

Menu

LA VÉRANDA

Eat, Drink & Chill

Nos planches à partager

PLANCHE DE LA MER

Haddock fumé, sardines, saumon fumé, rillettes de poisson, crème d'aneth

2P | 4P | 6P
12 | 24 | 36€

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Rillettes de cochon, chiffonnade de jambon Serrano, saucisson à l'ail, Jésus de Lyon, beurre et cornichons

PLANCHES DE FROMAGES

Gouda, Tome de Cambrai, brie truffé, Stilton, beurre

PLANCHE MIXTE

2P | 4P | 6P
12 | 28 | 42€

FROM

La ferme du Pont des Loups, Saint-Aubin



Entrées

RAVIOLES

jambon, poireaux, crème de parmesan

13€

OEUF COCOTTE

feta, endives, orange

11€

FOIE GRAS MAISON AU COGNAC

chutney de figues, croûtons briochés

16€

POÊLÉ DE POULPE

crème de butternut, poudre de chorizo

12€

VIANDES

FROM
Thomas Lesues, Escauloewres

VOL AU VENT MAISON

salade gourmande

16€

TIGRE QUI PLEURE

nouilles Udon, cebettes, coriandre, piments oiseaux

19€

MAGRET DE CANARD

lissé de betteraves, jus corsé, carottes glacées, pickles de chou romanesco

24€

TAJINE DE KEFTA

boulettes de kefta mijotées, oeuf, pommes de terre, sauce tomate, paprika et gingembre

18€

CÔTE DE COCHON

crème de champignons de saison, purée de carottes

17€

FILET DE BOEUF ROSSINI

purée maison, champignons sauvages, sauce Mère

36€

Starters

HÛITRE PARC DE L'IMPÉRATRICE N°3 2,50€
(L'UNITÉ)

GYOZAS X6 Porc et légumes, sauce Sriracha 14€

CROQUETTES DE CREVETTES ROSES X2 12€
sauce aioli

BURRATA Pesto de courges, pistaches concassées et focaccia 14€

TENDERS DE POULET X4 sauce tandoori 12€

BRUSCHETTA Chutney de figues, chèvre, ricotta, noix, miel 8€

CROQUETTES DE PATATES DOUCES ET 8€

QUINOA X4 Guacamole maison

GRILLED CHEESE Pain toasté, pesto vert, 6€
parmesan, mozzarella

FROM

Martin Marée, Boulogne-sur-Mer

Poissons



CURRY DE LIEU JAUNE 16€
risotto au parmesan, carottes glacées

DOS DE SAUMON CUIT SUR PEAU 19€
laqué au miso, purée maison, pickles de chou romanesco

LINGUINE AUX GAMBAS 22€
sauce tomate, ail, basilic, tomates cerises

POULPE GRILLÉ 21€
sauce chimichurri, purée de carottes

SAINT JACQUES DE NOS CÔTES 28€
risotto butternut, champignons sauvages, beurre et persil

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 4€

Salade gourmande, carottes glacées, risotto au parmesan, purée de carottes, purée de pommes de terre, frites maison

NOS SAUCES 2€

Mayonnaise, sauce BBQ, sauce tandoori, aioli, jus de viande, ketchup

Veggie Time

The Place
to chill

CANNELLONIS 15€
carottes, céleri, brocolis, ricotta

RISOTTO 16€
butternut, noix, burrata



LE ROSARIO
Bun, steak haché, cheddar, avocat, poitrine fumée, sauce chimichurri

LE REDNECK
Bun, pulled pork, fromage blanc, coleslaw

LE CRISPY CHICKEN
Bun, poulet frit, gouda, oignons caramélisés, salade iceberg, sauce BBQ

LE BLACK MUSHROOM
Black bun, champignon pané, feta, salade iceberg, aioli

FROM
La Ferme du Louison,
Baray

**NOS
GLACES**

7,90€

LA DOLCE VITA
Boule pistache, boule chocolat blanc, boule cerise, cerises amarena, copeaux de chocolat blanc, chantilly maison

LA PEANUT
Boule chocolat, boule cacahuète, boule caramel beurre salé, brisures de cacahuètes caramélisées, sauce caramel, chantilly maison

LA MAÏDO
Boule rhum raisins, boule passion, boule coco, coulis exotique, flambage au rhum, chantilly maison

LA WINTERLAND
Boule vanille, boule poire, boule chicorée, morceaux de poires, brisures de sablé aux épices, chantilly maison



NEW!
Découvrez l'ensemble de nos cartes et nos ventes en ligne



CROISSANT FARCI
poulet, champignons, béchamel

STEAK HACHÉ
frites, mayonnaise ou ketchup

FISH AND CHIPS
mayonnaise ou ketchup

MOUSSE AU CHOCOLAT



Pâtisseries

6,90€ sur place | 5€ à emporter



LE TONKA
Sablé breton, mousse fève de tonka, coeur caramel, glaçage chocolat au lait noisettes

FROM
Chocolat
Valrhona

LE CARPEAUX
Crème au beurre rhum et vanille, brisures de marrons, glaçage café, pralin

LE TETRIS
Biscuit amandes, mousse pistache, croustillant fruits rouges, compotée de framboises

LE CHOCOHOLIC
Pâte sablée, biscuit chocolat pécan, mousse chocolat noir, crémeux chocolat Caraïbes, gel chocolat, grué de cacao

LE ZESTÉ
Biscuit aux zestes d'agrumes, ganache montée vanille et citron vert, confit de citron, gelée de citron vert

SUGGESTION DU MOMENT
Demandez à votre serveur notre suggestion de la semaine

CAFÉ GOURMAND
mignardises du jour (+ supplément 2,50€)

LA VÉRANDA
Eat, Drink & Chill