

# RESTAURANT LA VERANDA

## FÊTE DES MÈRES

Dimanche 9 mai 2021

Déclinaison d'asperges du Valais, mousseline citron

Filet de dorade, fumet safrané, riz aux herbes et légumes

Salade de fraises, émulsion orange et cointreau

### VOTRE CHOIX

● Plat du jour 25.00 ● Entrée & Plat ou Plat & Dessert 32.00 ● Le Menu 38.00

### ENTRÉES / STARTERS

Salade fraîcheur : salade verte, orange, pamplemousse, avocat, crevettes roses

*Summer Salad: green salad, orange, grapefruit, avocado, shrimp cocktail*

ENTREE

14.50

PLAT

23.50

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

Salade de gambas

*Prawn salad*

15.50

25.00

### LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Entrecôte de bœuf maturée, nature ou sauce poivre

*Pan fried Beef entrecote, with or without pepper sauce*

29.50

Ballotine de volailles aux tomates séchées

*Chicken ballotine with sun-dried tomatoes*

27.00

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

*Burger Alpine region: beef, Gruyere cheese, salad, tomato*

24.50

Emincé de veau à la zurichoise, rösti « maison »

*Minced veal and a creamy mushroom sauce served with "rösti" potatoes*

32.00

### POISSONS / FISH

Filets de perche frits, cardamome, sauce citron et pommes frites

*Fried fillets of perch, cardamom, lemon sauce and French fries*

31.00

Pavé de saumon rôti, sauce safranée

*Fillet of roasted salmon, saffron sauce*

27.50

## PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Penne façon sicilienne, tomates séchées, olives, câpres <i>Penne pasta Sicilian style, dried tomatoes, olives, capers</i>	21.00
Risotto au parmesan <i>Creamy risotto with parmesan cheese</i>	19.00

## PÂTISSERIES / PASTRIES

Tartelette tatin, glace vanille <i>Apple tart tatin, vanilla ice cream</i>	12.00
Salade de fruits frais, sorbet exotique <i>Fresh fruit salad, exotic sorbet</i>	10.50
Moelleux au chocolat servi avec une boule de glace Mövenpick <i>Chocolate cake served with a ball of Mövenpick ice cream</i>	13.00

**Autres suggestions de glaces Mövenpick sur notre carte spéciale des desserts**  
*Other Mövenpick ice cream suggestions are at your disposal in our special dessert menu*

---

## CARTE DES VINS/WINE LIST

### VINS AU VERRE / WINE LIST BY THE GLASS

	Blle 75 cl	Pot 5dl	Verre 1dl
<b>BLANC / WHITE</b>			
GENÈVE - Dardagny - Les Danaïdes - Ramus Caccia	35.00	25.00	5.50
GENÈVE - Dardagny - Sauvignon - Dom. Les Faunes	39.50		6.30
GENÈVE - Chardonnay de Peissy - Les Perrières	38.50		6.20
<b>ROSE / ROSE</b>			
GENÈVE - Dardagny – Pinot Rosé - Dom. Les Faunes	45.50		7.20
VAUD - Salvagnin Rosé - PIGANOT - Grand Vin Vaudois		23.50	5.10
GENÈVE – Peissy - Gamaret - Les Perrières	39.50		6.30
VALLEE DU RHONE - Coteaux du Pont du Gard - Chabrier	36.50		5.90
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - La Rose des Vents	38.00		6.10
<b>ROUGE / RED</b>			
SUISSE			
GENÈVE - Pinot Noir de Peissy - Les Perrières	37.50		6.00
GENÈVE - Dardagny - Ramulus - Ramus Caccia	35.00	25.00	5.50
GENÈVE - Russin – Gamaret Garanoir - Dom. Des Molards	44.50		7.00
FRANCE			
SUD-OUEST - Tarani - Cabernet Sauvignon	33.00		5.30
CÔTES DU ROUSSILLON - Si Mon Père Savait – B. Magrez 2017	42.00		6.80
VALLEE DU RHONE – Duché d’uzes – Chabrier 	36.50		5.90
BORDEAUX - Clarendelle, Bordeaux 2015 - <i>inspiré par Haut-Brion-</i>	49.00		7.90

**NOTRE CARTE COMPLETE DES VINS EST A VOTRE DISPOSITION / OUR EXTENSIVE WINE LIST IS AT YOUR DISPOSAL**