

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, bleu de Gex, beurre

PLANCHE MIXTE

2p | 4p | 6p
16 | 32 | 48€



FROM
Henri Haeseart,
Valenciennes

Viandes

FROM
T. Lesnes,
Escaudoeuvers

SUPRÊME DE VOLAILLE

poulet fermier, sauce au vin jaune, champignons, purée de pommes de terre

19€

TIGRE QUI PLEURE

boeuf Angus, nouilles Udon, cébettes, coriandre, piments oisieux

22€

BROCHETTE D'AGNEAU

tzatziki, légumes de saison

19€

CÔTE DE COCHON KATSU

sauce au curry, légumes de saison

18€

FAUX FILET DE BOEUF

Ferme de Chateaufort, race selon arrivage, jus corsé, frites maison, salade

32€

Poissons

FROM
Martin Marée,
Boulogne-sur-Mer



VOL AU VENT DE LA MER

pâte feuilletée pur beurre, gambas, moules, lotte, légumes de saison, sauce au citron

22€

POULPE POÊLÉ

houmous de pois chiches chaud, vierge de tomates cerises

21€

SAUMON GRILLÉ

légumes de saison, purée de petits pois, crème au miso

19€

POISSON DU MOMENT

selon arrivage et inspiration du chef

→ Demandez à
notre équipe !

NOS Starters

HUÎTRE FINES DE CLAIRE AU LARD DE COLONNATA X3

pomme Granny Smith, citron

14€

PLATEAU D'HUÎTRES FINES DE CLAIRE par 6 15€ | par 12 30€

BÂTONNET DE GAMBAS AU WASABI X3

mayonnaise au yuzu

12€

STRACCIATELLA

pesto de pistaches, focaccia

12€

BAO DE POITRINE DE PORC AUX 5

ÉPICES X2 mayonnaise, sriracha

14€

AILE DE POULET FERMIER FRIT X4

sésame, gochuanjang, miel

12€

ASPERGES PANÉES

citron caviar, mayonnaise aux agrume, pousses d'herbe

14€

BROCHETTES DE POULPE

sauce romesco

12€

TARTARE DE BOEUF ANGUS AU COUTEAU

citron vert, huile de piment, labneh

12€

Version plat : frites et

22€

salade



18€

CESAR FAÇON LA VÉRANDA

poulet pané, bacon, avocat, oeuf mollet, croûtons, sauce César

SAINT MARCELIN RÔTI

salade d'endives, noix, vinaigrette au miel

NOS ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 4€

Salade gourmande, purée de pommes de terre, frites maison, légumes de saison

NOS SAUCES 2€

Mayonnaise, sauce barbecue, ketchup, tzatziki, mayonnaise à l'ail noir

Veggie Time

The Place
to chill

PENNE ALL'ARRABBIATA

pesto, straciatella

16€

PITA

houmous de pois chiche, légumes de saison
rôtis, fêta

16€

les BURGERS

17€



LE DOTTIE

Bun, boeuf, salade, tomates, bacon, mayonnaise à l'ail
noir, sauce barbecue, oignons, pickles

LE PIGGY

Bun, pulled pork, coleslaw, mayonnaise, oignons, pickles

LE CRUNCHY

Bun, poulet pané, gouda, guacamole, oignons, pickles

FROM
La Ferme du Louvion,
Bavay

Nos
glaces

7,90€

L'ITALO DISCO

Boule pistache, boule café, boule noisette, sirop café-amaretto,
pistaches concassées, chantilly maison

LA RED VELVET

Boule fraise, boule cassis, boule framboise, sauce fruits
rouges, framboises confites, chantilly maison

LA YELLOW

Boule citron, boule citron vert, boule mangue, gelée
menthe, meringue zestée, chantilly maison



LA FREE HUG

Boule vanille, boule caramel, boule macadamia, sauce
caramel beurre salé, pralin, chantilly maison



NEW!

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

de 12 ans FORMULE KIDS

12€

TENDERS DE POULET

frites, mayonnaise ou ketchup

STEAK HACHÉ

frites, mayonnaise ou ketchup

FISH AND CHIPS

mayonnaise ou ketchup

BOULE DE GLACE

parfum au choix



Pâtisseries

7,50€ sur place | 5€ à emporter



LE TONKA

Sablé breton, mousse fève de tonka, coeur caramel,
glacage chocolat au lait noisettes

FROM
Chocolat
Valrhona

LE PURPLE RAIN

Sablé, dacquoise amandes-pistaches, mousse cream
cheese, confit de framboises, crémeux framboise

LE LEMON FLOWER

Biscuit madeleine citron, croustillant feuilletine blanc,
confit de fraises, crémeux fraise menthe, crème légère
citron

LE DULCEY

Pâte sablée sucrée, pâte de cacahuètes, cacahuètes salées,
crémeux Dulcey

LE CHOUCHOU

Pâte sablée sucrée, crème diplomate pralinée, ganache
montée vanille, chou crémeux citron

SUGGESTION DU MOMENT

Demandez à votre serveur notre suggestion de la
semaine

CAFÉ GOURMAND + 2,50€

mignardises du jour

existe en version IRISH GOURMAND +8€
& CHAMPAGNE GOURMAND +10€

LA VÉRANDA

Eat, Drink & Chill