



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	26.
TEMPURA DE POIREAUX mayonnaise au pesto, Ossau-Iraty	12.
GAMBAS FLAMBÉES cognac, piquillos, olives, câpres, citron vert	18.
FOIE GRAS AU PORTO chutney de figues, brioche à l'ail noir	18.

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.
RIGATONI crème de butternut, courges, pesto de noix	19.
RISOTTO légumes du maraîcher, gorgonzola	18.

PLANCHES

	2p.	4p.	6p.
PLANCHE DE LA MER haddock fumé, crevettes roses, 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.
PALERON DE BOEUF BRAISÉ au vin rouge, purée de pommes de terre, légumes confits	26.
TARTARE DE BOEUF au couteau, oeuf, sésame noir, échalotes, huile de sésame, soja, frites maison, salade	22.
MAGRET DE CANARD figues rôties au vin rouge, croustillant de canard, polenta	24.
CARRÉ D'AGNEAU curry rouge, purée de patates douces, légumes rôtis	28.
FILET DE BOEUF sauce au poivre, purée maison	36.
BURGER DE BOEUF ANGUS Bun brioché, lard du pays, champignons et oignons confits, Pavé du Nord, 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