



ENTRÉES

Vitello tonnato <i>Fines tranches de veau, crème de thon, mostarda di Cremona et câpres frits</i>	22.-
Sashimi de Saint Jacques de Plongée <i>Vinaigrette aux agrumes et rémoulade de Navets de Tokyo aux agrumes</i> <i>Coulis de cresson et colrave en pickles</i>	28.-
Œuf mollet croustillant <i>Caviar "Sevruga" Monarq, vinaigrette au lait de robot et poireaux fondants</i>	26.-
Ciselé de bœuf <i>Oignons caramélisés, sauce hollandaise aux noisettes du Piémont et pommes pailles</i>	26.-
Tartare de betteraves du marché de Cuendet <i>Emulsion au safran, riz brun soufflé et mûres fraîches</i>	26.-

PLATS

Epaule d'agneau effilochée <i>Ragoût de haricots blanc au Vinaigre Jerez, «Salsa Verde» et oignons rouges de Tropea</i>	48.-
Filet court de porc de Jussy <i>Cèpes, artichaut et jus aux anchois de Cantabrie</i>	44.-

Omble Chevalier confit <i>Mille feuilles de pommes de terre croustillantes, pistache et beurre blanc au cresson fontaine</i>	38.-
---	------

 Courge Potimarron fondante <i>Chèvre frais cendré du Valais, coing acidulé et truffe uncinatum</i>	32.-
---	------

Plat du jour à 24.-

DESSERTS

Poire Umami <i>Déclinaison de poires, sorbet poires</i>	16.-
Opéra <i>Ganache au chocolat "Orfèvre" 85% de Satigny, tuile aux épices et glace du moment</i>	14.-
Clafoutis aux Dattes <i>Crème anglaise et sorbet du 16 CHF</i>	14.-
Comté 36 mois de la fromagerie DE BLEU! <i>Pralin de noisettes truffées</i>	13.-

Provenance: Veau, porc, boeuf: Suisse; Pintade: France; Poisson: France; Saint-Jacques: France; Agneau: France

Service & TVA 7.7% inclus

Les boissons



Les horaires

Eau purifiée plate et pétillante 50/75cl - 4/6 CHF

Coca/Coca Zéro 33cl - 5 CHF

Ginger Beer/Tonic Water 20cl - 5 CHF

Jus de tomate 25cl - 7 CHF

Jus de pomme de la cidrerie de Meinier 25cl - 4.50 CHF

Bières

Bière Perroni 33cl - 6 CHF

Discorde Blanche, Brasserie du Virage 33cl - 8 CHF

Bicorne India Pale Ale, Brasserie du Virage 33cl - 9.50 CHF

Coupe Deutz - 15 CHF

Prosecco - 9 CHF

Spritz- 15 CHF

Hugo - 15 CHF

Gin&tonic - 16 CHF (premium gin 21 CHF)

Cocktail classique - 17 CHF

Boissons chaudes

Espresso/Café Horace - 3 CHF

Macchiato - 3.50 CHF

Cappuccino - 4 CHF

Chocolat chaud - 4 CHF

Thé et infusions Betjeman&Barton - 5 CHF

- Supp. Lait végétal - 0.50 CHF

Lundi-Vendredi

12 à 15h (fermeture cuisine 14h)

18h30 à 23h (cuisine 19-21h30)

**Fermé les weekends, les fériés
et les soirées de spectacle**

Pour toutes réservations ou informations

Téléphone: 022 322 54 00

Email: cafe@gtg.ch

Web: www.gtg.ch/cafe-de-la-plage/

Réserver une table

