



# LA VÉRANDA

*Eat, Drink & Chill*

## PLANCHES

	2p.	4p.	6p.
<b>PLANCHE DE LA MER</b> goodies de la mer, haddock fumé, crevettes roses, saumon fumé, rillettes de poisson, crème d'aneth	18.	36.	54.
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> notre cochonnaille maison, mortadelle, spianata, speck, beurre de Charentes, cornichons	18.	36.	54.
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> Taleggio, tome de Cambrai, brie truffé, bleu de Gex, beurre de Charentes	18.	36.	54.
<b>PLANCHE MIXTE</b>	22.	44.	66.

## POISSONS

<b>CABILLAUD</b> comme un aioli, légumes de printemps, pommes de terre, oeufs durs	23.
<b>RISOTTO VERDE</b> langoustines, mayonnaise safranée	27.
<b>POULPE GRILLÉ</b> houmous, sauce vierge, salade	28.
<b>POISSON DU MOMENT</b> selon arrivage et inspiration du chef	

## SALADES ET VEGGIE

<b>CÉSAR FAÇON LA VÉRANDA</b> poulet fermier pané, bacon, avocat, oeuf mollet, croûtons, sauce César	21.
<b>CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX</b> burrata, oeufs de saumon, vinaigrette, roquette	23.
<b>SALADE DU PRINTEMPS</b> toasts de chèvre, asperges vertes, petits pois, pesto, radis	19.
<b>RISOTTO VEGGIE</b> risotto verde, légumes de saison rôtis à l'huile d'olive, taleggio	19.

## STARTERS

<b>STRACCIATELLA</b> focaccia, balsamique, mortadelle	12.
<b>BROCHETTE DE BOEUF</b> labneh, huile de piment	14.
<b>GAMBAS SAUTÉES</b> guacamole, pamplemousse	14.
<b>ROULEAUX DE PRINTEMPS</b> avocat, julienne de légumes, cacahuètes, salade, sauce aigre-douce	11.
<b>BEIGNETS DE CALAMAR</b> mayonnaise au pimenton, citron	10.
<b>ASPERGES BLANCHES</b> herbes du marché, mayonnaise aux agrumes	12.
<b>HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3</b> beurre de Charentes, citron et vinaigre par 6 15. par 12 30.	

## VIANDES

<b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> sauce suprême, purée de pommes de terre, étuvée de petits pois	19.
<b>NOIX DE VEAU</b> rôtie à basse température, noisettes, ail noir, jus de viande, purée de pommes de terre, champignons	26.
<b>TARTARE DE BOEUF</b> au couteau, oeuf, sésame noir, ciboulette, oignons frits, huile de sésame, soja, frites maison, salade	23.
<b>AGNEAU SAUTÉ AUX ÉPICES</b> purée de carottes, carottes confites, yaourt grec aux herbes	24.
<b>FILET DE BOEUF</b> sauce au poivre, purée de pommes de terre	36.
<b>BURGER DE BOEUF</b> Bun brioché, lard du pays, sauce cocktail, confit d'oignons, salade, comté, frites maison	21.

## GARNITURES ET SAUCES

### GARNITURES

5.

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

### SAUCES

2.

Mayonnaise  
Aïoli aux herbes  
Mayonnaise à l'ail noir  
Mayonnaise au pimenton  
Mayonnaise safranée

DÉCOUVREZ SUR ARDOISE NOS  
SUGGESTIONS DU MOMENT SELON  
L'INSPIRATION DU CHEF ET DE SON ÉQUIPE

## FORMULE ENFANT 12.

### STEAK HACHÉ

frites fraîches, ketchup

### PÂTES CARBONARA DU CHEF BEN

### POISSON SELON ARRIVAGE

garniture au choix

### UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

## NOS PÂTISSERIES

8.90€ sur place | 6€ à emporter

### LE CRUSH

Pâte sablée, caramel beurre salé,  
cacahuètes grillées, crémeux chocolat,  
crémeux caramel

### LE BASIL

Pâte sablée, praliné au pavot, confit citron  
vert, huile d'olive et basilic, ganache montée  
vanille

### LE PISTACCHIO

Pâte à choux craquelin, praliné pistache,  
pistaches concassées, pâte de pistache,  
mousseline pistache

### LE PIÑA COLADA

Biscuit coco, croustillant coco, mousse  
coco, insert ananas

### CAFÉ GOURMAND +3€

Mignardises du jour

Existe en version IRISH GOURMAND (+ 9€)  
et CHAMPAGNE GOURMAND (+ 11€)

## NOS GLACES

8.50€

### LA FREE HUG

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

### L'ITALO DISCO

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

### LA BLACK SEED

Boule sésame noir, boule mandarine,  
boule citron vert, meringue au sésame  
noir, gelée de citron, chantilly maison