Bienvenue au Café de la Plage.

Nous travaillons principalement avec des produits frais et locaux. Ce qui peux 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'agro-foresterie.

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

Vitello Tonnato CHF 26.-
Fines tranches de veau, crème de thon,
Mostarda di Cremona et câpres frits.
Vitello Tonnato
Thin slices of veal, cream of tuna, Mostarda di Cremona and fried capers

Langoustine géante en tempura de maïs CHF 36.-
Mangue de Sicile, piment rouge et émulsion au curry.
Langoustine in corn tempura
Mango, red chili and curry emulsion

Carpaccio de choux rave mariné au sésame CHF 26.-
Jaune d'œuf croustillant, condiment à la coriandre et bouillon froid au vinaigre Tosazu.
Sesame marinated kohlrabi carpaccio
Crispy egg yolk and coriander

Tartare de filet de bœuf CHF 37.-
Caviar Sevruga Monarq, velours de pommes de terre fumé et pommes paille.
Beef filet tartare, Sevruga
Caviar, smoked potato emulsion and beef consommé jelly

Bar de ligne mariné aux agrumes CHF 34.-
Raifort, daïkon fumé et choux acidulés.
Line caught sea bass marinated in citrus fruits
Horseradish and smoked daikon

Service & TVA (8,1%) inclus

Plats

Filet de Porc de Jussy à la moutarde de Dijon CHF 39.-
Fricassée de petit pois, pois mange tout, oignons des Cévennes.
Pork filet in Dijon mustard
Sauce and spring vegetables ragout

Suprême de volaille GRTA cuit doucement CHF 38.-
Gratin dauphinois à l'ail des ours et jus court aux morilles.
Organic chicken supreme,
Potato and wild garlic gratin, morel mushroom gravy

Asperges vertes grillées CHF 36.-
Biscuit au gruyère, fromage de brebis frais aux herbes et condiment à l'ail noir.
Grilled green asparagus
With wild herbs, fresh sheep cheese and black garlic condiment

Cabillaud sauvage confit CHF 36.-
Sabayon au miso brun, riz koshikari et asperges blanches.
Confit cod with miso sabayon.
Koshikari rice and white asparagus

Saint Jacques rôties au lard de Colonnata CHF 42.-
Navarin de légumes de printemps et coquillages de Bretagne, émulsion au satay.
Roasted scallops in Colonnata bacon
Spring vegetables bouquet, clams and satay emulsion

PROVENANCES:
Porc : Jussy (CH) / Canard : F / Foie gras : F
Saint Jacques : F / Bœuf : CH / Bar : F / Veau: CH

Service & TVA (8,1%) inclus

Desserts

Le François CHF 16.-
Millefeuille de tuiles caramélisées au sucre roux, crémeux au citron et huile d'olive, glace du moment
Sicilian citrus and extra virgin olive oil "millefeuille", ice cream

Sésame et noisettes CHF 14.-
Financier au sésame noir, ganache au chocolat Orfève et noisettes du piémont, glace au sésame noir
Roasted sesame sponge cake, chocolate and hazelnut whipped ganache, roasted sesame ice cream

Ile flottante à la rhubarbe CHF 14.-
Crème anglaise à la vanille de Tahiti, pistaches caramélisées en glace, rhubarbe pochée au sirop
"Floating island" poached in vanilla creme anglaise, pistachio ice cream and poached rhubarb

Sélection de fromages de la fromagerie "De Bleu!" CHF 15.-
Cheese selection from fromagerie "De Bleu"

Service & TVA (8,1%) inclus

Menu Dégustation

Uniquement le soir - CHF 115.- par personne

Amuse-bouche du moment

***

Tartare de filet de bœuf
Caviar Sevruga Monarq, velours de pommes de terre fumé
Pommes paille.

***

Cabillaud sauvage confit
Sabayon au miso brun, riz koshikari
Asperges blanches.

***

Suprême de volaille GRTA cuit doucement
Gratin dauphinois à l'ail des ours
Jus court aux morilles.

***

Sélection de fromages de la Fromagerie « De Bleu ! »

***

Ile flottante à la rhubarbe
Crème anglaise à la vanille de Tahiti
Pistaches caramélisées

Service & TVA (8,1%) inclus