

# LA VERANDA

## Brasserie Chic

### TENTATIONS DU MIDI

Du Lundi 11 décembre au Vendredi 15 décembre

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

Ceviche de daurade à la pomme verte et cèleri rave.

Velouté poireaux, pommes de terre à la truffe d'automne et ses croutons.

#### PLATS

Filet de saumon meunière, choux blancs légèrement crémeux, pak choi et pommes de terre grenailles

Souris d'agneau braisée à basse température, patates douces grillées et déclinaison de col raves.

#### DOUCEUR

Mousse chocolat framboise, croustillant pistache et crème glacée au yahourt.

## 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, pumking seeds oil vinaigrette,  
white balsamic vinegar, Roquefort cheese and  
pumkin fritters*

Rillettes & Foie Gras De Canard <sup>GL</sup> 30  
champignon et légumes d'automne  
*Rillettes of duck foie gras  
Mushrooms with fall vegetable*

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

Pot au feu de paleron de bœuf  
foie gras de canard et ses légumes au bouillon  
*Pot au feu of Beef Chuck*  
*Duck foie gras with vegetables* 42

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 champignons et persil, courge au beurre et lard séché de nos monts  
*Cod fish « Meunière »*  
*barley with mushrooms, parsley, roasted squash with butter and dried bacon from our mountains*

## 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 gressinis d'amandes  
*Warm dark chocolate mousse, candied chestnuts, campari-orange sherbet, almonds gressini*

## 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 croutons, 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 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*

Quenelles De Brochet & Queue De Langoustine 46  
Émulsion de crustacés, pousses d'épinards, et topinambour  
*Pike quenelle & Dublin bay prawn tail*  
*shellfish foam, spinach, and Jerusalem artichokes*

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 jam, 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