La Verrière

CARTE — AUTOMNE

SALADES

CESAR
POULET CROUSTILLANT ET BACON
Salade romaine, sauce césar maison, croûtons de focaccia
19€

NIÇOISE
THON SNACKÉ
Oeuf, cébette, anchois, tomate, olive de kalamata
20€

Nos plats

VIANDES *Accompagnées de salade*

ENTRECÔTE
SAUCE AU POIVRE — 27€

TARTARE DE BOEUF 180G
CONDIMENTS — 19€

BURGER DE SAISON
POULET CROUSTILLANT — 20€
Cheddar, oignons confits, moutarde au miel, roquette

NOUILLES SAUTÉES POULET
NOUILLES DE BLÉ — 19€
Légumes, oignons frits et sauce soja

POISSONS

POISSON DU MOMENT
& SA VIERGE AUX HERBES FRAÎCHES — 27€

FISH AND CHIPS
& SA SAUCE TARTARE A L'ANETH — 21€

PÂTES ET VÉGÉTARIENS

CONCHIGLIONI TRUFFE
& CRÈME DE PARMESAN — 23€

NOUILLES SAUTÉES VEGGE
NOUILLES DE BLÉ — 18€
Légumes, oignons frits et sauce soja

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE • FRITES • LÉGUMES RÔTIS

MENU ENFANT

Pour les petits gourmands

STEAK HACHÉ MAISON OU POULET

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Boule de glace 12 €

DESSERTS

SELON L'INSPIRATION DE LA CHEFFE

Sélection de créations pâtissières du jour, présentée dans notre vitrine

10 €

Ouvert du lundi au vendredi

Déjeuner : 12h - 14h30

Dîner : 19h - 21h30

Prix nets en euros — Service compris

La Formule Déjeuner

Chaque jour, découvrez nos plats du jour inspirés par les produits de saison, ainsi que nos suggestions à retrouver toute l'année à La Verrière.

Du frais, du fait maison et de saison, imaginé avec soin pour vous offrir une cuisine généreuse et authentique.

Pour finir en beauté, laissez-vous tenter par nos desserts maison : des créations légères et gourmandes, pensées pour conclure le repas avec douceur.

FORMULE LA VERRIÈRE

FORMULE DÉJEUNER 20€

DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du jour + café douceur — Café et mignardise maison du jour