

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du lundi 26 Juin au vendredi 30 Juin

Notre Chef de Cuisine, Thomas Neeser vous propose ses suggestions de la semaine pour des moments de détente ou de travail.

Our Chef, Thomas Neeser proposes you his weekly suggestions for perfect pleasure moments or business discussions.



Plat principal CHF 39

Entrée & Plat principal CHF 49
incluant une eau minérale de 50cl

Plat principal & Douceur CHF 49
incluant une eau minérale de 50cl

Entrée, Plat principal & Douceur CHF 59
incluant une eau minérale de 50cl et un café

ENTREES

Soupe froide de poireaux et pommes de terre, truffe d'été, vinaigre de Xeres et beignets de tête de veau

Focaccia au romarin, jambon de parme, tomates et salade roquette

PLATS

Pluma de porc ibérique juste Snake, jus à la sarriette et pimentos, polenta gratinée au parmesan duo de haricots plats et coco

Penne aux queues de crevette, écume aux herbes provençales courgettes et girolles sautées et olives taggiasche

DOUCEUR

Panna cotta citronnelle compotée exotique et son sablé breton

LES Entrées

Salade Grand Hôtel Du Lac « Eté 2017 » ^V 22
Salade roquette, vinaigrette au balsamique, haricots verts, cébettes
Pleurotes marinées, tomates Datterino, croûtons et œuf dur
Grand Hôtel Du Lac salad « Summer 2017 »
Arugula salad, balsamic dressing, green beans, cébettes
Marinated oyster mushrooms, Datterino tomatoes, croûtons and boiled egg

Salade Caprese ^{V G} 26
Tomate cœur de bœuf et mozzarella di buffalo
Vinaigrette à l'huile d'olive & vinaigre balsamique, fenouil, oignons nouveaux et basilic
Caprese Salad
Beefsteak tomato and mozzarella di buffalo
Dressing with olive oil & balsamic vinegar, fennel, spring onions and basil

Terrine De Foie Gras De Canard 30
Cerises aigre-douce, écume au caramel salé, crumble aux graines d'anis et salade pourpier
Terrine of Duck Foie Gras
Sweet & sour cherries, salted caramel foam, anise seeds crumble and purslane salad

Petits Farcis Façon Niçoise ^{V G L} 26
Coulis de tomates pimenté, jeunes pousses de salade aux herbes fraîches
« Petits Farcis Niçois »
Tomato paste with chili peppers, fresh salad with fresh herbs

Gaspacho Andalou Servi Glacé ^V 16
Accompagné de croûtons à la tapenade d'olives et pesto
Chilled gazpacho Andalou
Served with croûtons, olives and pesto tapenade

Soupe du jour 16
Soup of the day

^V Végétarien Vegetarian

^G Sans Gluten Gluten free

^L Sans Lactose Lactose free

LES Viandes

Suprême De Poularde Suisse 42
Jus à l'huile d'Argan, girolles, raviols d'épinards frits,
tomates confites et truffe d'été
Swiss Breast of Chicken
Argan oil juice, chanterelles, fried spinach
ravioli, candied tomatoes and summer truffle

Cœur De Filet De Bœuf « Suisse » 180g 65
Jus à la sarriette, petits farcis façon Niçoise et gnocchi de
pommes de terre
6 Oz Swiss Beef Filet
Savory juice, small stuffed vegetables "Niçoise
style" and gnocchi of potatoes

Joue De Porc Braisée 36 heures & Jambon Ibérique 44
Jus aux olives, beignet de Fregola Sarda au basilic,
guacamole
Haricots verts et oignons blancs
Braised Pork Slow-Cooked 36 hours & Iberico
Ham/Olive juice, Fregola Sarda fritters with
basil, guacamole
Green beans and white onions

Provenance de nos viandes :
Suisse, France, Espagne, Irlande

 Végétarien Vegetarian

 Sans Gluten Gluten free

 Sans Lactose Lactose free

LES Poissons

Filet De Féra Du Lac Léman 40
Nage aux légumes verts, émulsion au Chasselas et accras
de chair de crabe
Fera fish fillet from Lake Geneva
Green vegetables, Chasselas emulsion and
crab

LES Classiques

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » 24
Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné,
anchois de Cantabrie et fêta
Cesar Salad « Grand Hôtel Du Lac »
Thyme croûtons, Cantabrie anchovies and Fêta
cheese

Avec fines tranches de suprêmes de poulardes Suisse 36
With thin slices of Swiss chicken breast

Tartare de Bœuf 39
Avocat, dukkha, crème fraîche acidulée accompagné de
ciabatta toastées à l'huile d'olive
Beef Tartar
avocado, dukkha, sour cream served with ciabatta
toasted with olive oil

Filets De Perche Sauvage Du Lac Léman Façon « Meunière » 46
Sauce aux épinards à l'huile de truffe, tomates grappe confites,
pommes de terre rissolées et truffe d'été
Swiss Perch Fillet from Lake Geneva "Meunière"
Spinach sauce with summer truffle oil, candied
tomatoes, browned potatoes and summer truffle

Merlu De Ligne à La Vapeur  44
Purée de haricots coco à la vanille, coulis de cresson,
courgette fleur farcie à la tomate
Steam Hake fillet
Vanilla coconut bean purée, watercress coulis,
and tomato stuffed zucchini flower

LES Douceurs

Création du pâtissier 15
Les Bulles de Limocello, compotée de fruits
exotiques et sorbet noix de coco torréfiée
Bubbles of Limocello, exotic fruits compote and
roasted coconut sorbet

Le Chocolatier 15
Le Finger chocolat noir du Brésil et confiture
de lait, croustillant de sésame grillé, sorbet à
l'abricot
Brazilian black chocolate finger and milk jam,
grilled sesame crisp and apricot sorbet

Gourmandise 15

Le Clafoutis aux cerises et pavot, glace
mascarpone, fleur de sureau et jus de myrtille
Cherries and poppy seed Clafoutis, mascarpone ice
cream, elderflower and blueberry juice

Notre tarte du jour 12
Our "tart of the day"

Notre sélection de fromages servie à l'assiette  20

Tomme fleurette, crème de chèvre, fourme d'Ambert, la Sanglée
Etivaz, accompagnée de ses garnitures

Our cheese plate