



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

Célieri Genevois croustillant

CHF 26.-

Purée de champignon, émulsion vin jaune, crumble noix

Crunchy celery from Geneva

Mushroom puree, yellow wine sauce, nut crumble

Sériole Aburi

CHF 30.-

Prune lacto-fermentée, radis multicolore, Yuzu kosho, huile d'aneth

Aburi Amberjack

Lacto-fermented plum, colored radish, yuzu kosho, dill oil

Tartare de Veau Suisse

CHF 28.-

Betteraves confite, sabayon fumé et huile d'aneth

Swiss Veal Tartare

Confit beetroot, smoky foam, dill oil

Raviole crouillante de pintade

CHF 28.-

Kimchi , teriyaki, huile de sésame et poireau

Crispy guinea fowl raviole

Kimchi , teriyaki, sesame and leek oil

Service & TVA (8,1%) inclus



Endives GRTA braisées

CHF 35.-

Sabayon au bleu de Jersey, jaune d'oeuf croustillant, jus de légumes

GRTA braised chive

Jersey blue sabayon, crunchy egg yolk, veggie juice

Filet court de cochon de Jussy et Saint Jacques grillées

CHF 46.-

Légumes de saison, huile de poireaux, lard de Colonata, bouillon de viande

Pig filet from Just, grilled scallops

Seasonal vegetables, leek oil, Colonata bacon, meat broth

Cabillaud confit (FR)

CHF 44.-

Bisque de homard, fenouil, huile de vaudouvan, rouille

Confit cod

Lobster bisque, fennel, vaudouvan oil, rouille sauce

Paleron de boeuf mijoté

CHF 38.-

Gnocchi de courges, raifort, cresson, pickles de graines de moutarde

Slow-cooked beef chuck

Squash gnocchis, horseradish, cress, mustard seeds pickles

Supreme de pintade Mieral rôtie

CHF 48.-

Millefeuille de pommes de terre, poireaux, sauce morilles au vin jaune

Guinea fowl breast

Potatoes millefeuille, leeks, morels and yellow wine sauce

Service & TVA (8,1%) inclus



Desserts

Sélection de fromages

Fromagerie "De Bleu!"

CHF 15.-

Cheese selection

Fromagerie "De Bleu!"

Tarte tatin aux pommes Genevoise

Guimauve au romarin et sorbet poire

CHF 14.-

Geneva Apple tatin

Rosemary marshmallow & pear sorbet

Le Mont-Blanc

Crème de Marron, meringue, glace vanille

CHF 14.-

The Mont-Blanc

Chestnut cream, meringue, vanilla ice-cream,

L'Opéra

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

CHF 14.-

The Opéra

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

Glaces - Ice-cream

- Vanille - Vanilia
- Pistache - Pistachio
- Sésame - Sesam
- Café - Coffee
- Chocolat - Chocolate

Sorbet - Sorbet

- Abricot - Apricot
- Poire - Pear

1 boule: CHF 3.5-

2 boules: CHF 4.5-

Service & TVA (8,1%) inclus



Menu Dégustation

Tasting Menu

L'entrée surprise du chef

Celeri croustillant GRTA

Cabillaud confit

Supreme de pintade

Le Mont-Blanc

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



Nos Cocktails du Moment

Le sans alcool

Bel Nada Botanique & Tonic
 Made in Valais, Suisse
*L'esprit du Gin Tonic, explosif et
 rafraichissant*

11 CHF

Avec Alcool

L'automnal
Gourmand et épicé pour ouvrir les papilles
 Autour du whisky, vermouth blanc, poire
 et ginger beer

18 CHF

Les Classiques

Gin & Tonic CHF 17.-
 Bombay Sapphire, The Botanist, Monkey 47

L'apérol Spritz CHF 15.-

Les Vermouths: CHF 7.-
Martini Blanc, Ambré, Rosso, Nouilly Prat, Dolin

Suze 4 cl CHF 7.-

Pastis, Henri Badouin 4 cl CHF 8.-

Bières

Peroni sans alcool 33 cl CHF 6.-

Brasserie la Jonx - Genève 33 cl CHF 9.5-
Blanche, Pale Ale, IPA

Les sans alcool

Limonade citron Kanaï artisanale 33 cl 6 CHF

Coca-Cola / Coca Cola zéro 33 cl 5 CHF

Jus de tomate 33 cl 7 CHF

Ramseier - Schorle 33 cl 5 CHF

Eau BEWTR, pétillante ou plate 50 cl CHF 4.-

75 cl CHF 6.-

Service & TVA (8,1%) inclus