



La Verrière

Cuisine à partager, vins & spiritueux

MENU DU SOIR & SAMEDI MIDI

ASSIETTES BISTRONOMIQUES À PARTAGER

LES ASSIETTES SALÉES

Poulpe snacké, écrasé de maïs, sauce vierge, gel bergamote, pop corn & sauce chorizo	23 €
Magret de canard IGP, pleurotes et châtaignes, pousses de moutarde & vinaigrette au miel	21 €
Épaule d'agneau pressée aux épices, jus d'agneau, salade fenouil orange & crème citron aneth	22 €
Tataki de thon, tagliatelles de courgettes, mayonnaise épicée, gel citron, cerfeuil & pickles	21 €
Cromesquis d'escargots, crème d'oignons caramélisés, cresson & pickles d'oignons rouges	20 €
Carottes panées à l'orientale, Labneh libanais, coulis épinards, amandes torréfiées & piadina	17 €
Filet de boeuf maturé, salsifis rôtis, sauce lait de coco gingembre citronnelle & cacahuètes	23 €
Pack choï grillé au café, crème de chou-fleur au tahini, crumble parmesan & jaune d'oeuf confit	18 €

LES ASSIETTES SUCRÉES

Financier aux épices, tartare de pommes rôties, crème au Baileys & gel pomme verte gingembre	9 €
Coulant au chocolat, mousse chicorée & praliné noisettes (cuisson de 11 minutes)	9 €
Crèmeux sapin, sponge cake sapin, sablé noisettes & gel à la Chartreuse verte	9 €
Assortiment de cinq fromages & confiture d'abricot maison	14 €

NOUS CHANGEONS RÉGULIÈREMENT LA CARTE, LE MENU PEUT AVOIR ÉVOLUÉ LORS DE VOTRE VISITE

-

MENU MIDI DE LA SEMAINE

Disponible chaque mardi matin sur Instagram

Entrée + Plat + Dessert

24 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

20 €