

Yes, we eat

eat
-DRINK-
et
CHILL

« Découvrez également les suggestions du moment. Demandez-le gentiment à votre serveur. »

NOS STARTERS*

HUÎTRE PARC DE L'IMPÉRATRICE N°3 (l'unité)	2,5€
BOL DE FRITES MAISON sauce au Maroilles Ferme du Pont des Loups	5€
TEMPURA DE COURGES, mayonnaise verte x4	6€
FALAFELS, houmous, huile d'olive	8€
CROQUETAS JAMBON BÉCHAMEL EMMENTAL crème ciboulette x4	8€
BEIGNETS DE CALAMAR, sauce tartare x4	8€
BOÎTE DE SARDINES À L'HUILE D'OLIVE Conserverie La Perle des Dieux	9€
CRISPY CREVETTES, sauce sriracha x4	10€
PLANCHE DE FROMAGES Brie à la truffe, Tome de Cambrai, Brugge Vieux	12€
PLANCHE DE CHARCUTERIE mortadelle à la pistache, jambon Serrano, saucisson truffé	14€
PLANCHE MIXTE charcut' & fromages	24€

NOS ENTRÉES

8,90€

ROUGET BARBET GRILLÉ crème de piquillos, huile de persil, pain toasté, pousses de petit pois
SAUMON GRAVLAX mousse de betterave, choux romanesco, Granny Smith
OEUF PARFAIT mousseline de champignons, oignons crispy, herbes fraîches
CEVICHE DE POULPE GRILLÉ avocat, viaigrette chipotle
CARPACCIO DE BOEUF pesto de cressons, crevettes en tartare, noisettes du Piémont

NOS PLATS

18,90€

JOUE DE COCHON BRAISÉE jus au miel, purée montée au beurre, salade gourmande
BLANQUETTE DE VEAU légumes anciens : panais, topinambour, poireau
TARTARE DE THON AVOCAT piquillos et betteraves, brocolis japonais au soja
TENTACULES DE POULPE sauce chimichurri, mousseline de patates douces, fenouil braisé
FAUX-FILET DE BOEUF EN TRANCHES confit de choux rouges, siphon comté, pommes frites
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE ET JUSTE SNACKÉE purée de topinambour, pickles de moutarde
DOS DE CABILLAUD PANÉ & SNACKÉ fenouil rôti et salicornes, beurre blanc citronné

BURGER D'ICI

boeuf régional haché, Tome de Cambrai, tombée d'oignons et chicons, piccalilli maison, pommes frites

PITA COMME À L'AS DU FALLAFEL : VEGGIE PITTA

houmous, falafel, coleslaw, tzatziki, herbes fraîches

SUPRÊME DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE

crème de Maroilles, sucrose, pommes grenailles thym laurier

NOS PLATS*

Signatures

ENTRECÔTE DE SALERS (300G) sauce béarnaise, pommes frites	29€
RIS DE VEAU AU BEURRE NOISETTE purée de pommes de terre, jus de viande à la sauge	35€
SOLE MEUNIÈRE AUX ALGUES ET CÂPRES purée de pommes de terre truffée	36€

*Hors formule



NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

3€

Mousseline de patates douces, brocolis sautés au soja, pommes grenailles sautées, pommes frites, salade gourmande

NOS SAUCES

1€

Jus corsé, mayonnaise maison, tartare, Comté, Maroilles, béarnaise

Choisissez votre Formule

Plat seul
18,90€

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert
25,90€

Entrée - Plat &
Dessert au choix
28,90€

*Hors formule

Formule enfant

- de 12 ans

12€

CROISSANT FARCI

jambon, béchamel, comté

PETIT PAVÉ DE POISSON

crème citron et riz

BURGER ENFANT

steak haché, cheddar, bacon, oignons confit

COOKIE GLACÉ

insert glace vanille, sauce chocolat



NOS DESSERTS

6,90€ SUR PLACE / 5€ À EMPORTER

FINGER CACAHUÈTES

sablé breton, crémeux caramel, cacahuètes grillées, crème légère chocolat Dulcey, glaçage gourmand cacahuète

SAINT-HONORÉ DU MOMENT

feuilletage caramélisé, crème diplomate vanille de Tahiti, chantilly vanille, choux au parfum du moment

CLUB EXOTIQUE

biscuit moelleux amande, gelée passion, mousse coco, crémeux mangue

JOHN LEMON

fond sablé, crémeux citron, biscuit pain de gènes, palais riz au lait vanille

EN ROUGE ET NOIR

biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, ganache montée vanille

BISKELIA

biscuit roulade vanille, crémeux caramel beurre salé, ganache montée chocolat au lait Biskelia, glaçage gourmand noisette

CAFÉ GOURMAND

mignardises du jour (supp 2,5€)

NOS GLACES

6,90€

WINTER IS COMING

boule pain d'épices, boule miel, boule noisette, éclats de nougat de Montélimar et brisures de pains d'épices

ZESTÉE

boule citron vert, boule verveine, boule orange sanguine, suprêmes d'agrumes, éclats de meringue

SWEET BANANA

banane caramélisée, glace banane caramel, glace vanille, chantilly maison et concassé de caramel au beurre salé

DOUCEUR DU VERGER

boule pomme cidrée, boule poire William, boule mirabelle, pomme caramélisée et coulis de poire

FULLCHOC

double boule chocolat noir, boule pâte à tartiner, brownie, noisettes caramélisées, cookies pépites de chocolat et chantilly

Commandez vos

Pâtisseries

WWW.LAVERANDARESTAURANT.FR



LA VÉRANDA

RÉSERVEZ LA VÉRANDA POUR VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS !

MARIAGE - ANNIVERSAIRE - SÉMINAIRE - AFTER WORK

