

RESTAURANT LA VERANDA

rue des Alpes 20 – 1201 Genève
TEL 022 906 97 77 – FAX 022 906 97 78

MENU A 44.50 CHF

Terrine de pressé de canard, salade roquette et huile de noix

Terrine of duck, rocket salad with walnut oil

ou/or

Salade caprese mozzarella di bufala, tomates et basilic

Salad of mozzarella di bufala, tomato and basil

ou/or

Cocktail avocat-crevettes, sauce cocktail

Avocado and shrimps, cocktail sauce

Pavé de sandre au beurre citronné, pommes nature

Thin piece of pike-perch, lemon butter sauce,

served with boiled potatoes

ou/or

Souris d'agneau confite au miel et romarin

Stew of knuckle shank of lamb, honey and rosemary flavor

ou/or

Suprême de volaille aux morilles

Roast chicken served with a morel sauce

Craquant chocolat et quenelle de glace caramel

Chocolate cake served with caramel ice cream

ou/or

Profiteroles au caramel

Chou pastry balls filled with caramel ice cream

ou/or

Tarte au citron meringuée

Lemon tart covered with meringue

SUGGESTIONS D'HIVER / WINTER SUGGESTIONS

CHOUCROUTE / SAUERKRAUT

MUNICHOISE, choucroute servie avec du lard salé, paire de saucisses de Vienne, et pommes vapeur
Sauerkraut served with bacon, two Vienna hot-dog and boiled potatoes 24.00

BRASSEUR, choucroute servie avec une paire de saucisses de Vienne, filet porc fumé, lard salé et pommes vapeur
Sauerkraut served with a knuckle of smoked pork, bacon, two Vienna hot-dog, and boiled potatoes 27.00

ROYALE, choucroute servie avec une paire de saucisses de Vienne, filet porc fumé, lard salé, saucisson vaudois et pommes vapeur
Sauerkraut served with a knuckle of smoked pork, bacon, two Vienna hot-dog, a warm sausage from Vaud and boiled potatoes 29.00

PECHEUR, choucroute servie avec du bar, saumon et sandre cuisinés au beurre blanc, pommes vapeur
Sauerkraut accompanied by salmon steak, sea bass and pike perch, served with boiled potatoes 29.00

SUGGESTION DE NOTRE SOMMELIER / WINE SUGGESTION

	1 dl	Blle
GENEVE - CHARDONNAY DE PEISSY - Les Perrières	5.00	35.40
FRANCE – POUILLY FUME « Petit Fumé » - M. Redde & Fils	6.80	45.00

LES ENTREES / STARTER

Trio de gambas poêlées, graines de sésame et pavot, julienne de poireaux <i>Trio of pan prawns with sesame and poppy seeds, shredded leek</i>	14.50
Crème de légumes <i>Creamy soup of vegetable</i>	11.50
Terrine de pressé de canard, salade roquette et huile de noix <i>Terrine of duck, rocket salad with walnut oil</i>	14.50
Soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	11.50
Salade caprese mozzarella di bufala, tomates et basilic <i>Salad of mozzarella di bufala, tomato and basil</i>	13.50
Cocktail avocat-crevettes, sauce cocktail <i>Avocado and shrimps, cocktail sauce</i>	14.50
Salade mêlée <i>Mix Salad</i>	9.50

LES PATES / PASTA

Lasagne aux légumes « maison » <i>Vegetable lasagna</i>	22.50
Tagliatelle tomate basilic <i>Tagliatelli with tomato sauce and basil</i>	18.50
Tagliatelle aux bolets à la crème <i>Tagliatelli served with boletus and creamy sauce</i>	21.50
Tagliatelle aux deux saumons <i>Tagliatelli cooked with salmon</i>	23.00
Spaghetti au pesto et pignons de pin <i>Spaghetti with pesto sauce and pine nuts</i>	21.00
Spaghetti carbonara <i>Spaghetti served with a creamy sauce: egg, cheese and bacon</i>	21.50

POISSONS ET GAMBAS / FISH & PRAWNS

Filets de perche meunière, pommes frites	29.00
<i>Fillets of perch "meunière" (fried in butter), served with French fries</i>	
Pavé de sandre au beurre citronné, pommes nature	26.00
<i>Think piece of pike-perch, lemon butter sauce, served with boiled potatoes</i>	
Filet de bar rôti aux agrumes	28.00
<i>Roasted sea bass, citrus fruits</i>	
Gambas au Martini et ciboulette, riz aux petits légumes	27.00
<i>Pan prawns cooked with Martini alcohol, served with rice and small vegetables</i>	

VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Suprême de volaille aux morilles	31.00
<i>Roast chicken served with a morel sauce</i>	
Escalopines de veau au Marsala, tagliatelle sauce tomate	29.00
<i>Pan-fried veal scallops cooked with Marsala wine, served with tagliatelli and tomato sauce</i>	
Souris d'agneau confite au miel et romarin	28.00
<i>Stew of knuckle shank of lamb, honey and rosemary flavor</i>	

VIANDE DE BŒUF / BEEF

Tartare de bœuf maison	200 g	36.00
<i>Tartar of raw beef</i>		
Steak de bœuf poêlé	200 g	28.00
<i>Pan-fried beefsteak</i>		
Entrecôte de bœuf poêlée	180 g	33.00
<i>Pan-fried sirloin steak</i>		

Beurre Véranda / Veranda butter 3.00 CHF
Poivre vert / green pepper sauce 4.00 CHF

Sauce aux morilles / Morel sauce 7.00 CHF
Gorgonzola / Gorgonzola cheese 5.00 CHF

Nos plats de viandes sont servis avec des légumes du jour et au choix
tagliatelle ou gratin dauphinois ou frites

*Meat dishes are served with vegetable **and** tagliatelli **or** gratin dauphinois **or** french fries*

PIZZAS

MARGARITA , fromage, tomates, origan	16.50
NAPOLI , fromage, tomates, origan, anchois, olives et câpres	16.50
PICCIOTTO , fromage, tomates, origan, jambon d'épaule cuit	17.00
SICILIANA , fromage, tomates, origan, thon, olives noires, poivrons, câpres, oignons	17.50
ORTOLANA (Végétarienne) fromage, tomates, origan, champignons, légumes, coeurs d'artichaut	17.50
QUATTRO STAGIONI , fromage, tomates, origan, jambon d'épaule, poivrons, champignons, câpres, coeurs d'artichauts	19.50
VERANDA , fromage, tomates fraîches, champignons, câpres, cœur d'artichaut et poivrons, salade de roquette et copeaux de parmesan	22.50
DE LA MER* , fromage, tomates, gambas entières, moules, poulpe, ail et échalote	23.50
DU CHEF , fromage, tomates, émincé de veau mariné au paprika, ail, échalote, poivron et sauce pimentée	21.00
PRIMAVERA , fromage, tomates fraîches, et feuilles de basilic	19.00
ROMANA , fromage, tomates, origan, jambon cru, champignons	22.50
ARRABIATTA , fromage, tomates, origan, saucisson piquant, oignons, piments	18.00
PAESANELLA , fromage, tomates, origan, lardons, jambon d'épaule cuit, œuf	18.50
CALABRESE , fromage, tomates, merguez, saucisson piquant, poivrons	18.50
QUATTO FROMAGGI , fromage, tomates, origan, chèvre, Gruyère, Brie	19.50
CALZONE , fromage, tomates, origan, jambon d'épaule cuit, salami, œuf et champignons	19.50

Pizza de votre choix en taille medium - Déduction de **3.50 CHF** sur le prix affiché

DESSERTS

CHF

PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	8.50
Craquant chocolat <i>Chocolate cake</i>	9.50
Profiteroles au caramel <i>Chou pastry balls filled with caramel ice cream</i>	9.00
Tarte Tatin <i>Upside-down apple tart</i>	9.00
Tarte au citron meringuée <i>Lemon tart covered with meringue</i>	9.50
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	7.50
Meringue servie avec la double crème de Gruyère <i>Meringue with Gruyère double cream</i>	9.50
Café gourmand <i>Coffee and a selection of small pastries</i>	10.50

GLACES / ICE CREAM

Café Glacé, crème glacé café, garnie de crème Chantilly <i>Coffee ice cream served with whipped cream</i>	9.00
Banana Split, crème glacée vanille et fraise, banane, sauce chocolat et chantilly <i>Vanilla and strawberry ice cream, fresh banana, chocolate sauce and whipped cream</i>	10.50

Autres suggestions de glaces sur notre carte spéciale des desserts
Other ice cream suggestions are at your disposal in our special dessert menu