



LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Eté 2019

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA & service inclus

MENU

Menu d'Eté

Terrine de Foie Gras de Canard

Déclinaison de Pêche, salade mizuna

Duck Foie Gras terrine

Declination around Peach, mizuna salad

Crevettes Black Tiger

Crème d'épinards , sauce vierge au citron confit

Black Tiger shrimp

Spinach cream, candied lemon virgin sauce

Épaule d'Agneau confite

Tagliatelle de courgettes, girolles et chèvre frais

Candied lamb shoulder

Tagliatelle of courgette, chanterelles and fresh goat cheese

Compotée d'abricots & crème légère à la verveine

Biscuit à l'huile d'olive & sorbet fruits rouges

Apricot compote & verbena cream

Olive oil biscuit & red fruit sorbet

Menu 3 plats – 3 courses menu 85

Menu 4 plats – 4 courses menu 95

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac « été 2019 »

24  

Laitue sucrine façon Niçoise, olives noires, œuf de caille et thon fumé au sésame

Salad Grand Hôtel du Lac "summer 2019"

Niçoise style sucrine lettuce, black olives, quail egg and sesame smoked tuna

Tartine de fromage de chèvre frais de « Glion » servie tiède

26

Artichaut mariné, sarrasin et raifort frais

Toast of fresh goat cheese from «Glion» served warm

Marinated artichoke, buckwheat and fresh horseradish

Terrine de Foie Gras de Canard

27

Déclinaison de Pêche, salade mizuna

Duck Foie Gras terrine

Declination of Peach, mizuna salad

Céviche d’Omble « Riviera Vaudoise »

30  

Vinaigrette de groseilles, salade de fenouil et verveine

Char fish ceviche "Riviera Vaudoise"

Redcurrant vinaigrette, fennel and verbena salad

Salade Caprese

28  

Tomates en couleur et mozzarella de bufflonne de « Neuchâtel »

À l’huile d’olive extra vierge, vieux balsamique et basilic

Caprese Salad

Colorful tomatoes and buffalo mozzarella from "Neuchâtel"

With extra virgin olive oil, aged balsamic and basil

ENTRÉES CHAUDES

Fregola Sarda façon risotto 26
Girolles, jambon cru et roquette
Fregola Sarda risotto style
Chanterelles mushrooms, raw ham and arugula

Version plat principal 36
As a main dish

Crevettes Black Tiger 32
Crème d'épinards , sauce vierge au citron confit
Black Tiger shrimp
Spinach cream, candied lemons virgin sauce

Version plat principal 42
As a main dish

Curry de légumes à la citronnelle et gingembre 26  
Riz parfumé à la coriandre
Vegetable curry with lemongrass and ginger
Coriander flavoured rice

Version plat principal 36
As a main dish

POTAGES

Gaspacho aux légumes provençaux 14 
Sorbet basilic et croûtons au pesto
Gaspacho with provencal vegetables
Basil sorbet served with pesto croutons

POISSONS

Cabillaud poché au lait de coco et yuzu

42 

Chou-fleur au curry et riz parfumé au jasmin

Poached cod fish with coconut milk and yuzu

Cauliflower with curry and jasmine flavoured rice

Filet de Saumon Écossais

42

Orge perlé au fenouil, poivron et aneth, écume de vin blanc

Scottish Salmon Fillet

Barley pearled with fennel, bell pepper and dill, white wine foam

CLASSIQUE

Filets de Perches suisse façon Meunière 160gr

46

Sauce aux épinards à l'huile de truffe, tomates datterino confites,
pommes de terre rissolées à la truffe d'été

Swiss Perch filets Meunière style 160gr

Spinach sauce with summer truffle oil, candied tomatoes,
browned potatoes and summer truffle

VIANDES

Épaule d'Agneau confite

38 

Tagliatelle de courgettes, girolles et chèvre frais

Candied lamb shoulder

Tagliatelle of courgette, chanterelles and fresh goat cheese

Pluma de cochon Ibérique

48 

Jus au paprika fumé, polenta croustillante, caviar d'aubergine à l'origan

Iberian pork pluma

Smoked paprika juice, crispy polenta, eggplant caviar with oregano

CLASSIQUE

Coeur de filet de Boeuf Suisse 160gr

58  

Jus à la provençale, courgettes farcies aux légumes méditerranéens et écrasée de pommes de terre à la sarriette et olives taggiasche

Swiss Beef filet 160gr

Provençale juice, zucchini stuffed with mediterranean vegetables and mashed potatoes with savory and taggiasche olives

Provenance de nos viandes : Suisse, Irlande, Espagne

LES DOUCEURS

Finger chocolat noir & framboises

16 

Meringue cacao, sorbet au melon & menthe

Dark chocolate & raspberry finger

Cocoa meringue, melon & mint sorbet

Compotée d'abricots & crème légère à la verveine

16

Biscuit à l'huile d'olive & sorbet fruits rouges

Apricot compote & verbena cream

Olive oil biscuit & red fruit sorbet

Crème chiboust caramélisée

16 

Pêches pochées & glace lavande

Caramelized chiboust cream

Poached peaches & lavender ice cream

Vacherin glacé aux fruits exotiques

14 

Bananes, ananas, fruit de la passion et meringues croquantes, sauce aux agrumes

Iced vacherin with exotic fruits

Bananas, pineapples, passion fruit and crispy meringues, citrus sauce

Sélection de fromages, servie sur assiette

18 

Tomme fleurette, Etivaz, chevre frais au poivre, Jersey blue,

Mol'ochon & garnitures

Our cheese plate selection

Tomme fleurette, Etivaz, fresh Goat cheese and black pepper, Jersey blue,

Mol'ochon & garnishes