

LA VÉRANDA

Eat, Drink & Chill

STARTERS

HUÎTRE PARC DE L'IMPÉRATRICE N°3 (l'unité)	2,50€
ARANCINI parmesan, tomates, concassé de tomates	7€
PIZZETTE façon pissaladière, compotée d'oignons, anchois, tomme de Cambrai, roquette	8€
HOUMOUS crémeux fèves et pistaches	8€
POMMES DAUPHINES X6 mayonnaise truffée	8€
CRISPY CREVETTES X4 sauce sriracha	10€
PLANCHE DE FROMAGES Brie à la truffe, Tome de Cambrai, Vieux Brugge	12€
BURRATA caviar d'aubergines, tomates confites, huile d'olive	12€
PLANCHE DE CHARCUTERIE mortadelle à la pistache jambon Serrano, saucisson truffé	14€
PLANCHE MIXTE charcut' & fromages	24€

FROM
LA FERME DU
PONT DES LOUPS,
SAINT-AUBIN

ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF roquette, parmesan, pignons de pin, tomates confites	9,50€
OEUF COCOTTE asperges, croûtons de pain à l'ail	8€
CEVICHE DE MERLU DE LIGNE vinaigrette framboise, piment d'Espelette, aubergines grillées	12€
SALADE DE POULPE piperade de poivrons, roquette	9€

FROM
THOMAS LESNES,
ESCAUDŒUVRES



VIANDES

FILET DE VOLAILLE DE LICQUES crème de Maroilles, purée de pommes de terre, sucrose	15€
BAVETTE TRANCHÉE pommes dauphines, sauce au poivre, sucrose	16€
FILET MIGNON DE PORC sauce toscane (ail, tomates, cornichon, câpres), purée de pommes de terre, sucrose	16€
SOURIS D'AGNEAU RÔTIE AU THYM aubergines rôties et son caviar	19€



DOS DE MERLU DE LIGNE crème citron, tahini, asperges vertes	16€
TARTARE DE BAR vinaigrette origan, concassé de tomates, déclinaison de tomates de couleurs	16,50€
POULPE GRILLÉ crémeux petit pois, émulsion chorizo, purée de pommes de terre	17,50€
BAR RÔTI AUX AGRUMES carottes glacées, gingembre, citron et orange, cumin	19€



CHICKEN RUN bun, poulet pané, roquette, caviar d'aubergine, Vieux Brugge
MARGUERITE bun, steak haché minute, sauce barbecue, Maroilles, coleslaw
IZNOGOU bun, boeuf haché façon kefta, harissa légère maison, poivrons grillés, fromage frais
GABRIELLE bun, compotée d'oignons, houmous, galette de pommes de terre et épices cajun, burrata

GOURMANDISES* à partager

RÔTI DE LOTTE enroulé au lard, crème de chorizo, purée de pommes de terre, sucrose 52€
BELLE CÔTE DE BOEUF IRLANDAISE 1,2 Kg à partager, sauce béarnaise, pommes dauphines, sucrose 78€

*Pour 2 personnes



NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	4€
Pommes dauphines, frites maison, aubergines rôties, salade gourmande, asperges vertes, risotto aux petits pois	
NOS SAUCES	1€
Maroilles, poivre, crème chorizo, béarnaise, barbecue, mayonnaise maison, ketchup	

VEGGIE TIME

FROM
JHC, FAMARS
(LÉGUMES)

BOULGOUR ASSAISONNÉ carottes confites, agrumes, yaourt, tahini, aubergines 15€

RISOTTO au petits pois, burrata crémeuse, asperges grillées 17€

FROM
JHC, FAMARS
(LÉGUMES)

SALADES

15€

MÉDITERRANÉENNE pousses d'épinards, poulpe grillé, agrumes, bar, aubergines, asperges

ITALIENNE roquette, chiffonnade de jambon, melon, pastèque, tomates confites, burrata, poivrons grillés



DESSERTS

5€ À EMPORTER / 6,90€ SUR PLACE FROM
CHOCOLAT VALRHONA

LE FINGER
sablé breton, crème légère chocolat Dulcey, caramel mou vanille, glaçage gourmand cacahuète

LE SAINT-HONORÉ
feuilletage, crème diplomate vanille de Tahiti, chantilly vanille, choux au parfum du moment

LE STRAWBERRY
biscuit viennois, ganache montée vanille, coulis fraise basilic, pâte d'amande, brisures de pistache

LE MAM'S
tartelette sablée vanille, croustillant citron yuzu, crémeux citron, palet verveine

LE CRISPY CHOC
biscuit amande/chocolat & grué cacao, palet praliné au riz soufflé, caramel mou vanille, mousse légère chocolat noir

LA SUMMER TIME
tartelette sablée vanille, palet frangipane, compotée d'abricots au thym, chantilly mascarpone

CAFÉ GOURMAND
mignardises du jour (supp 2,5€)

FORMULE ENFANT

12€

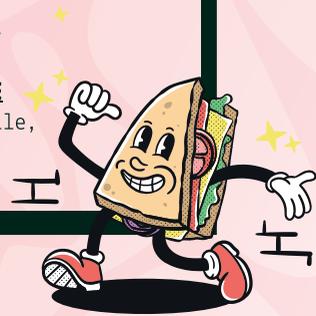
- de 12 ans

CROISSANT FARCI
jambon, béchamel, comté

PETIT PAVÉ DE POISSON
crème citron et riz

BURGER ENFANT
steak haché, cheddar, bacon, oignons confits

COOKIE GLACÉ
insert glace vanille, sauce chocolat



FROM
FERME DU LOUVION,
BAYAV

NOS GLACES

7,50€

LA ROUGE
boule cerise, boule myrtille, boule cassis, coulis de fruits rouges, fruits frais

LA CHEESECAKE
boule pomme, boule poire, boule spéculoos, coulis caramel, brisures de spéculoos

LA TRIO
boule chocolat noir, boule vanille, boule chocolat blanc, coulis de chocolat, brisures de cookies

L'EXOTIQUE
boule noix de coco, boule melon, boule fruit de la passion, noix de coco rapée, morceaux de fruits de la passion frais

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€

Commandez vos

Pâtisseries

WWW.LAVERANDARESTAURANT.FR



LA VÉRANDA

RÉSERVEZ LA VÉRANDA POUR VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS !
MARIAGE - ANNIVERSAIRE - SÉMINAIRE - AFTER WORK