



## 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 alimentaires 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*



## Nos vins au verres du moment

### Les Bulles

1 dl

**Cognay Brut, Domaine de la Vigne Blanche Brut**  
*Cognay, Genève*

CHF 12,5.-

**Champagne Brut, Deutz**  
*Aÿ, Champagne*

CHF 16.-

### Les Blancs

**Chardonnay, Les Parcelles 2022**  
*Anières, Genève*

CHF 8-

**Chasselas, Domaine la Vigne Blanche 2023**  
*Cognay, Genève*

CHF 9-

**Sauvignon, Domaine de la Roche 2022**  
*Dardagny, Genève*

CHF 11-

**Petite Arvine de Fully, Cave des Amandiers 2023**  
*Valais, Suisse*

CHF 11-

**Riesling/Sylvaner, Domaine de Beudon 2013**  
*Fully, Valais*

 CHF 13.-

**Meursault, Domaine Marchand-Tawse 2019**  
*Bourgogne, France*

 CHF 28.-

### Les Rouges

**Empreinte Rouge, Domaine Nouvelle 2023**  
*Satigny, Geneve*

CHF 9-

**Merlot barrique, Domaine Villard & Fils 2022**  
*Anières, Geneve*

CHF 10-

**Syrah, Domaine D'Esizé 2022**  
*Aire La Ville, Genève*

CHF 12-

**Emilien, Château le Puy 2021**  
*Vin de France, Bordeaux*

CHF 14-

**Weingut Broger, Blauburgunder 2020**  
*Thurovie, Suisse*

 CHF 24-

**Domaine de la Janasse, Chateauneuf-du-Pape 2020**  
*Vallée du Rhône, France*

 CHF 28-

*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, Tuna cream, Mostarda di Cremona and fried capers*

### **Tartare de betteraves de Cuendet**

CHF 28.-

Betteraves confites, sabayon à la moutarde, feuilles de câpres

### ***Beetroot tartare from Cuendet***

*Confit beetroot, mustard sabayon caper leaves*

### **Carpaccio de Saint-Jacques**

CHF 34.-

Bouillon agrumes et dashi, navet du pays et pickles de concombres

### ***Scallops carpaccio***

*Dashi & citrus juice, swiss turnip & cucumber pickles*

### **Artichaut Genevois**

CHF 26.-

Ecrasé, jaune d'oeuf GRTA croustillant, brocoletti, oeufs de truite

### ***Crushed Geneva artichoke***

*Crispy egg yolk, broccolini, trout roe*

*Service & TVA (8,1%) inclus*

**Fleurs de courgettes** CHF 32.-

Farcie de caponata, chèvre frais, crème de courgette, émulsion amande

**Zucchini flowers**

*Stuffed with caponata, fresh goat cheese, almond foam*

**Cabillaud confit** CHF 48.-

Crèmeux de pommes de terre fumé, poëllée de chanterelles, lard du Valais  
émulsion au vin jaune

**Confit Cod**

*Smoky smashed potatoes, pan fried chanterelles, Valais's bacon,  
yellow wine sauce*

**Omble Chevalier** CHF 34.-

Fricassé d'haricots blancs, chorizo, croustons, sauce vierge au melon

**Char fish**

*White beans fricassée, chorizo, crispy bread, virgin like melon sauce*

**Suprême de pintade des Dombes** CHF 46.-

Cromesquis de cuisses, carottes fanes et jus au poivre long

**Guinea fowl suprem from Dombes**

*Thigh cromesqui, carrots leafs, long pepper leaf*

**Filet de boeuf rassi** CHF 54.-

Millefeuille de pomme de terre, condiment poivrons, sauce Chimichurri

**Aged beef tenderloin**

*Potatoes millefeuille, bell pepper condiment, chimichurri sauce*



## Desserts

### **Figues rôties**

CHF 14.-

Crème double de la Gruyère, biscuit moelleux à la noisette

#### ***Roasted figs***

*Double cream from the Gruyère, soft hazelnut cake*

### **Le François**

CHF 14.-

L'esprit du millefeuille, crémeux citron et huile d'olive ÓLIXIR, meringue et son sorbet

#### ***The François***

*Revisited millefeuille, lemon cream and ÓLIXIR olive oil, meringue and sorbet*

### **L'Opéra**

CHF 14.-

Ganache chocolat noir 70% ORFÈVE, tuile aux grués et sa glace du moment

#### ***The Opéra***

*ORFÈVE black chocolate ganache, cocoa nibs, ice cream of the day*

### **Sélection de fromages**

CHF 15.-

Fromagerie "De Bleu!"

#### ***Cheese selection***

*Fromagerie "De Bleu!"*

*Service & TVA (8,1%) inclus*



## Menu Dégustation

*Tasting Menu*

**L'entrée surprise du chef**

\*\*\*

**Carpaccio de Saint-Jacques**

\*\*\*

**Cabillaud confit**

\*\*\*

**Filet de Boeuf**

\*\*\*

**L'Opera au Chocolat**

**4 services:** 2 entrées, plat au choix, dessert

**CHF 90.-**

*L'accord mets et vins de notre sommelier*

*CHF 50.-*

**5 services:** 2 entrées, poisson, viande, dessert

**CHF 115.-**

*L'accord mets et vins de notre sommelier*

*CHF 65.-*

**Servi uniquement le soir, pour l'intégralité des convives**

*Only served at dinner, for the all table*

*Service & TVA (8,1%) inclus*



## Les sans alcools

Eau BEWTR, pétillante ou plate	50 cl	CHF 4.-
	75 cl	CHF 6.-
Coca Cola & Coca Zéro	33 cl	CHF 5.-
Kinaï - Lemodade citron	33 cl	CHF 6.-
Fever Tree Ginger Beer / Tonic Water	20 cl	CHF 5.-

## Bières

Peroni	33 cl	CHF 6.-
Brasserie la Jonx - Genève - 5% Blanche / Pale Ale / IPA	33 cl	CHF 9.5-

## Apéritifs

Apérol Spritz		CHF 15.-
Hugo Spritz		CHF 15.-
Gin & Tonic		CHF 16.-
Cocktails Classiques		CHF 21.-
Pastis Bardoin		CHF 9.-
Martini ambré		CHF 7.-

## Boissons Chaudes

Espresso, Café	<i>Horace</i>	CHF 3.-
Macchiato	<i>Horace</i>	CHF 3.5-
Capuccino & Chocolat Chaud		CHF 4.-
Thés / Infusions	<i>Newby</i>	CHF 5.-

## Digestifs

Chartreuse Verte & Jaune	4 cl	CHF 17.-
Chartreuse MOF / 9e Centenaire	4 cl	CHF 21.-
Chartreuse VEP	4 cl	CHF 25.-
Laphroaig 10 ans	4 cl	CHF 15.-
Génépi ...	4 cl	CHF 14.-
Abricotine / Williamine Morand	4 cl	CHF 15.-
Bas Armagnac ...	4 cl	CHF 24.-

Service & TVA (8,1%) inclus