

# RESTAURANT LA VERANDA

rue des Alpes 20 – 1201 Genève  
TEL 022 906 97 79 – FAX 022 906 97 78  
[contact@international-terminus.ch](mailto:contact@international-terminus.ch)

## MENU DU JOUR/DAILY MENU

Entrée / *starter*

Plat du jour / *Main course*

Dessert / *Dessert*

### VOTRE CHOIX

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

### ENTRÉES / STARTERS

	ENTREE	PLAT
Déclinaison de cèpes et crème de courge <i>Boletus mushrooms and creamy winter squash</i>	14.00	
Salade fraîcheur : salade verte, orange, pamplemousse, melon, crevettes roses <i>Summer Salad: green salad, orange, grapefruit, melon, shrimp cocktail</i>	14.50	23.50
Tomates mozzarella, pesto basilic <i>Raw sliced tomatoes, basil pesto</i>	8.50	14.00
Salade de gambas <i>Prawn salad</i>	15.50	24.00

### LES PLATS BISTROT ECO DE LA SEMAINE

Semaine du                      au

Penne aux tomates cerise 14.50 CHF

Risotto champignons 14.50 CHF

Omelette au gruyère suisse, frites, salade verte 14.50 CHF



14.50 CHF

### LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Carré d'agneau rôti, jus à l'ail <i>Roasted rack of lamb, garlic sauce</i>	29.50
Tataki de bœuf, sauce vierge mangue gingembre <i>Beef Tataki, marinated sauce of mango and ginger</i>	32.00
Burger des alpes : boeuf, fromage de Gruyère, salade, tomate <i>Burger Alpine region: beef, Gruyère cheese, salad, tomato</i>	24.50
Tartare de bœuf traditionnel, pommes frites <i>Traditional beef tartar, French fries</i>	29.00

Entrecôte de chevreuil en croute de noisettes, jus corsé au piment d'Espelette, polenta, champignons forestiers et choux de Bruxelles 34.00  
*Venison rib steak in a hazelnut crust, strong juice with Espelette pepper, polenta, forest mushrooms and Brussels sprouts*

### POISSONS / FISH

Filets de perche meunière, pommes frites 31.00  
*Fillets of perch "meunière" (fried in butter), French fries*

Filet de Saint-Pierre glacé au jus de veau et câpres 29.50  
*Fillet of John Dory, reduce veal gravy and capers*

### PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Penne façon sicilienne, tomates séchées, olives, câpres 21.00  
*Penne pasta Sicilian style, dried tomatoes, olives, capers*

Risotto safrané aux gambas 27.50  
*Creamy risotto, saffron rice and prawns*

### MENU CHASSE 48.50 CHF

Déclinaison de cèpes et crème de courge  
*Boletus mushrooms and creamy winter squash*

Entrecôte de chevreuil en croute de noisettes,  
jus corsé au piment d'Espelette, palet de polenta,  
champignons forestiers et choux de Bruxelles  
*Venison rib steak in a hazelnut crust,  
strong juice with Espelette pepper, polenta,  
forest mushrooms and Brussels sprouts*

Figues rôties au vin de Marsala sur crumble,  
glace pistache cerise  
*Roasted figs with Marsala wine on crumble,  
cherry pistachio ice cream*

### PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Tartelette aux figues 12.00  
*Fig tartlet*

Nougat glacé maison aux groseilles 10.50  
*Frozen nougat with currants*

Moelleux au chocolat servi avec une boule de glace Mövenpick 13.00  
*Chocolate cake served with a ball of Mövenpick ice cream*

Figues rôties au vin de Marsala sur crumble, glace pistache cerise 13.50  
*Roasted figs with Marsala wine on crumble, cherry pistachio ice cream*

**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*

# RESTAURANT LA VERANDA

## CARTE DES 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