



LA VÉRANDA

JANVIER / JANUARY



SUGGESTIONS

NOS ENTRÉES / STARTER

Foie gras marbré à la truffe, chutney d'oignons 17,80 €

Marbled Foie gras with truffle, onion chutney

Soupe à l'oignon gratinée 5 6 14 9,80 €

Onion soup with grated cheese 5, 6, 14

PLATS / MAIN DISHES

Noisette d'agneau sauce raz el hanout, semoule 24,80 €

Hazelnut lamb, az el hanout sauce, semolina. 2, 4, 5, 6, 14

Filet de daurade sauce citron confit, caviar d'aubergines au basilic, riz 23,80 €

Sea bream fillet with lemon sauce confit, aubergine caviar with basil, rice. 5, 6, 11, 14

Bacon burger (steack haché de boeuf, bacon, comté,
Échalotte confite, sauce barbecue), pommes frites & salade 19,80 €

Bacon burger (minced beef steak, bacon, Comté cheese,

shallot confit, barbecue sauce), french fries & salad. 5 6 2 1 14

PLAT VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH

Navarin de tempeh aux petits légumes 16,80 €

Tempeh navarin with vegetables. 2, 4, 5, 6, 13, 14

DESSERTS

Baba au Rhum accompagné de son Rhum brun 9,80 €

Rum Baba with brown Rum.

Tartelette aux poires Bourdaloue 9,80 €

Tartlet with "Bourdaloue" pears.

Allergènes - Allergens:

1: Arachides/ Erdnüsse/ Peanut ; 2: Céleri/ Sellerie/ Celery ; 3: Crustacés/ Krustentiere/ Crustaceans
4: Fruits à coque/ Hülsenfrüchte/ Pulses ; 5: Glute/ Gluten/ Gluten ; 6: Lait, Lactose/ Milch, Laktose/ Milk, Lactose
7: Lupin/ Lupine/ Lupin ; 8: Mollusques/ Schalentiere/ Shells ; 9: Moutarde/ Senf/ Mustard ; 10: Œufs/ Eier/ Eggs
11: Poisson/ Fisch/ Fish ; 12: Sésame/ Sesam/ Sesame ; 13: Soja/ Soja/ Soya ; 14: Sulfites/ Sulfide/ Sulfid