



**LA VÉRANDA**  
*Eat, Drink & Chill*

## STARTERS

BURRATA pesto, fruits de saison	12.
CARPACCIO DE BOEUF ponzu, croustillant de riz	14.
OEUF MOLLET champignons sautés, sauce à l'ail noir	12.
LOBSTER ROLL mayonnaise au yuzu, brioche, pickles d'oignons	24.
TEMPURA DE POIREAUX mayonnaise au pesto, Ossau-Iraty	12.
COQUILLAGES AUX AGRUMES huile de piment	16.
SAUCISSE AUX 4 ÉPICES salade vietnamienne	12.

## POISSONS

CABILLAUD RÔTI curry vert thaïlandais, légumes de saison	23.
RISOTTO AU SAFRAN saint Jacques de nos côtes, gambas Black Tiger	28.
POULPE GRILLÉ pois chiches, piquillos, chorizo	28.
POISSON DU MOMENT selon arrivage et inspiration du chef	

## SALADES ET VEGGIE

CÉSAR FAÇON LA VÉRANDA poulet fermier pané, bacon, avocat, oeuf mollet, croûtons, sauce César	21.
CAPRESE homard, pastèque, légumes du maraîcher, herbes	28.
RIGATONI pesto de noix, pickles de girolles, pecorino à la truffe	21.
RISOTTO légumes du maraîcher, gorgonzola	18.

## PLANCHES

	2p.	4p.	6p.
PLANCHE DE LA MER haddock fumé, sardines, saumon fumé, rillettes de poisson, crème d'aneth	14.	28.	42.
PLANCHE DE CHARCUTERIES rillettes de cochon, chiffonade de Serrano, saucisson à l'ail, Jésus de Lyon, beurre, cornichons	14.	28.	42.
PLANCHE DE FROMAGES Taleggio, tome de Cambrai, brie truffé, bleu de Gex, beurre	14.	28.	42.
PLANCHE MIXTE	16.	32.	48.

## VIANDES

VOL AU VENT volaille, ris de veau, sauce vin jaune, champignons	28.
RIBS DE BOEUF BRAISÉ paprika fumé, coleslaw minute, pain au maïs	26.
TARTARE DE BOEUF au couteau, oeuf, sésame noir, échalotes, huile de sésame, soja, frites fraîches, salade	22.
MAGRET DE CANARD figes rôties au vin rouge, croustillant de canard, polenta	24.
CARRÉ D'AGNEAU curry rouge, caviar d'aubergines, légumes d'été rôtis	28.
T-BONE DE VEAU KATSU purée de patates douces, carottes confites	30.
FILET DE BOEUF sauce au poivre, purée maison	36.
BURGER DE BOEUF ANGUS Bun brioché, lard du pays, champignons sautés, mimolette, sauce BBQ, mayonnaise à l'ail noir, frites maison	20.

## GARNITURES ET SAUCES

### GARNITURES

5.

Purée de pommes de terre  
Légumes du moment  
Frites maison  
Salade gourmande

### SAUCES

2.

Mayonnaise au pesto  
Mayonnaise au yuzu  
Poivre

## FORMULE ENFANT 12.

### STEAK HACHÉ

frites fraîches, ketchup

### PÂTES CARBONARA DU CHEF BEN

### POISSON SELON ARRIVAGE

crème, garniture au choix

### UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

DÉCOUVREZ NOTRE CHARIOT DE FROMAGES  
ET SA SÉLECTION DU MOMENT

## NOS PÂTISSERIES

8.90€ sur place | 6€ à emporter

### LE CHERRY FOREST

Biscuit chocolat, croustillant au gruë de cacao torréfié, insert griotte, mousse chocolat absolu, ganache montée vanille, poudre de cacao amer

### LE MADRAS

Biscuit financier au curcuma, ganache montée menthe, confit citron vert, pavot

### LE NUTTY

Pâte sablée, crème diplomate noisette, biscuit dacquois noisette, dôme pomme et manzana, ganache vanille, praliné

### LE CHICORÉE

Biscuit moelleux chocolat, croustillant de grains de café, ganache montée chicorée, confit framboises et mûres, crémeux café, grains de café torréfiés

### LE FLORE

Pâte sablée, croustillant praliné pécan, crémeux caramel, confit passion, ganache montée vanille

### CAFÉ GOURMAND +2.50

Mignardises du jour

Existe en version IRISH GOURMAND (+ 8€)  
et CHAMPAGNE GOURMAND (+ 10€)

## NOS GLACES

8.50€

### LA FREE HUG

Boule vanille, boule caramel, boule macadamia, caramel mou, pralin, chantilly maison

### LA STRUDEL

Boule sorbet poire, boule sorbet pomme verte, boule nougat, caramel mou, crumble

### LA TANGERINE

Boule sorbet mandarine, boule sorbet pamplemousse, boule sorbet citron, gelée manzana, meringue zestée

### LA BLACK SEED

Boule sésame noir, boule mangue-passion, boule vanille, éclats de sésame, chantilly maison