

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, café	3.-
Renversé	4.-
Cappuccino	4.-
Chocolat chaud ou froid	4.-
Thé, infusion	3.-

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Schweppes, Fanta, Ramseier, Nestea, limonade	33cl 4.-
Red Bull	25cl 5.-
Jus de fruits Granini	20cl 4.-
Eaux plates, gazeuses	50cl 4.-
Sirop, verre de lait,	25cl 2.-
Jus de fruits enfants	25cl 2.-
Jus de fruits et légumes frais	33cl 6.-

BIÈRES

Pression Calvinus blonde BIO (CH)	25cl 4.-
Pression Calvinus blonde BIO (CH)	40cl 6.-
Corona extra (MX)	33cl 6.-
Edelweiss blanche (AT)	33cl 5.-

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Martini, Suze, Porto, Campari, Lillet	6.-
Ricard	5.-
Kir vin blanc	4.-
Kir royal	14.-
Spritz	7.-
Malibu, Get 27, Tequila, Vodka, Gin, Rhum, Ballentine's	10.-
Chivas, Jack Daniel's, Glenmorangie, Langatun	14.-
Calvados Morin, Cognac Hennessy, ArmagnacXO	14.-
Grappa, Limoncello, Baileys	5.-

VINS

	rdl	btl
Blanc		
Chardonnay, Dom. Molards, (GE-CH)	4.5	30.-
Sauvignon, Dom. Pendus, (GE-CH)	6.-	40.-
Yvorne, Dom. Deladoey, (VD-CH)	8.-	50.-
Rouge		
Pinot noir, Dom. Molards, (GE-CH)	4.5	30.-
Malbec, Lunta by Mendel, Mendoza (ARG)	6.-	34.-
Bordeaux, Ch. Larmande, (BDX-FR)	8.-	50.-
Rosé		
Oeil de perdrix, Dom. Molards, (GE-CH)	4.5	30.-
Côte de Provence, Puech Haut (FR)	6.-	40.-
Bulles		
Laurent-Perrier champagne blanc (FR)	12.-	80.-
Laurent-Perrier champagne rosé (FR)	14.-	95.-
Prosecco, Tenuta S.Anna (IT)	7.-	35.-

RESTAURANT CLUB PLAGE DE L'ONU 2017



CARTE DÉJEUNER ET DÎNER

Judi soir et samedi midi barbecue
Vendredi midi filets de perches
Vendredi soirée italienne
Dimanche midi
Brunch tout compris 40.-/adulte 15.-/enfant

ENTRÉES

Salade verte	5.-
Gaspacho maison	9.-
Duo de crevettes et avocat	14.-
Jambon de parme et melon	14.-
Tomate cœur de bœuf mozzarella buffalo	14.-
Carpaccio de bœuf	14.-
Tartare de saumon	14.- ou 24.-

SALADES

Salade niçoise *	17.-
salade verte, tomate, poivron, haricot vert, anchois, olive noire, ciboulette	
Salade caesar *	17.-
salade, émincé de volaille, croûton, ail, parmesan, basilic, moutarde, tomate	
Salade quinoa façon taboulé *	17.-
quinoa, raisin sec, menthe fraîche, persil, betterave, pomme, citron	
Salade de chèvre chaud *	17.-
mesclun, pain de campagne, crottin de chèvre, lardon, tomate, noix	
Salade végétarienne *	15.-
salade verte, tomate, courgette, aubergine, poivron, olive, sésame	

*TOUS LES JOURS UNE FORMULE
DU MIDI ET UN PLAT VÉGÉTARIEN*

Entrée + plat + dessert 20.-

Plat végétarien 15.-

* sans gluten

Origine des viandes : Suisse, France.

Les plats sans gluten et sans lactose peuvent en contenir en faible quantité

POISSONS GRILLÉS

Portion enfant

Pavé de saumon	10.-	24.-
Filet de daurade		25.-
Filet de bar	11.-	30.-
Filet de turbo	11.-	30.-
Filets de perches	11.-	assiette 150g 24.- plat 250g 35.-

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce et de deux garnitures au choix

VIANDES

Portion enfant

Tartare de bœuf		22.-
Entrecôte		24.-
Émincé de bœuf	12.-	26.-
Suprême de volaille	11.-	23.-
Hamburger de la plage		17.-
Chicken Burger teriyaki		17.-

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce et de deux garnitures au choix

SAUCES MAISON

vierge *, poivre, beurre blanc, tomate *, béarnaise,
champignons, curry, rouille, jus brun romarin *

GARNITURES

Pommes frites maison	5.-
Pommes grenailles	5.-
Mousseline de pommes de terre	5.-
Légumes grillés ou vapeur	5.-
Pâtes fraîches	5.-
Riz basmati	5.-

PIZZAS

Margherita	16.-
sauce tomate, mozzarella, basilic, origan	
Végétarienne	17.-
sauce tomate, mozzarella, courgette, aubergine, poivron, origan	
Jambon de Parme	18.-
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, origan	
Saumon	19.-
crème fraîche, mozzarella, saumon, aneth	

DESSERTS

Assiette de fromages	8.-
Salade de fruits	8.-
Moelleux au chocolat	8.-
Crème brûlée	8.-
Tarte du jour	8.-
Chocolat ou café liégeois	8.-
Café gourmand	8.-