

La Plage

RESTAURANT

PARTENAIRES

Grâce à la collaboration avec nos partenaires, nous sommes fiers de pouvoir vous garantir des produits frais et de qualité.

Ainsi, nos croustillants filets de perche sont pêchés de manière durable par des pêcheurs de l'UE, filetés à la main en Suisse par l'entreprise Stadel et enrobés avec notre propre recette de pâte à frire.

Nos glaces et sorbets proviennent de l'entreprise Froneri et sont fabriqués exclusivement à base d'ingrédients Suisse.

Le poulet provient de poules élevées en pleine air et notre viande « Swiss Origine » provient de bétails élevés en Suisse de manière naturelle et avec beaucoup d'espace.

Notre eau « La Plage » a son propre goût. Avec l'entreprise BE WTR, nous filtrons l'eau locale d'Estavayer, l'enrichissons en minéraux et la servons dans des bouteilles en verre durables et réutilisables. Pas de longs transports, pas de plastique !

BE WTR reverse également 1% de son chiffre d'affaires à One for the Planet et à d'autres organisations indépendantes.

La bière Uszit de Feldschlösschen soutient divers projets autour de la forêt suisse, ce que nous voulons également soutenir, car nous voulons que les générations futures puissent également profiter d'une nature intacte.

Boulangerie Hauser, **Estavayer**

Léгурiviera SA, **Bulle**

Fideco AG, **Morat**

Mérat Metzgerei, **Bern**

Boulangerie Gurtner, **Neuenegg**

Transgourmet, **Bellach**

Le Petit Château Simonet, **Vully**

Cave de Cheyres, **Cheyres**

Domaine Morax, **Font**

Domaine Montmollin, **Auvernier**

Cave Bonvillars, **Bonvillars**

Domaine St. Sebaste, **Neuchâtel**

Cave Thiebaud, **Neuchâtel**

Brasserie Broyarde, **Payerne**

Chicco d'Oro, **Balerna**

Feldschlösschen, **Suisse**

BOISSONS

CAFÉ & THÉ

Café	4.5
Espresso	4.5
Double espresso	5.5
Café au lait	5
Cappuccino	5.5
Latte macchiato	6
Thé Infusions	4.5

MINÉRALES

Eau minérales

Eau de La Plage avec ou sans gaz
3 dl | carafe 7.5 dl

4 | 9

Limonades rafraîchissantes

Fruits de la passion, menthe ou
citron vert, gingembre
4 dl

6

Minérales en bouteille

TCS BIO Ice Tea
Herbes des Alpes | Fruits
3.3 dl

4.5

Coca Cola | Coca Cola Zero
Rivella rouge | Rivella bleu | Fanta orange
Ramseier jus de pomme | Schorle
3.3 dl

5

Organics by Red Bull
Tonic Water | Bitter Lemon | Mate | Ginger Beer

5

Granini jus d'orange | jus de tomate
2 dl

San Pellegrino San Bitter
1dl

4

APÉRITIFS

Aperol spritz	10
Ginger spritz	10
Hugo	10
Pastis 51 45° Vol.%	6
Campari 28.5° Vol.%	6
Cuvée classique brut	8
Cuvée rosé	9
Spritz vin blanc doux ou acidulé	7

BIÈRES

Feldschlösschen Uszit 4.8° Vol.% Pression 3 dl 5 dl	4.5 7
Cardinal Blanche 4.8° Vol.% Pression 3 dl 5 dl	4.5 7
La Marilyn Blonde Brasserie Artisanale Broyarde, Payerne Blonde 5.5° Vol.% Bouteille, 3.3 dl	6.5
La 15-30 Ambrée Brasserie Artisanale Broyarde, Payerne Ambrée 6.5° Vol.% Bouteille, 3.3 dl	6.5
La Biervana IPA Brasserie Artisanale Broyarde, Payerne Indian Pale Ale IPA 6° Vol.% Bouteille, 3.3 dl	6.5
L'Harfang Blanche Brasserie Artisanale Broyarde, Payerne Blanche 5° Vol.% Bouteille, 3.3 dl	6.5
Cardinal Spéciale 0.0 Sans alcool Bouteille, 3.3 dl	4.5

VINS

VINS BLANCS

1 dl | 7.5 dl

Chasselas Goutte d'or AOC 5 | 35

Suisse, Font
Domaine Morax
Chasselas

Chasselas AOC 5.5 | 38.5

Suisse, Vully
Le Petit Château Simonet
Chasselas

L'énvöl AOC 6 | 42

Suisse, Cheyres
Cave de Cheyres
Assemblage blanc

Sauvignon AOC 7 | 49

Suisse, Vully
Le Petit Château Simonet
Sauvignon blanc

VINS ROSÉS

1 dl | 7.5 dl

Le Caveau rosé AOC 5 | 35

Suisse, Bonvillars
Cave Bonvillars
Pinot Noir, Rosé

Oeil de perdrix AOC 6.5 | 45.5

Suisse, Auvernier
Domaine Montmollin
Pinot Noir, Rosé

VINS ROUGES

1 dl | 7.5 dl

Pinot Noir Château AOC 6 | 42

Suisse, Font
Domaine Morax
Pinot Noir

Grivevin AOC 6.5 | 45.5

Suisse, Cheyres
Cave de Cheyres
Assemblage Rouge

Les 3 Grappes AOC 6.5 | 45.5

Suisse, Vully
Le Petit Château Simonet
Gamaret, Garanoir, Pinot Noir

Pinot Noir Classic AOC 7 | 49

Suisse, Neuchâtel
Domaine St. Sebaste
Pinot Noir

VINS MOUSSEUX

1 dl | 7.5 dl

Cuvée Classic brut AOC 8 | 56

Suisse, Neuchâtel
Cave Thiebaud
Chardonnay, Chenin, Mauzac

Cuvée Prestige rosé AOC 9 | 63

Suisse, Neuchâtel
Cave Thiebaud
Pinot Noir

NOTRE CUISINE


P'TIT CREUX

Houmous & Pita  **9.5**

Falafels de betterave rouge & dip  **10.5**

Portion frites  **8**
avec ketchup maison


Avocat vinaigrette  **14.5**
Avocat, roquette, laitue romaine, basilic, persil, grenade, tomates, concombre, menthe, oignon de printemps, citron

Chèvre chaud  **16**
Gratiné au four avec du miel, pain toasté diverses salades vertes et radis

Assiette mezze  **21**
Houmous, olives, aubergines grillées, poivrons et courgettes, falafels de betterave rouge et pita


Tartare de bœuf **19.5**
70 gr
servi avec du pain et beurre


BOWLS DE SALADE

Camping saladbowl  **13.5**
Diverses salades vertes, tomates cerises, concombre, radis, menthe, oignons de printemps et croûtons

Beignets de filets de perches saladbowl **23.5**
Diverses salades vertes, beignets de filets de perche, tomates cerises, concombre, radis, menthe, oignons de printemps et croûtons

Caesar saladbowl **21**
Laitue romaine, lanières de poitrine de poulet, lardons frits, copeaux de parmesan, sauce caesar et croûtons

Falafels saladbowl  **19**
Diverses salades vertes, houmous, falafels de betterave rouge, tomates cerises, concombre, radis, menthe, oignons de printemps et croûtons

Légumes Tajine saladbowl  **19**
Diverses salades vertes, légumes tajine rôtis au four et fromage de chèvre

NOTRE CUISINE

BURGERS

Bacon-Cheese-Burger buns au sésame 23

150g viande de bœuf CH, lard, gruyère, tomates, oignons confits, cornichons, laitue, ketchup fait maison, sauce cocktail BBQ, frites

La Plage-Burger buns au sésame 21

150g viande de bœuf CH, lard, tomates, oignons confits, cornichons, laitue, ketchup fait maison, sauce cocktail BBQ, frites

Vegi-Burger **buns au maïs** 21

Patty de lentilles aux légumes, tomates, cornichons, laitue, sauce cocktail BBQ, frites

BBQ-Poulet-Burger buns au maïs 22

Steak de cuisse de poulet CH, tomates, oignons frits, cornichons, laitue, ketchup fait maison, sauce cocktail BBQ, frites

POUR LES ENFANTS

Poitrine de poulet pané 13

avec frites ou salade, et sauce cocktail BBQ

Stadel's filets de perche 18.5

Filets de perche coupés à la main (EU) dans une pâte à la bière suisse du lac de Constance avec sauce tartare

Ailes de poulet croustillantes 13

avec frites ou salade, et sauce cocktail BBQ

Escalope de poulet 14

grillée avec frites ou salade

Portion de frites 5

avec ketchup maison

Petite salade de camping 5

Diverses salades vertes, tomates cerises, concombre, radis, oignons de printemps et croûtons

➔ **Une boule de glace est offerte avec chaque menu enfant, à l'exclusion des frites et de la salade.**



NOTRE CUISINE

AILES DE POULET AU PANIER

Ailes de poulet croustillantes

6 pièces	16
9 pièces	24
12 pièces	32

choisissez votre marinade:

- Classic
- Mild Chipotle 
- Harissa Hot 

choisissez votre supplément:

- | | |
|----------------------------|---|
| • Portion de frites | 5 |
| • Petite salade de camping | 5 |

TARTES FLAMBÉES

Tarte flambée Alsacienne 15

Crème fraîche, lard fumé, oignons et ciboulette

Tarte flambée jambon cru et chèvre 17

Crème fraîche, jambon cru, chèvre, roquette, tomates cerises et ciboulette

Tarte flambée légumes tajine 17

Légumes tajine rôtis au four, olives, grenade, houmous et persil

MOULES ET FRITES

1 cassolette de 800gr 29

choisissez votre sauce

- À la crème
Vin blanc, échalotes, ail et persil
- Marinières
Vin blanc, échalotes, ail, persil
- Marocaine
Sauce tomate, baharat, chili, ail, persil

CLASSIQUES

Poitrine de poulet pané 21

avec frites ou salade, et sauce cocktail BBQ

Stadel's filets de perche 23.5

Filets de perche coupés à la main (EU) dans une pâte à la bière suisse du lac de Constance avec sauce tartare

Tartare de bœuf 30.5

140 gr
servi avec du pain et beurre

Entrecôte de bœuf 200gr 39.5

Café de Paris maison et frites

Toutes les viandes que nous utilisons proviennent de Suisse. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter notre personnel.

DESSERTS

DESSERTS

La Plage Mini ✓ 6
Café ou espresso avec
1 cuillère de Mille-feuille

Moelleux au chocolat ✓ 10.5
Moelleux au chocolat tiède
avec une boule de glace vanille

Tartes aux fruits du jour ✓ 6.5

COUPES

Café glacé 10
Café glace classique avec des crispies au
chocolat, espresso et crème

Coupe Danemark 9.00 | 12.00
Glace vanille avec sauce chocolat,
amandes grillées et crème

Banana split 14.00
Glace vanille et chocolat, banane,
amandes grillées, sauce chocolat
et crème

Coupe Baileys 13.50
Glace au caramel, chocolat et yaourt, Baileys,
croustillant de noisettes et crème

Colonel 12.00
Sorbet de citron, Vodka et menthe

Campari Orange 12.00
Sorbet d'orange sanguine, Campari et menthe

Vieille Prune 12.00
Glace à la prune, vieille prune et menthe

La Plage 14.00
Glace vanille et glace gâteau aux noix,
sorbet abricot, mini tête au chocolat, crispies
au chocolat, amandes grillées, sauce caramel
et crème


Mango Tango 14.00
Glace au yaourt, sorbet à la mangue et citron,
mini marshmallows, paillettes arc-en-ciel,
sauce fraise et crème

Carambar 14.00
Glace au caramel, glace gâteau aux noix
et stracciatella, mini meringues, pépites de
chocolat, sauce caramel et crème

Chocoloco 14.00
Glace au chocolat, mini Oreos,
pépites de chocolat, sauce chocolat et crème

GLACES ET SORBETS

Glace à la crème ✓
vanille, chocolat, fraise, café,
prune, gâteau aux noix, yaourt,
stracciatella, caramel

Sorbets 
Citron, mangue, abricot, orange sanguine

1 boule 4.00
Crème 1.50
Topping 2.00