



Menu

Plage de Saint-Gingolph

Bar-restaurant

Le Re-père du Léman
Du jeudi au dimanche

Horaires de cuisine
Du jeudi au dimanche
de 11h30 à 14h
et de 18h30 à 22h

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€

Les Entrées

Entrée / Plat

Salade verte 

5€

Salade mixte 

7€

Salade, carottes, tomates, chou rouge, oignons, œuf, maïs

Velouté de légumes 

9€

Selon arrivage

Tartare de Bœuf au couteau

9€ / 17€

Salade façon Périgourdine

13€

Salade, gésiers de canard, œuf, tomates, croûtons, cerneaux de noix, emmental, pignon de pin, oignons

Salade de Saint Marcellin pané 

14€

Salade, Saint Marcellin pané, tomates, carottes, chou rouge, oignons, croûtons



 Végétarien

 Vegan

Les Burgers

Simple / Double

Burger Beignet de Cabillaud* **15€**

Cabillaud, persil, échalotte, œuf, curry, paprika

Burger au Bœuf* **16€ / 20€**

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

Burger au Poulet pané* **16€ / 20€**

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

*Supplément bacon 2€ / galette de pomme de terre 2€

Les sauces

Mayonnaise Spicy / Mayonnaise Maison / Mayonnaise Truffée



Les Viandes

Filet de Bœuf 180gr / 300gr

26€ / 36€

Avec foie gras poêlé, sauce

Sauté de Sanglier façon Bourguignonne

26€

Civet de sanglier en sauce (carottes, oignons, ail, grenade, champignons, marrons, vin rouge, cognac, beurre, herbes aromatiques) crème de marrons, poire rôtie, pommes de terre grenailles, purée de patates douces

Pavé de Cerf mariné

26€

Pavé de cerf mariné (carottes, oignons, ail, clou de girofle, laurier, vin blanc, sauce soja sucrée), crème de marrons, purée de patates douces, poire rôtie, pommes de terre grenailles

Sauce au choix

Morilles / Poivre / Grand veneur

Accompagnements

Frites / Purée de patates douces / Späetzle / Pommes de terre grenailles grillées / Purée de marrons / Légumes / Poires



La Montagne

Prix par personne

Fondue Nature* 	Minimum 2 personnes	21€
Fondue aux Cèpes* 		23€
Fondue aux Morilles* 		23€
Fondue à la Truffe* 		24€
Tartiflette / Tartiflette Halal		14€

Pommes de terre, lardons OU lardons de volaille Halal, oignons, Reblochon

*Les suppléments

Champignons de Paris à tremper	2€
Salade verte	3€
Charcuterie	5€

Cœur de filet, viande de grison, jambon serrano, mortadelle
bacon de dinde Halal

Pour les Drôles

Menu -12 ans 10€

Beignets de Cabillaud, frites

Tenders, frites

Pavé de Truite, frites

Saumon, purée de patates douces

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

Tarte aux fruits		7€
Mousse au chocolat et chantilly		7€
Café gourmand		7,50€
Mi-cuit au chocolat et glace vanille		9€

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€