

# CAFÉ DE LA PLAGE

## Entrées

<b>La salade du Café de La Plage</b> <i>(sans lactose)</i> <i>Vinaigrette au cidre, graines soufflées, focaccia au levain maison</i>	Petite Moyenne	<b>9.-</b> <b>14.-</b>
<b>Le vitello tonnato du Café de La Plage</b> <i>(sans lactose/sans gluten)</i> <i>Vinaigrette au jus de viande, mostarda di Cremona</i>	Entrée Plat	<b>19.-</b> <b>29.-</b>
<b>Burratina de « la Casa della Mozzarella »</b> <i>Potimarron confit, crumble de petite épeautre et pain de sègle, vinaigrette à la clémentine et sa focaccia</i>	Entrée Plat	<b>17.-</b> <b>23.-</b>
<b>Agnolotti in brodo de jambon patanegra</b> <b>« des frères Alcalá » à Vaumarcus</b>	Entrée Plat	<b>21.-</b> <b>29.-</b>

## Plats

<b>Contre-filet de bœuf suisse, choux pointu rôti,</b> <b>mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive</b> <i>(sans gluten)</i>		<b>37.-</b>
<b>La volaille du « Nant d'Avril », topinambour et échalotes</b> <b>confites</b> <i>(sans gluten)</i>		<b>34.-</b>
<b>Les perches de la « perche de Loë » en tempura, sauce tartare</b> <b>maison, risotto de fragola sarda aux herbes et agrumes</b>		<b>39.-</b>
<b>Le couscous végétarien</b> <i>(sans lactose)</i>		<b>24.-</b>

## Desserts

<b>Le « François »</b> <i>Tuiles caramélisées au sucre muscovado, crémeux citron huile d'olive, glace yaourt</i>		<b>12.-</b>
<b>L'Opéra du Grand Théâtre</b> <i>Ganache chocolat « orfèvre », crémeux café « horace », granité amaretto</i>		<b>14.-</b>