

# LA VERANDA

## Brasserie Chic

### TENTATIONS DU MIDI

Du Lundi 16 Octobre au Vendredi 22 octobre

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

Maigre façon gravlax et rilette de saumon  
petits légumes façon pickles.

Velouté de poireaux pommes de terre à  
l'huile de truffe, champignons d'automne.

#### PLATS

Filet de daurade, pak choy sautés, riz sauvage  
aux poivrons et émulsion au lait de coco.

Côte de porc cuite à basse température,  
carottes fanes et mousseline de pommes de  
terres au cresson fontaine.

#### DOUCEUR

Clafoutis aux griottes et pavot, sauce à  
l'orange et glace pistache.

## LES Entrées

Salade Grand Hôtel Du Lac « Automne 2017 » <sup>V</sup> 22  
Salade de rampon, vinaigrette à l'huile de pépins de  
courge et vinaigre balsamique blanc  
Roquefort et beignet de courge  
*Grand Hôtel Du Lac salad « Autumn 2017 »  
lamb's lettuce, pumkin seeds oil vinaigrette,  
white balsamic vinegar, Roquefort cheese and  
pumkin fritters*

Croustillant De Figues Fraîches Au Porto Rouge 29  
crème de fromage de chèvre frais au fenouil,  
paletilla Ibérico « Bellota 36 mois » pata negra et fines  
feuilles de roquette  
*Red Port Marinated figs in flaky paste  
fresh goat cheese cream with fennel,  
paletilla Ibérico « Bellota 36 mois » pata  
negra and arugula salad*

Thon mariné Mi-cuit 28  
Aubergines, vierge d'ananas et coriandre fraîche  
*Marinated tuna fish slited  
eggplant, pineapple virgin dressing and fresh coriander*

Risotto Aux Artichauts & Roquette <sup>V G</sup> 26  
Parmigiano reggiano et tomates Datterino à l'huile d'olive  
et vanille  
*Risotto with artichokes and arugula salad  
parmigiano reggiano and Datterino  
tomatoes with olive oil and vanilla*

Velouté De Potimaron 22  
Aux Poivrons Rouges & Gingembre  
Noix de Saint-Jaques et pépins de courge torréfiés  
*Pumkin and red pepper soup with ginger  
scallops, roasted pumkin seeds*

Soupe du jour 16  
*Soup of the day*

<sup>V</sup> Végétarien Vegetarian

<sup>G</sup> Sans Gluten Gluten free

<sup>L</sup> Sans Lactose Lactose free

# LES Viandes

Civet De Chevreuil 46  
« garniture grand-mère »  
ognions grelots, lardon, croûtons et champignons de Paris  
choux rouges, poire à botzi et spätzli  
*Venison Stew*  
« Grandma's garnish »  
Onions bells, bacon, croûtons and white mushrooms  
Red cabbage, botzi pear and spätzli

Poularde Suisse Laqué Aux Épices & Miel 38  
Jus parfumé à l'orange et coriandre fraîche  
Endives braisées et gnocchi à la Romaine  
*Spices & honey glazed Swiss chicken breast*  
fresh coriander and orange flavoured jus  
braised endives,

Travers De Cochon De Lait, Cuisson Lente 40  
Jus de marjolaine, salsifis crémeux et pommes de terre dauphine à la châtaigne  
*Hops Farmed Pig Ribs, Slowly Cooked marjoram juice, creamy salsify and dauphine potatoes with chestnut*

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

 Végétarien Vegetarian  Sans Gluten Gluten free  Sans Lactose Lactose free

# LES Poissons

Cœur De Cabillaud « Façon Meunière » 38  
Orge perlé aux cèpes et persil, courge au beurre et lard séché de nos monts  
*Cod fish « Meunière »*  
barley with porcini mushrooms, parsley, roasted squash with butter and dried bacon from our mountains

# LES Classiques

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » 24  
Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné, anchois et copeaux de Parmesan  
*Cesar Salad « Grand Hôtel Du Lac »*  
Thyme croûtons, anchovies and parmesan cheese

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

Tartare de Bœuf 39  
Œuf de caille moelleux & ses pommes frites et pain toast  
Beef tartare, Soft quail egg and french fries, toast  
*Beef Tartar*  
Beef tartare, Soft quail egg and french fries, toast

Filets De Perches Sauvages Du Lac Léman Façon « À La Grenobloise » 48  
Choux fleur, oignons rouges et pommes de terre vapeur  
*Lake Geneva perch filets "A La Grenobloise"*  
cauliflower, red onions and steamed potatoes

# LES Douceurs


Création du pâtissier 16  
Le crémeux chocolat blanc, noix de coco et quartiers d'ananas rôtis, biscuit pistache, sorbet pamplemousse  
*Creamy white chocolate, coconut and roasted pineapple quarters, pistachio cookie, grapefruit sherbet*

Le Chocolatier 16  
La mousse au chocolat noir servie tiède et marrons glacés, sorbet orange-campari aux gressins d'amandes  
*Warm dark chocolate mousse, candied chestnuts, campari-orange sherbet, almonds gressini*

Gourmandise 15

Le vacherin glacé à La vanille et sorbet poire, confit de cassis, sauce parfumée à la liqueur de fleur de sureau  
*Vacherin with vanilla, pear sherbet, blackcurrant confit, elderflower liquor sauce*

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

Notre sélection de fromages servie à l'assiette  18  
Tomme fleurette, crème de chèvre, fourme d'Ambert, la Sanglée Etivaz, accompagnée de ses garnitures