

# RESTAURANT LA VERANDA

## MENU DU JOUR/DAILY MENU

Entrée

Plat

Dessert

VOTRE CHOIX

Plat du jour 19.50  Entrée & Plat ou Plat & Dessert 25.00  Le Menu 29.00

### ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho andalou  
*Andalusian gazpacho*

Salade mêlée  
*Mixed salad*

Saumon fumée  
*Smoked salmon*

Salade de gambas  
*Prawn salad*

ENTREE

11.50

7.50

14.50

15.50

PLAT

22.00

23.50

### LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Poulet Suisse farci aux morilles, crème de morilles  
*Swiss chicken filled with morels, creamy morel sauce*

Pavé de rumsteak sauce poivre ou nature  
*Pan-fried rump steak (200 gr), pepper sauce*

Burger des alpes : boeuf, fromage de Gruyère, salade, tomate  
*Burger Alpine region: beef, Gruyère cheese, salad, tomato*

31.50

29.00

24.50

### POISSONS / FISH

Filets de perche meunière, pommes frites  
*Fillets of perch "meunière" (fried in butter), French fries*

Pavé de saumon roti, sauce citronnée  
*Pan-fried of salmon fillet, lemon sauce*

31.00

27.50

### PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Penne façon sicilienne, tomates séchées, olives, câpres  
*Penne pasta Sicilian style, dried tomatoes, olives, capers*

Risotto safrané aux gambas  
*Creamy risotto, saffron rice and prawns*

21.00

27.50

## MENU SUISSE 44.50 CHF

Planchette des Grisons et tête de moine 15.50

*Air-dried Grisons beef,  
"tête de moine" Cheese of Bellelay*

Emincé de veau à la zurichoise, rösti « maison » 32.00

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

Moelleux au chocolat, glace vanille 13.00

*Chocolate cake, vanilla ice cream*

### PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Tartelette aux framboises <i>Raspberry tartlet</i>	12.00
Panna cotta au citron yuzu <i>Lemon yuzu Panna cotta</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 AU VERRE / WINE LIST BY THE GLASS

Blle 75 cl	Pot 5dl	Verre 1dl
---------------	------------	--------------

#### BLANC / WHITE

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

#### ROSE / ROSE


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

#### ROUGE / RED

##### 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