



# LA VÉRANDA

*Eat, Drink & Chill*

## STARTERS

- STRACCIATELLA 12.  
focaccia, balsamique, mortadelle
- BROCHETTE DE BOEUF 14.  
labneh, huile de piment
- GAMBAS 18.  
avocat croustillant, gomasio, mayonnaise
- NEMS AUX LÉGUMES 12.  
sucrine, sauce aigre douce

## ENTRÉES

- OEUF MOLLET 12.  
crème de miso, lard grillé, chou-fleur
- CRUDO DE POISSON 16.  
mûres, gel de mûre, ponzu, pickles
- FOIE GRAS 18.  
confiture d'oignons aux fruits rouges, brioche

## POISSONS

- CABILLAUD 23.  
mariné au saké et miso, mayonnaise au yuzu, shiso, légumes rôtis
- RISOTTO AU SAFRAN 28.  
saint Jacques de nos côtes, gambas Black Tiger
- POULPE GRILLÉ 28.  
houmous, courges rôties, pousses, salsa verde
- POISSON DU MOMENT  
selon arrivage et inspiration du chef

## SALADES ET VEGGIE

- CÉSAR FAÇON LA VÉRANDA 21.  
poulet fermier pané, bacon, avocat, oeuf mollet, croûtons, sauce César
- PAPPARDELLE À LA TRUFFE 28.  
truffe fraîche, pecorino à la truffe
- RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE 21.  
épinards, pesto de noix, champignons sautés

## PLANCHES

- |   | 2p. | 4p. | 6p. |
|---|-----|-----|-----|
| PLANCHE DE LA MER<br>goodies de la mer, haddock fumé, crevettes roses, saumon fumé, rillettes de poisson, crème d'aneth | 14. | 28. | 42. |
| PLANCHE DE CHARCUTERIES<br>notre cochonnaille maison, mortadelle, spianata, speck, beurre de Charentes, cornichons      | 14. | 28. | 42. |
| PLANCHE DE FROMAGES<br>Taleggio, tome de Cambrai, brie truffé, bleu de Gex, beurre                                      | 14. | 28. | 42. |
| PLANCHE MIXTE   | 16. | 32. | 48. |

## VIANDES

- VOL AU VENT 28.  
volaille, ris de veau, sauce vin jaune, champignons
- NOIX DE VEAU 26.  
rôtie à basse température, noisettes, ail noir, jus de viande, purée de pommes de terre, champignons
- TARTARE DE BOEUF 23.  
au couteau, oeuf, sésame noir, ciboulette, huile de sésame, soja, frites maison, salade
- DEMIE CANETTE RÔTIE 32.  
aux épices et en 2 services, endives à l'orange, purée de pommes de terre
- CARRÉ D'AGNEAU 28.  
curry rouge, purée de patates douces, légumes rôtis
- FILET DE BOEUF 36.  
sauce au poivre, purée de pommes de terre
- BURGER DE BOEUF ANGUS 21.  
Bun brioché, lard du pays, mayonnaise à la moutarde, confit d'oignons, jus corsé, comté, frites maison

## GARNITURES ET SAUCES

### GARNITURES 5.

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

### SAUCES 2.

Mayonnaise à l'ail noir  
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 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