

# 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 du lundi au vendredi  
*for lunch from Monday to Friday*

Servi au déjeuner le dimanche et jour férié  
*for lunch on Sunday and public holidays*

*Plat du jour*                    21.00 CHF  
*Menu 2 plats*                    29.00 CHF  
*Menu 3 plats*                    37.00 CHF

*Plat du jour*                    26.00 CHF  
*Menu 2 plats*                    33.00 CHF  
*Menu 3 plats*                    40.00 CHF

## MENU SUISSE / SWISS MENU 46.50 CHF

Capuccino de courges et noisettes  
*Pumpkin's cappucino with hazelnuts*

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

Meringue, double crème et fruits rouges  
*Meringue served with double cream with red fruits*

*Entrée/Plat ou Plat/Dessert* 39.00 CHF

## POUR COMMENCER / TO START

	ENTREE	PLAT
Saumon gravlax comme un sashimi et crème acidulée <i>Gravlax salmon, sashimi style and sour cream</i>	17.50	
Foie gras de canard mi-cuit truffé, chutney de figue <i>Terrine of duck foie gras garnished with truffles, fig chutney</i>	22.00	
Salade de gambas poêlées à la provençal <i>Prawn salad, Provençal style</i>	17.50	26.50
Feuilleté de champignons forestiers <i>Open flaky pastry filled with fresh wild woodland mushrooms</i>	15.50	
Capuccino de courges et noisettes <i>Pumpkin's cappucino with hazelnuts</i>	14.50	

## PATES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Risotto parmesan Reggiano <i>Creamy risotto, Reggiano parmesan</i>		21.50
Risotto safrané aux gambas <i>Creamy risotto, saffron rice and prawns</i>		27.50
Ravioles de Royan aux morilles <i>Royan French ravioli, creamy sauce with morels</i>		24.50
Penne, crème de citron kaffir et crevettes cocktail <i>Penne cooked with kaffir lime cream and shrimps</i>		23.00

## BURGER « MAISON » / HOME MADE BURGER

Burger des alpes : bœuf, fromage de Gruyère, salade, tomate, oignon <i>Burger Alpine region: beef, Gruyère cheese, salad, tomato, onion</i>		25.50
--	--	-------

## POISSONS / FISH

Tataki de thon mi cuit aux saveurs asiatiques <i>Tataki of tuna: pan tuna half grilled, Asian flavour</i>		29.50
Filets de perche meunières, pommes frites <i>Fried perch fillets, French fries</i>		31.00
Pavé de saumon rôti, fumet au vin rouge <i>Roast salmon steak, fish stock with red wine sauce</i>		29.50
Pavé de bar rôti, fumet à l'estragon <i>Fillet of sea bass, tarragon flavor</i>		31.00

## LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Suprême de volaille et son jus « maison » <i>Swiss poultry breast with homemade juice</i>	29.00
Emincé de veau à la zurichoise, rösti « maison » <i>Minced veal and a creamy mushroom sauce</i>	34.00
Noisettes d'agneau rôties, crème d'ail blanchi trois fois <i>Lamb fillets, creamy garlic sauce</i>	32.50
Filet de bœuf nature ou sauce morille +4.00 CHF <i>Beef tenderloin, nature or with morel sauce +4.00 CHF</i>	36.50

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

## PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Café gourmand <i>Coffee and a selection of small pastries</i>	15.50
Tarte Tatin, glace vanille <i>Caramelized upside-down apple tart, vanilla ice cream</i>	14.00
Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Bourbon vanilla "crème brûlée"</i>	12.50
Meringue, double crème et fruits rouges <i>Meringue served with double cream with red</i>	14.50
Moelleux au chocolat servi avec une boule de glace <i>Chocolate cake served with a ball of ice cream</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*