



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



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