



La Verrière

Cuisine à partager, vins & spiritueux

LES ENTRÉES

Gravlax de truite, taboulé de freekeh aux herbes & pesto de poivrons brûlés	15 €
Carpaccio de filet mignon de porc (cuit), mayonnaise citron piment, câpres & croûtons	15 €
Aubergine marinée, sablé parmesan, caviar d'aubergine & gel cassis	13 €
Ajo blanco, moules à l'escabèche, amandes, poudre d'olives noires & piment d'Espelette	14 €

LES PLATS

Filet de boeuf B.L.O maturé 1 mois, purée carotte gingembre, salade de carottes croquantes & jus au satay	34 €
Filet de dorade snackée, salade de haricots rouges, oignons, citron, coriandre & condiment yaourt grec	27 €
Poulpe snacké, riz noir au citron, petits pois croquant, cresson frais & émulsion à l'ail	31 €
Panisse, shiitake poêlés, sauce hollandaise aux herbes, shutney poivrons & salade de jeunes pousses	24 €

LES DESSERTS

Crème ricotta au miel, figues fraîches, muesli au pollen & coulis de figue de Barbarie	9 €
Coulant au chocolat 72%, crème montée vanille, brunoise de noix confites & praliné aux noix	9 €
Betteraves caramélisées, sablé noisettes sarrasin, crème montée au café & gel citron	9 €
Assortiment de cinq fromages	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 ou Plat + Dessert
23 €

Entrée + Plat + Dessert
25 €