Écrasée de petit pois à la menthe, ajo blanco,
Supplément caviar Monarq sur demande (supp de 12.-CHF)
Crispy Genevan egg, crushed peas flavored with mint, ajo
blanco (could be served with caviar Monarq, extra of 12.-CHF)

Service & TVA (8,1%) inclus



Plats

Épaule d'agneau effiloche CHF 42.-

Fleur de courgette farcies, condiment poivron brûlé, jus d'agneau tranché

Shredded lamb shoulder, stuffed zucchini flower, burnt bell pepper condiment, lamb sauce

Cochon de Jussy rôti CHF 46.-

Crème d'artichaut, artichaut grillés, petits pois, chanterelles et jus de viande

Roasted Jussy pork, cream of artichoke, grilled artichoke, peas, chanterelles mushroom et gravy sauce

Maigre sauvage rôti, CHF 48.-

Mille-feuille de pommes de terre, et œuf de poisson, haricot du pays jaune et vert, pêche grillé et beurre blanc au curry vert

Roasted wild meagre, potato mille-feuille, fish egg, yellow and green beans, grilled peach and green curry sauce

Omble chevalier CHF 34.-

Poireau grillés, condiment livèche, émulsion de jus de coques

Artic char, leek, lovage mayonnaise and shells sauce

Raviole ouverte végétal CHF 32.-

Fenouil et blette rôti, jus herbacé

Open vegetable ravioli, roasted fennel and chard, herbaceous sauce

PROVENANCES :

Agneau : F / Thon : F /

Omble : F/ Maigre : F/Cochon : CH

Service & TVA (8,1%) inclus



Desserts

L'abricot

CHF 15.-

Abricots confits au romarin, biscuit à la fleur de sel et émulsion amandes, sorbet du moment.

Slow cooked apricots with rosemary, fleur de sel biscuit and almonds emulsion, daily sorbet.

Tiramisu de l'Opéra

CHF 15.-

Crème au sarrasin, vanille, mascarpone et glace café

Almond and buckwheat cake, coffee and coffee ice cream

Déclinaison de Fraises

CHF 15.-

Crème double de la Gruyère, glace du moment

Variation of strawberry

Double cream from Gruyère, daily ice cream

Sélection de fromages de la fromagerie "De Bleu!" CHF 15.-

Cheese selection from fromagerie "De Bleu"

Service & TVA (8,1%) inclus



Menu Dégustation
Uniquement le soir - CHF 120.- par personne

Amuse-bouche du moment

Thon rouge de Méditerranée
Pistache, rhubarbe et fèves

Ombre chevalier
Poireau grillés, condiment livèche, émulsion de jus de coques

Effilochée d'épaule d'agneau
Fleur de courgette farcies, condiment poivron brûlé, jus
d'agneau tranché

Sélection de fromages de la Fromagerie « De Bleu ! »

Déclinaison de Fraise
Crème double de la Gruyère, glace du moment

Service & TVA (8,1%) inclus