



LA VÊRANDA

Eat, Drink & Chill

PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES

Comté affiné 18 mois, Tomme de Cambrai, Brie truffé, bleu d'Auvergne, beurre

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Cochonnailles maison, mortadelle, chorizo, San Daniele, beurre, cornichons

PLANCHE DE LA MER

Maquereau fumé, crevettes roses, saumon fumé, rillettes de poisson, crème d'aneth

PERS 2/4/6

€ 18/36/54

€ 18/36/54

€ 22/44/66

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AUX HERBES

Pickles

6 €

TARTARE DE BŒUF ITALIEN

Parmesan, artichaut confit labneh

10 €

TARTARE DE THON

Avocat, mangue, citron vert, échalotes

10 €

SAUMON GRAVLAX

Baies roses, citron vert, tzatziki à l'aneth

10 €

OS À MOELLE

Poêlée d'escargots au beurre à l'ail, jus corsé

12 €

TARTARE DE TOMATE D'ANTAN

Pesto, stracciatella

10 €

FORMULE ENFANT

moins de 10 ans

12 €

UN SIROP À L'EAU

Grenadine, menthe, fraise, pêche

Au choix

BURGER ENFANT

TENDERS DE POULET

Ketchup et frites

RIGATONI CARBONARA

UNE GLACE DEUX BOULES

(Parfum au choix)

SUGGESTIONS

RETROUVEZ SUR ARDOISE NOS SUGGESTIONS SELON
L'INSPIRATION DU CHEF ET DE SON ÉQUIPE.

PLATS

RISOTTO CARBONARA · 14 €

Guanciale, jaune d'œuf, parmesan, poivre

LINGUINE · 18 €

Pesto pistache, stracciatella, mortadelle

GNOCCHIS · 18 €

Crème de champignons, parmesan

PETITS FARCIS PROVENÇAUX · 16 €

Poivron, courgette, tomate, riz pilaf

FILET DE DORADE · 21 €

Sauce vierge aux agrumes, poêlée de légumes verts, purée maison

SAUMON GRILLÉ · 23 €

Riz vénéré, pousses d'épinards, beurre blanc citronné, œufs de poisson

POKE BOWL · 22 €

Tartare de thon mariné (miel, soja, sésame, ciboulette), avocat en tranches, mangue en tartare, carottes en julienne, quartiers de concombre, huile d'olive, suprêmes d'orange, riz gluant, sésame blanc

HOMARD GRILLÉ

DEMI : 28 € | ENTIER : 45 €

Beurre aux herbes, frites, sauce cocktail, romaine

SALADE CÉSAR FAÇON VÉRANDA · 18 €

Romaine, croûtons, avocat, œuf mollet, poulet croustillant, parmesan, sauce César

CARPACCIO DE BŒUF · 19 €

Huile d'olive, pignons de pin, roquette, sel fumé, poivre concassé, copeaux de parmesan, burrata, fleur de câpres, servi avec rigatoni

VOLAILLE · 19 €

Crème au vin jaune, champignons, purée maison, petits pois frais

DOUBLE CHEESE BURGER · 21 €

Mayonnaise à la truffe, comté, oignons confits, frites allumettes au parmesan et truffe fraîche

BEL ONGLET DE BŒUF (240G) · 24 €

Sauce au poivre, frites allumettes, salades

CORDON BLEU MAISON · 24 €

Purée de pommes de terre, jus corsé, salades

POULPE GRILLÉ · 28 €

Houmous, sauce chimichurri, sauté de légumes d'été

CÔTE DE VEAU MILANAISE · 28 €

Roquette, parmesan, concassé de tomates, citron, rigatoni à la tomate

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS 100 % MAISON PAR NOTRE ÉQUIPE
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS ET LOCAUX

DESSERTS

RIZ AU LAIT · 6 €

À la vanille de Madagascar, caramel

BROWNIE CHOCOLAT · 8 €

Crème anglaise

FRAISES FRAÎCHES · 8 €

Crèmeux vanille, sorbet basilic

DAME BLANCHE · 9 €

GLACE À COMPOSER · 8,50 €

3 boules au choix : vanille, chocolat, noisette, citron, pistache, fraise, macadamia, caramel, abricot, cerise

2 toppings au choix : praliné, éclats de pistaches, éclats de meringues, amandes effilées torréfiées, caramel beurre-salé, sauce chocolat

PROFITEROLES MAISON · 8 €

Choux XXL, glace vanille, chocolat chaud

TARTE FINE AUX POMMES · 7 €

Caramel, vanille

CRÉMEUX CACAHUÈTE · 8 €

FREE HUG · 8.50 €

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