



Plage de Saint-Gingolph • Bar-restaurant
Le Re-père du Léman • Ouvert 7j/7

Menu

Côté Apéro

Horaires du snack
Tous les jours de 11h à 19h

Oignon rings 	4,90€
Beignets de calamars	4,90€
Mozza sticks 	4,90€
Frites 	5€
Panini	6€
Tenders maison	6€
Saucissons secs	6,50€
Planche de fromages 	10€
Planche de charcuteries	12€
Mix apéro	19€
Mozza sticks, beignets de calamars, oignon rings, frites	
Planche mixte (fromages et charcuteries)	22€



Menu

Plage de Saint-Gingolph

Bar-restaurant

Le Re-père du Léman
Ouvert 7j/7

Horaires de cuisine

Tous les jours
de 11h30 à 14h30
et de 18h30 à 22h30

Réservation au 04 50 76 73 31

Pour les allergènes ou les régimes alimentaires particuliers, merci de vous adresser à un membre du staff.

Les Boissons

sans alcool

L'eau

Évian	50cl / 1L	3,50€ / 5,50€
Badoit	50cl / 1L	3,50€ / 5,50€

Les Softs

Sprite, Fanta, Fuzetea	25cl	3,40€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	3,70€
Jus abricot, ananas, pomme	25cl	3,80€
Tonic, Ginger beer, Grapefruit	20cl	4€
Redbull abricot/fraise, myrtille	25cl	4€

Les Bières

Heineken 0%	33cl	4€
-------------	------	----

Les Mocktails

5,50€

Virgin Mojito

Eau gazeuse, sucre, citron vert, menthe

Virgin Smash

Gin 0%, citron, sirop de sucre, basilic

Gin Violette

Gin 0%, tonic, sirop de violette

Les Boissons avec alcool

Les Bières

Alps Blonde	25cl / 50cl	3,70€ / 7,20€
Nepo Tropical	25cl / 50cl	3,70€ / 7,20€
Picon Bière	25cl / 50cl	4,40€ / 7,90€
Nepo Blanche	33cl	6€
Pietra Limoncella	33cl	6€

Les Cocktails

9€

Basil Smash

Gin, citron, sirop de sucre, basilic

Caïpirinha

Cachaça, sucre, citron vert

Expresso Martini

Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre

Gin Tonic

Mojito fraise, framboise, passion

Moscow, London, Jamaïcan Mule

Vodka ou Gin ou Rhum, Ginger Beer, citron vert

Negroni

Gin, Vermouth rouge, Campari

Les Spritz

Apérol	9€
Sarti	9€
Campari	9€
Martini	9€
St Germain	9,50€

Les Alcools

Ricard 4cl	4€
Campari 4cl	4€
Martini Blanc / Rouge 6cl	6€
Suze Limonade	6€
Malibu Ananas	6€
Eristoff 4cl	7,50€
Clan Campbell 4cl	7,50€
Bacardi Blanc / Brun 4cl	7,50€
Jack Daniel 4cl	8€
Bombay Sapphire 4cl	8,50€
Diplomatico 4cl	8,50€
Grey Goose 4cl	10€
Hendrick's 4cl	10€
Zaccapa 4cl	11€
Santa Teresa 4cl	12€
Patron Silver 4cl	12€

Les Vins

Les Blancs

Verre / Bouteille

Sauvignon, Albrièses	4€ / 25€
Viognier, Delas Frères	4,50€ / 28€
Chardonnay, Les Emalières	5€ / 32€

Les Rosés

Verre / Bouteille

Côte de Provence	5€ / 32€
Miraval	6€ / 40€ / 85€
Château St Marguerite Fantastique	55€

Les Rouges

Verre / Bouteille

Mondeuse, Savoie Chautagne	4,50€ / 28€
Haut Médoc, Château Puy Castera	5,20€ / 33€
Crozes-Hermitage les Launes, Delas Frères	50€
St Joseph les Challeys, Delas Frères	58€
Santenay, Vieilles Vignes, Louis Lequin & Fils	60€

Les Bulles

Verre / Bouteille

Prosecco	4,50€ / 28€
Ruinart Blanc de Blanc	220€

La Fraîcheur

Les Salades

Entrée / Plat

Salade verte 

5€

Salade mixte 

7€

Salade, carottes, maïs, concombre, tomates cerises, parmesan, œuf

Salade de poulet façon César

8€ / 16€

Salade, filet de poulet pané, croûton à l'ail, parmesan, œuf mollet

Salade de chèvre chaud 

8€ / 16€

Salade, chèvre chaud, miel, thym

Les Tartares

Entrée / Plat

Tartare de bœuf au couteau

9€ / 17€

Tartare de saumon avocat

10€ / 19€

Crème cheese citronnée

La Mer

Moules Marinières (selon arrivage)

14€

Moules à la crème (selon arrivage)

15€

Tataki de Saumon

24€

Saumon aux deux sésames, salade, wasabi



Végétarien



Vegan

Les Burgers

Simple / Double

Burger au bœuf*

16€ / 20€

Pain burger, raclette fumée, salade, tomate, sauce, frites

*Supplément bacon 2€

Burger au poulet pané*

16€ / 20€

Pain burger, raclette fumée, salade, tomate, sauce, frites

*Supplément bacon 2€

Les sauces

Mayonnaise Spicy

Mayonnaise Maison

Mayonnaise Truffée

Les Viandes

Filet de Bœuf 180gr

26€

Avec foie gras poêlé, sauce

Filet de Bœuf 300gr

36€

Avec foie gras poêlé, sauce

Tomahawk de Bœuf 1kg / 1,2kg

78€

Grillé thym et ail, frites et sauce

Supplément Sauce

2€

Mayonnaise Burger

Mayonnaise Spicy

Mayonnaise Truffée

Supplément accompagnement

3€

Purée de patate douce, purée de pommes de terre, légumes, grenailles, frites, frites de patates douces

Les Poké Bowls

Poké Bowl Vegan

14€

Riz à sushi vinaigré, avocat, radis, édamame, oignons, feuilles de nori, mangue, chou rouge

Poké Bowl Poulet

16€

Riz à sushi vinaigré, avocat, radis, édamame, oignons, feuilles de nori, mangue, chou rouge

Poké Bowl Saumon

17€

Riz à sushi vinaigré, avocat, radis, édamame, oignons, feuilles de nori, mangue, chou rouge

Pour les Drôles

Menu -12 ans

10€

J'en veux pas !

Saumon, purée de patates douces

J'ai pas faim !

Tenders, frites

C'est quoi ce truc ?

Poké Bowl Poulet OU Vegan

Avec une boule de glace au choix

Café, caramel beurre salé, chocolat, licorne, noix de coco, pistache, pop-corn, sésame noir, vanille

Sorbet : Abricot, fraise, framboise, citron



Végétarien



Vegan

Les Douceurs

Café gourmand 	7,50€
Tiramisu de Tati Laure 	9€
Mi-cuit au chocolat et glace vanille 	9€
Pain perdu et glace vanille 	9€
Sauce caramel beurre salé	

Les Glaces et les Sorbets

Glacier des Alpes

1 boule	3,50€
2 boules	6€
3 boules	8€

Café, caramel beurre salé, chocolat, licorne, noix de coco, pistache, pop-corn, sésame noir, vanille

Sorbet : Abricot, fraise, framboise, citron 

La Touche Finale

Les Boissons chaudes

Café, Espresso	1,90€
Café au lait	2€
Cappuccino	2,10€
Thé	2,20€
Breakfast, jasmin, menthe, noir, pomme d'amour, rooibos, tilleul, verveine	
Double Espresso	3€

Les Digestifs

Bailey's 4cl	5€
Get 27 4cl	5€
Jägermeister 4cl	5€
Amaretto 4cl	5€
Limoncello 4cl	5€
Génépi 4cl	5€
Hennessy VS 4cl	7€
Chartreuse verte 4cl	7€
Williamine 4cl	7€
Abricotine 4cl	7€