

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
14 28 42€

PLANCHE DE CHARCUTERIES

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

PLANCHES DE FROMAGES

Taleggio, Tome de Cambrai, brie truffé, bleu de Gex, beurre

PLANCHE MIXTE

2p 4p 6p
16 32 48€



FROM
Henri Haeseart,
Valenciennes

FROM
T. Lesnes,
Escaudoevres

Viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE

poulet fermier, sauce au vin jaune à la crème crue, champignons, purée de pommes de terre

21€

TIGRE QUI PLEURE

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

22€

TARTARE DE BOEUF ANGUS

au couteau, oeuf, sésame noir, échalotes, huile de sésame, soja

22€

BROCHETTE D'AGNEAU

tzatziki, légumes de saison

19€

ENTRECÔTE DE VEAU PANÉE

à la parmigiana, mozzarella, salade de roquette, olives taggiasche

26€

FAUX FILET DE BOEUF

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

32€

Nos salades

19€

CESAR FAÇON LA VÉRANDA

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

NIÇOISE PAR UN VRAI NIÇOIS

anchois, thon, cébette, fenouil, mesclun, poivron, concombre, oignons rouges, fèves, céleri branche, basilic

VIETNAMIENNE

vermicelles, chou, carottes, pousses de soja, salade, cébette, nuoc cham, crevettes, cacahuètes

NOS Starters

HUÎTRE FINES DE CLAIRE

beurre des Charentes, citron et vinaigre

par 6 15€ | par 12 30€

BÂTONNET DE GAMBAS AU WASABI X3

mayonnaise au yuzu

12€

BURRATA DES POUILLES

pesto de pistaches

12€

CHORIZO

labneh, chapelure aux herbes

11€

TARTARE DE TOMATES

ricotta de chèvre, focaccia, sorbet basilic

12€

POULPE POÊLÉ

edamame, fraises, mayonnaise au piment

12€

FRITES D'AUBERGINE

miel au piment, rouille

10€

Poissons

FROM
Martin Marée,
Boulogne-sur-Mer



CABILLAUD

moules à l'escabèche, sauce au citron, courgettes grillées, purée de pommes de terre

22€

POULPE POÊLÉ

caviar d'aubergines, sauce chimichurri, tomates cerises

24€

THON MI CUIT

pesto, légumes rôtis au miel, graines de coriandre

22€

POISSON DU MOMENT

selon arrivage et inspiration du chef

→ Demandez à
notre équipe !

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, mayonnaise au piment

Veggie Time

The Place
to chill

PENNE À LA CRÈME DE COURGETTES

18€

pesto de pistaches, courgettes grillées, parmigiano râpé à la demande

PITA

16€

straciatella, pesto maison, tomates de nos maraîchers

les BURGERS

17€



LE DOTTIE

Bun brioché maison, boeuf Angus, confiture de bacon fumé aux échalotes, mimolette, sucrose, tomates, mayonnaise à l'ail noir, sauce barbecue, oignons, pickles

LE MELANZANA

Bun brioché maison, aubergine panée, tomates confites, burrata, pesto, roquette

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, glaçage 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