

RESTAURANT LA VERANDA

rue des Alpes 20 – 1201 Genève
TEL 022 906 97 77 – FAX 022 906 97 78
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 mshroom 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

Carpaccio de Bœuf, copeaux de parmesan et roquette
Beef carpaccio: thin slices of raw beef and olive oil, parmesan cheese

15.50

28.00

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
Filet de canette, cuisson basse température, sauce au miel <i>Duckling breast fillet, 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

PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

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