

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du lundi 21 Août au vendredi 25 Août

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

Magret de canard fumé, foie gras et pêche blanche, et jeunes pousses de saladiné

Soupe froide de Carotte et gingembre, émulsion de laits de coco et ragout de crevette juste sauté

PLATS

Filet de Lieu jaune de ligne, sauce vierge aux légumes de Provence, risotto « Carnaroli » Intégrale aux giroldes et herbes fraîches

Epaule d'agneau du limousin confite aux épices douces, Haricots verts, tomates cerises et polenta crémeuse au citron et thym

DOUCEUR

Trilogie gourmande de crème brûlée, choux chocolat café et sorbet noix de coco

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

Filet de Saint Pierre 52
Jus d'arrêtes corsé au Pinot noir et foie gras, pousses d'épinards, girolles, gnocchi de pommes de terre
John Dory Fillet
Pinot noir strong reduction, foie gras spinach shoots, chanterelle mushrooms and potatoes

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

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

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