



CAFÉ - DÉJEUNER - AFTERWORK

## ENTRÉES

|  |  |
|--|--|
| <b>Focaccia farcie maison</b><br><i>Porchetta maison, Straciatella, Légumes confits</i>                          | <b>12.-</b>  |
| <b>Vitello tonnato</b><br><i>Fines tranches de veau, Creme de thon et Mostarda di Cremona, Câpres frits</i>      | <b>19.-</b>  |
| <b>Agnolotti de Jambon Pata Negra glacés au safran,</b><br><i>Fondue de tomme Genevoise, Pousses de roquette</i> | <b>21.-</b>  |
| <b>Ceviche de Fera du Lac Léman</b><br><i>Mûres fraîches et Coriandre</i>  | <b>20.-</b>  |
| <b>Soupe du jour végétarienne</b>  | <b>9.-</b>   |
| <b>Salade verte du Café de La Plage</b><br><i>Graines soufflées, Focaccia au levain maison</i>                   | <i>Petite</i><br><b>9.-</b><br><i>Moyenne</i><br><b>14.-</b> |

## PLATS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Filet de boeuf rôti, Tombée de choux,</b><br><b>Carottes glacées au miel et Jus au Porto</b>                | <b>38.-</b> |
| <b>Suprême de Volaille Miéral croustillante, Asperges vertes,</b><br><b>Barbe de moine, Sauce au vin jaune</b> | <b>34.-</b> |
| <b>Fish &amp; Chips de perche de Loë,</b><br><b>Frites maison et Sauce Café de la Plage</b>                    | <b>35.-</b> |
| <b>Cocotte de légumes printaniers en feuilletage,</b><br><b>Sauce oseille et Parmigiano Reggiano</b>           | <b>24.-</b> |

## DESSERTS

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Le « François »</b><br><i>Tuiles caramélisées au sucre muscovado, crémeux citron huile d'olive, glace yaourt</i> | <b>12.-</b> |
| <b>L'Opéra du Grand Théâtre</b><br><i>Ganache chocolat « Orfèvre », crémeux café « Horace », granité au café</i>    | <b>14.-</b> |
| <b>Suggestion de la semaine</b>   | <b>11.-</b> |

### GRAND THÉÂTRE DE GENÈVE

5 place de Neuve, 1204 GE / O 22 322 54 00  
@cafedelaplage\_gtg / www.gtg.ch/cafe