



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## POISSONS

### Filets de Perches 2 Service 200 grammes

- Filets de Perches maison (Beurre, crème, citron et vin blanc) Frs. 49.-
- Filets de Perches meunière Frs. 49.-

### Filets de Perches 1 Service 150 grammes

- Filets de Perches maison (Beurre, crème, citron et vin blanc) Frs. 44.-
- Filets de Perches meunière Frs. 44.-
- Filets de féra meunière Frs. 45.-
- Filets de féra maison (Beurre, crème, citron et vin blanc) Frs. 45.-
- Sole meunière (Service entière ou découpe en filets par le personnel de service) Frs. 49.-

Tous les poissons sont garnis avec salade de saison,  
Pommes frites, pommes nature, ou riz

- Queues de crevettes géantes à la provençale Services avec riz et salade Frs. 45.-



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland





Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## PROPOSITION DU CHEF

### DUO DE PERCHES

Assortiment de salades du marché

Nous vous proposons de déguster une portion de filets de perche

Avec un premier service de filets de perche meunière  
(Poêlés au beurre)

Avec pommes frites maison, pommes nature ou riz

Et

Un 2<sup>ème</sup> service de filets de perche maison  
(Beurre, vin blanc, citron et crème)

Avec pommes frites maison, pommes nature ou riz

Frs. 49.-



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland



CREVETTES







Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## Grillades

- |  |           |
|--|-----------|
| • Entrecôte nature                           | Frs. 40.- |
| • Entrecôte beurre du chef                   | Frs. 45.- |
| • Entrecôte au poivre                        | Frs. 45.- |
| • Entrecôte aux champignons                  | Frs. 45.- |
| • Entrecôte aux morilles                     | Frs. 49.- |
| • Médaillon de filet de bœuf nature          | Frs. 45.- |
| • Médaillon de filet de bœuf beurre du chef  | Frs. 49.- |
| • Médaillon de filet de bœuf au poivre       | Frs. 49.- |
| • Médaillon de filet de bœuf aux champignons | Frs. 49.- |
| • Médaillon de filet de bœuf aux morilles    | Frs. 52.- |

## Accompagnements

Pommes frites maison, riz ou pâtes, légumes

## ASSIETTES ENFANTS

- |                    |           |
|--------------------|-----------|
| • Steak            | Frs. 19.- |
| • Filets de perche | Frs. 19.- |
| • Jambon frites    | Frs. 19.- |



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland





Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## ENTRÉES

- Terrine de campagne Frs. 17.-
- Feuilleté aux délices de bois Frs. 19.-  
(Assortiment de champignons frais)
- Feuilleté aux morilles Frs. 28.-
- Cocktail de crevettes Frs. 19.-
- Melon et Jambon cru (Selon saison) Frs. 19.-
- Viande séchée (Portion) Frs. 26.-
- Viande séchée (Entée)) Frs. 19.-
- Planchette de charcuteries assorties (portion) Frs. 26.-
- Planchette de charcuteries assorties (Entrée) Frs. 19.-

## Salades

- Salade Verte Frs. 7.-
- Salade de Gambas tiède et ananas Frs. 29.-
- Salade Norvégienne avec saumon fumé Frs. 29.-



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland







Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## MENU À Frs 65.-

Feuilleté aux délices de bois  
(Assortiment de champignons frais)

Ou

Terrine de campagne

Ou

Melon et Jambon (Selon saison)

-----

Filets de Perche (1 Service)

Ou

Filets de Fera (1 Service)

Ou

Filets d'omble chevalier (1 Service)

Meunière ou sauce maison  
(Beurre, crème, citron et vin blanc)

Accompagnements

Pommes frites maison, pommes nature ou riz

-----

Dessert à choix



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland





Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## MENU À Frs. 72.-

Feuilleté aux délices de bois  
(Assortiment de champignons frais)

Ou

Terrine de campagne

Ou

Melon et Jambon (Selon saison)

Ou

Planchette de charcuteries assorties

-----

Filets de perche (2 Service)

Meunière ou sauce maison  
(Beurre, crème, citron et vin blanc)

Accompagnements

Pommes frites maison, pommes nature ou riz

-----

Dessert à choix



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland







Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## MENU À Frs. 79 .-

Filets de perche maison

Médailon de filet de bœuf avec ses 3 sauces  
*(Beurre du chef, poivre et champignons)*

Pomme frites maison  
Légumes de saison

Dessert à choix



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland





Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## INFORMATIONS CLIENTS

**Chers clients,**

Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à solliciter Nos collaborateurs qui vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

### PROVENANCE DES VIANDES

Bœuf : Suisse et Paraguay

### PROVENANCE DES POISSONS

Lac Suisse, élevage français, importation.  
Pologne

Gambas : Vietnam, France.



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland







Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland

## NOS SUGGESTIONS D'APERITIFS

• Apérol Spritz	Frs. 12.-
• Hugo	Frs. 12.-
• Kir au vins blanc	Frs. 7.-
• Prosecco	Frs. 7.-
• Prosecco cassis	Frs. 9.-
• Coupe de champagne	Frs. 14.-
• Kir royal	Frs. 15.-
• Campari	Frs. 6.-
• Suze	Frs. 6.-
• Martini	Frs. 5.50.-
• Pastis 4 cl.	Frs. 6.80.-
• Ricard 4 cl.	Frs. 6.80.-

## EAUX MINÉRALES

• Henniez 50cl	Frs. 5.50.-
• Henniez 100cl	Frs. 9.-
• Coca cola, Fanta, Sprite, Jus, Rívélla, Schweppes	Frs. 5.50.-

## BIERES

• Bière Pression 33cl.	Frs. 5.20.-
• Bière Pression 50cl.	Frs. 8.-
• Bière Pression 20cl.	Frs. 4.-
• Bière Pression 25cl.	Frs. 4.60.-

## NOS VINS AU VERRE

• Chasselas	Frs. 5.-
• Chardonnay	Frs. 7.-
• Pinot blanc	Frs. 8.-
• Aigle les Murailles	Frs. 8.-
• Rose de Gamay	Frs. 5.20.-
• Œil de perdrix Vaudois	Frs. 5.50.-
• Pinot Noir Vaudois	Frs. 5.20.-



POISSONS  
DU LAC



Hôtel-Restaurant  
de la Plage  
Gland



GAMBAS



CREVETTES