

# RESTAURANT LA VERANDA

rue des Alpes 20 – 1201 Genève  
TEL 022 906 97 77 – FAX 022 906 97 78  
[contact@international-terminus.ch](mailto:contact@international-terminus.ch)

OUVERT DU DIMANCHE AU VENDREDI  
OPEN FROM SUNDAY TO FRIDAY

## MENU DU JOUR/DAILY MENU

Servi au déjeuner/*for lunch*

*Plat du jour*            19.50 CHF

*Menu 2 plats*            28.00 CHF

*Menu 3 plats*            37.00 CHF

## MENU SUISSE

42.00 CHF

Cappuccino de courge et noisettes  
*Pumpkin's cappucino with hazelnuts*

---

Emincé de veau à la zurichoise, rösti « maison »  
*Minced veal and a creamy mushroom sauce*

---

Moelleux au chocolat servi avec une boule de glace  
*Chocolate cake served with a ball of ice cream*

*Entrée/Plat ou Plat/Dessert 39.00 CHF*

## POUR COMMENCER / TO START

Cappuccino de courge et noisettes  
*Pumpkin's cappuccino with hazelnuts*

ENTREE

14.50

PLAT

Salade Paysanne, lardons, croutons et œuf poché  
*Farmer salad served with bacon and poached egg*

14.00

23.00

Escalope de foie gras poêlée,  
déclinaison de lentilles du Puy

15.50

*Duck foie gras escalope pan-fried, on a bed of Puy lentil*

Saumon gravlax comme un sashimi et crème acidulée  
*Gravlax salmon, sashimi style and sour cream*

15.50

## PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Penne Puttanesca : sauce tomate, câpres, aubergines,  
anchois, pignons de pin

*Penne alla Puttanesca : tomato sauce, olives, capers,  
anchovy, aubergine, pine nuts*

22.00

Risotto safrané aux gambas

*Creamy risotto, saffron rice and prawns*

27.50

Ravioles de Royan aux cèpes

*Royans ravioli, creamy sauce with boletus mushrooms*

24.50

## BURGER « MAISON » / HOME MADE BURGER

Burger des alpes : bœuf, fromage de Gruyère, salade,  
tomate, oignon

*Burger Alpine region: beef, Gruyère cheese, salad,  
tomato, onion*

25.50

## POISSONS / FISH

Pavé de bar rôti, fumet à l'estragon

*Fillet of sea bass, tarragon flavor*

29.00

Tataki de thon mi cuit aux saveurs asiatiques

*Tataki of tuna: pan tuna half grilled, Asian flavour*

28.50

Filets de perche meunières, pommes frites

*Fried perch fillets, French fries*

31.00

## LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Emincé de veau à la zurichoise, rösti « maison » <i>Minced veal and a creamy mushroom sauce</i>	32.00
Noisettes d'agneau rôties, crème d'ail blanchi trois fois <i>Lamb fillets, creamy garlic sauce</i>	29.50
Filet de bœuf nature ou sauce morille +4.00 CHF <i>Beef tenderloin, nature or with morel sauce +4.00 CHF</i>	34.00
Magret de canard, cuisson basse température, sauce au miel <i>Breast of duck, low temperature cooking, honey sauce</i>	29.00

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison  
*Each dish is served with a seasonal garnish*

## PATISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Café gourmand <i>Coffee and a selection of small pastries</i>	12.50
Baba au rhum, compoté d'ananas à l'orange <i>Rum baba, pineapple compote, orange flavour</i>	11.00
Pomme verte caramélisée, mousse Granny Smith et palet de spéculos <i>Caramelized Granny Smith apple and mousse, Speculos biscuit</i>	13.50
Moelleux au chocolat servi avec une boule de glace <i>Chocolate cake served with a ball of ice cream</i>	12.00
Dôme bavarois clémentine <i>Clementine Bavarian mousse cake</i>	13.50

## GLACES ARTISANALES / ICE CREAM

Suggestions de glaces artisanales sur notre carte spéciale des desserts  
*Ice cream suggestions are at your disposal in our special dessert menu*