

Eat



POUR BIEN DÉBUTER...

 Plat végétarien

Huître parc de l'Impératrice n°3

à l'unité

2,50€

Bruschettas

Tartare de tomates, mozzarella, dés de saumon gravlax, basilic, piment d'Espelette

13,00€



Veggie Balls

Crème ciboulette

6,00€



Burrata

Pesto de roquette, tomates confites, garlic bread

15,00€



Feta Rolls

Pignons de pin, lit de roquette, sauce miel et épices

8,50€

LES PLANCHES

Assiette de saucisson sec truffé

Enrobé de parmesan

9,00€



Planche de fromages

Brie à la truffe, Tome de Cambrai, Vieux Brugge

14,00€

Crispy crevettes

Chapelure Panko, sauce aigre-douce

9,00€

Planche de charcuterie

Mortadelle à la pistache, jambon Serrano Duroc, pancetta aux herbes

16,00€

Trio de dips à tartiner

Houmous de betterave, caviar d'aubergine, Tzatziki & pain de campagne

9,00€

Planche mixte

Charcut' & fromages

20,00€

Mini-croques à partager

Jambon, Comté, béchamel

10,00€

+1€

Sauces maison

Mayonnaise | Poivre vert | Charcutière
Barbecue | Beurre Maître d'hôtel

LES PLATS À SAVOURER



Croque Veggie

Légumes du soleil grillés, ricotta, tapenade d'artichauts, mozzarella

15,00€

Poke Bowl

Riz vinaigré, saumon gravlax, dés de mangue, carottes râpées, avocat, rondelles de concombre, pickles d'oignons rouges

17,00€



Tacos Vegan

Riz cuisiné, tartare de tomates, guacamole, haricots rouges, salade

Option : mozzarella gratinée : + 2€

16,00€

Pulled Pork Burger

Effiloché de porc, burrata crémeuse, pickles, herbes fraîches

18,00€

Tartare Thai

Coriandre, soja, sésame, gingembre

16,00€

Retour de pêche

Courgettes grillées, sauce curry coco

18,00€

Belle Bavette Angus

Sauce au poivre vert

17,00€

Poulpe grillé

Poivrons, fleur de câpres, sauce Chimichurri

19,00€

Ceviche de bar

Ail noir, vinaigrette fruit de la passion, pignons de pin

17,00€

Tataki de thon

Mi-cuit ~ Soja, huile de sésame, wasabi, agrumes

21,00€

Gratin de coquillettes

Jambon à l'os, Comté affiné, béchamel truffée

17,00€

Picanha de veau

Fenouil braisé, sauce BBQ

24,00€

Volaille française panée

Mozzarella, pancetta, pesto vert, lit de roquette

17,00€

Pluma de porc ibérique

Sauce charcutière, oignons pickles

25,00€

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Tzatziki

27,00€

LES ACCOMPAGNEMENTS



Gratin de pommes de terre truffé | Roquette, parmesan, tomates cerises | Purée à l'huile d'olive
Pommes allumettes | Riz au jasmin | Aubergines à la Parmigiana

NOS PÂTISSERIES À CROQUER

6€

Sur place

5€

À emporter

La Fraïse

Streusel vanille, mousse lait d'amande, compotée de fraïses à l'Amaretto, biscuit moelleux amande, fraïses fraïches

La Vanille

Feuilletage caramélisé, ganache montée vanille de Tahiti, chantilly vanille

Le St-Antoine

Dacquoise amande noisette, croquant praliné, crémeux chocolat noir Caraïbes, ganache chocolat, feuille de chocolat

La Pomme

Sablé vanille, crème diplomate vanille, brunoise de pommes caramélisées, caramel au Calvados, crème légère vanille mascarpone

Le St-Jacques

Pâte à choux craquelin, croustillant amande noisette, crème mousseline praliné, cœur coulant praliné amande

La Chocosphère

Biscuit chocolat aux zestes d'oranges, crémeux chocolat noir acidulé, mousse au chocolat, insert aux agrumes, éclats de crumble



La Vêranda a choisi de s'associer à la société Valrhona pour leur chocolat d'exception.

LES PLAISIRS GLACÉS

6€

La Zestée

Boule sorbet verveine, boule citron vert, boule mandarine, meringue citron, suprêmes d'agrumes

La Valenciennoise

Boule chicorée, boule marron d'Aubenas, boule bêtises de Cambrai, brisures de spéculoos, chantilly

Le Chocolate Please

Boule chocolat noir de Tanzanie, boule stracciatella, boule pâte à tartiner, morceaux de brownies, coulis caramel au beurre salé

La Belle Hélène

Poire pochée au sirop de vanille, boule de glace vanille, sauce chocolat maison

L'Italian Dream

Boule tiramisu, boule pistache de Sicile, boule noisette du Piémont, coulis cacao, café, noisettes caramélisées



Tous les sorbets et crèmes glacées sont signés Gérard Cabiron, maître artisan glacier et meilleur ouvrier de France.

LA VÉRANDA



Suivez-nous !
sur les réseaux !



Formule enfant

- de 12 ans

12€



Vittel 25cl + Sirop ou Diabolo

PLATS AU CHOIX

Gratin de
coquillettes
au jambon

Petit pavé
de poisson
crème citron
& riz

Croque-
Monsieur
frites
& salade

DESSERT

2 boules de glace
vanille ou chocolat
sauce chocolat
& chantilly