

# LA VERANDA

## Brasserie Chic

### TENTATIONS DU MIDI

Du lundi 19 Juin au vendredi 23 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 carotte et gingembre  
Emulsion de lait de noix de coco et  
écrevisses marinées

Epaule de veau rosé façon vitello tonnato

#### PLATS

Cuisse de Lapin braisée aux abricots  
Polenta et haricots plats

Filet de merlu, écume au vin blanc  
Orge perlé façon risotto, tomate cerise et  
artichauts.

#### DOUCEUR

Baba crème vanille, citron vert  
Tartare de fraise et sorbet rhubarbe.

## LES Entrées

Salade Grand Hôtel Du Lac « Printemps 2017 » 22  
Salade iceberg, avocat, carottes, tomate  
cerise et copeaux de parmesan  
*Grand Hôtel Du Lac salad « Spring 2017 »*  
*Iceberg salad, avocado, carrots, cherry*  
*tomatoes, parmesan cheese shavings*

Terrine de Foie Gras de Canard 32  
asperges vertes en gelée et confites,  
Vinaigrette à la truffe noir et sorbet de pommes vertes  
*Duck Foie Gras terrine*  
*Green asparagus candied and jelly, black*  
*truffle dressing, green apple sorbet*

Saumon mariné mi- cuit <sup>L</sup> 28  
Pickles de légumes et poireaux confits aigre  
doux  
*Soft cooked marinated salmon*  
*Pickled vegetable, sweet and sour candied*  
*leeks*

Oeuf mollet et frits <sup>V</sup> 24  
Chou-fleur, oignon rouge, câpres et persil  
*Deep fried soft boiled egg*  
*Cauliflower, red onion, capers, parsley*

Soupe de petits pois 20  
Raviolis aux morilles, légumes printaniers et lard séché  
*Green pea soup*  
*Morel ravioli, spring vegetable and dried*  
*bacon*

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

Agneau de Printemps Quiche de blettes, féta, tomates cerises en couleur confites <i>Spring Lamb</i> <i>Chards, féta cheese, cherry tomatoes quiche</i>	50
Pluma de Porc Ibérique Encornets, haricots coco et poivrons rouges <i>Ibèrian porc Pluma</i> <i>Squids, withe coco beans, red peppers</i>	48
Jarret de Bœuf braisé à la Gentiane Oignons nouveaux, haricots verts et Ribelmaïs <i>Braised Beef shank with gentian</i> <i>Spring onions, green beans, Ribelmaïs</i>	52

Provenance de nos viandes :  
Suisse, France, Autriche, Irlande, Nouvelle Zélande

 Végétarien *Vegetarian*    Sans Gluten *Gluten free*    Sans Lactose *Lactose free*

# LES Poissons

Filets de Truite « Riviera Vaudoise » Sauce à l'huile d'Argan, risoni noir, asperges vertes, confit de tomates cerises <i>« Riviera Vaudoise » trout filet</i> <i>Argan oil, sauce, black risoni pasta, green asparagus, candied tomatoes</i>	36
--	----


# LES Douceurs

Création du pâtissier La Verrine de crémeux café arabica et chocolat blond Biscuit financier aux graines de fenouil et émulsion à l'amaretto <i>Arabica coffee mousse &amp; blond chocolate</i> <i>Fennel seed cookie, amaretto emulsion</i>	15
Gourmandise Panna cotta au basilic, crème légère de citron, meringues soufflées aux fruits rouges, sorbet fraise poivron <i>Basil panna cotta, lemon cream, red fruit meringue, red pepper strawberry sorbet</i>	15

# LES Classiques

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné, anchois de Cantabrie et copeaux de vieux Belperknolle <i>Cesar Salad « Grand Hôtel Du Lac »</i> <i>Thyme croûtons, Cantabrie anchovies and Belperknolle shavings</i>	24
Avec fines tranches de suprêmes de poulardes Suisse <i>With thin slices of Swiss chicken breast</i>	36
Tartare de bœuf 160 gr  Œuf de caille moelleux, pommes frites et pains toast <i>Beef tartar (approximately 6 oz)</i> <i>Soft-boiled quail egg, french fries and toasted bread</i>	40
Filet de Féra du Lac Léman, façon « Meunière » Sauce vin blanc, safran et pastis, pommes de terre écrasées au fenouil et aneth, carottes braisées <i>Geneva Lake Féra fish fillet « Meunière »</i> <i>Dill and fennel mash potatoes, braised carrots</i>	44

Pagre rose Bouillons au thé vert, épeautre, cerfeuil et morilles <i>Porgy fish</i> <i>Green tea broth, spelt, chervil and morel</i>	47
--	----

Bien être	15
Gâteau à la mangue et graines de Chia, tuile de riz soufflés, sorbet pomme betterave carotte <i>Mango chia seed cake, rice cake tile, carrot beet apple sorbet</i>	
Notre tarte du jour <i>Our "tart of the day"</i>	12
Notre sélection de fromages servie à l'assiette 	20
Tomme fleurette, Dolly, Bleu harmonie, Léotine Cironé, Vacherin fribourgeois, Etivaz, accompagnée de ses garnitures <i>Our cheese plate</i>	