

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection ETE 2017

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



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

MENU

Menu Du LAC

Filets De Perche Du Lac Léman

fond d'escabèche à la citronnelle, espuma de fenouil

Perch filet from Geneva lake

lemongrass escabeche, fennel espuma

Quenelle De Brochet

Bisque de crustacé aux écrevisses à l'huile de truffe

pousses d'épinards, champignons de Paris et tomates confites

Pike quenelle

Crawfish bisque with truffle oil

Baby spinach, mushroom and candied tomatoes

Filet de Féra Du Lac Façon Meunière

Orge perlée aux cèpes et persil, courge au beurre et lard séché de nos monts

Fera fish fillet from Lake Geneva "Meunière"

Barley cep mushroom with parsley, buttered pumpkin and dried bacon from our mountains

Les Mirabelles Confites

crème légère au miel et cardamome, crémeux caramel-noisettes et sorbet aux raisins muscat de hamburg

Candied Cherry plum, honey and cardamome light cream, hazelnut caramel filling

with muscat grape from Hamburg sorbet

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
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

Filets De Perche Du Lac Léman

26 (G)


fond d'escabèche à la citronnelle, espuma de fenouil

Perch filet from Geneva lake
lemongrass escabeche, fennel espuma

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 coulis 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 Façon Meunière

40

Orge perlée aux cèpes et persil, courge au beurre et lard séché de nos monts

Féra fish fillet from Lake Geneva "Meunière"

Barley cep mushroom, buttered pumkin and dried bacon from our mountains

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 and spinach shoots, chanterelle mushrooms and potatoes gnocchi

Demi-Homard Breton Rôti Dans Sa Carapace « Tendance ETE 2017 »

54 

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

Brittany 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, ravioles 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 lamb jus 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 **G**
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 **G** **L**
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 pruneaux et cannelle, glace mascarpone, fleur de sureau et jus de myrtille
Prune and cinnamon seed Clafoutis, mascarpone ice cream, elderflower and blueberry juice
- Saveur** 15
Les Mirabelles confites crème légère miel et cardamome
crèmeux de caramel et noisette, sorbet aux raisins muscat de hamburg
Candied Cherry plum
Honey and cardamome light cream, hazelnut caramel filling
with grape sorbet « Hamburg muscat »
- 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 **G**
Tomme fleurette, Crème de chèvre, Fourme d'Ambert, La sanglée, Etivaz & garnitures
Our cheese plate selection