

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection ETE 2017

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA (8%) & service inclus

MENU

Summer Lobster

Homard Bleu Breton, entier & décliné

Amuse bouche

Quenelle de Homard

purée de fenouil et vinaigrette aux olives, chorizo et thym

Lobster Quenelle

Fennel puree and vinaigrette with olives, chorizo and thyme

Salade de Homard

déclinaison de carottes, cresson et agrumes

Lobster salad

Declension of carrots, watercress and citrus fruits

Pince de Homard en beignet

Sur un risotto à la truffe d'été et sauce vierge aux noisettes torréfiées

Lobster claw in fritter

risotto with summer truffle and virgin sauce with roasted hazelnuts

Demi-Homard rôti dans sa carapace « Tendance ETE 2017 »

nage à la verveine, pêche, girolles et pommes de terre nouvelles

Roasted lobster in his shell "Summer 2017 edition"

Verbena, peach, chanterelles and new potatoes

Le Cheese Cake

fleur de jasmin, sorbet mangue - framboise et meringue noix de coco

Cheese Cake

Jasmine flower, mango sorbet - raspberry and meringue coconut

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel Du Lac « Eté 2017 »

22 (V)

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

26 (V) (G)

Tomate cœur de bœuf et mozzarella di buffala

Vinaigrette à l'huile d'olive & vinaigre balsamique, fenouil, oignons nouveaux et basilic

Caprese Salad

Beefsteak tomato and mozzarella di buffala

Dressing with olive oil & balsamic vinegar, fennel, spring onions and basil

Fromages De Chèvre Frais « Bio Suisse »

26 (V)

Cristalline à la sarriette et Pumpernickel, jeunes pousses de saladin, oxalis

Et vinaigrette aux légumes provençaux

Organic Fresh Goat Cheese "Bio Suisse"

Crystalline with savory and Pumpernickel, young shoots of salad, oxalis

And Provençal vegetables vinaigrette

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

Truite Lacustre Du Lac Léman Marinée A Cru

28 (L) (G)

Vinaigrette aux agrumes, quinoa et fenouil

Marinated Trout from Lake Geneva

Citrus dressing, quinoa and fennel

Salade de Homard

36

déclinaison de carottes, cresson et agrumes


Lobster salad

declension of carrots, watercress and citrus fruits

ENTRÉES CHAUDES

- Ravioles De Girolles** 26 
Sur une crème légère de laitue et basilic, sauce vierge aux amandes fraîches
Ravioles of girolles
Light cream of lettuce and basil, virgin sauce with fresh almonds
-
- Risotto Au Citron Vert** 32 
Carottes confites au gingembre, coriandre fraîche et beignets de crevettes
Lime Risotto
Ginger and candied carrots, fresh coriander and shrimps fritters
-
- Petits Farcis Façon Niçoise** 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

POTAGES

- Gaspacho Andalou Servi Glacé** 18 
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

POISSONS

Filet De Féra Du Lac Léman 40

Nage aux légumes verts, émulsion au Chasselas et accras de chair de crabe

Féra 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 gnocchi

Demi-Homard rôti dans sa carapace « Tendance ETE 2017 » 54

nage à la verveine, pêche, girolles et pommes de terre nouvelles

Roasted lobster in his shell "Summer 2017 edition"

verbena, peach, chanterelles and new potatoes

CLASSIQUE

Filets De Perches Sauvages 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

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

Côtelette Et Souris D'Agneau 48



Pochées dans leur fond à l'huile de lavande, marmelade de tomates vertes, courgettes et pommes de terre grenaille

Chop & shank of lamb

Poached in juice with lavender oil, marmalade of green tomatoes, zucchini and 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

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

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

LES DOUCEURS

- Délice De Saison** 15
Le Tartare de fraises, émulsion de verveine citronnée et crème glacée au yaourt de brebis basilic
Strawberry tartare, lemon verbena emulsion and basil yoghurt ice cream
- Chocolatier** 16 
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
- Création Du Pâtissier** 15  
Les Bulles de Limoncello, compotée de fruits exotiques et sorbet noix de coco torréfiée
Bubbles of Limoncello, exotic fruits compote and roasted coconut 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
- Le Cheese Cake** 15
fleur de jasmin , sorbet mangue - framboise et meringue noix de coco
Cheese Cake
Jasmine flower, mango sorbet - raspberry and meringue coconut
- Pêché Mignon** 16
La Gaufrette de sarrasin et pêches pochées, crème légère pistache caramélisée,
parfumée à l'huile d'olive et glace lavande
The buckwheat wafer and poached peaches, light caramelized pistachio cream with olive oil,
lavender ice cream
- Notre Sélection De Fromages Servie À L'Assiette** 18 
Tomme fleurette, Crème de chèvre, Fourme d'Ambert, La sanglée, Etivaz & garnitures
Our cheese plate selection