

## Huîtres, coquillages & crustacés

### Huîtres Gillardeau N°2

Spéciales Gillardeau 6 pièces . . . . . 28,50 €  
12 pièces . . . . . 46,00 €

### Huîtres Camargue N°3

Huîtres spéciales 6 pièces . . . . . 16,00 €  
12 pièces . . . . . 30,00 €

### Crevettes roses de Galice

12 pièces de crevettes roses, sauce tartare, salade . . . . . 18,00 €

### Moules à la crème

Moules d'Espagne marinière à l'échalote et crème fraîche, frites. . . . . 22,00 €

### Langouste vivante (sur commande 72 h)

Langouste vivante rôtie au four, beurre de citron, fines herbes. . . . . **Prix selon le cours du jour**

## - Les plats incontournables de La Véranda -

### Daurade royale (sans arête)

Servie entière, cuite au four, vinaigrette de légumes et tomates au piment doux, pistou et caramel de soja. . . . . 38,00 €

### Belle sole (600/700g)

Belle sole servie meunière, beurre frémissant au citron et fines herbes. . . . . 54,00 €

### Homard entier et Saint-Jacques

Homard entier et noix de Saint-Jacques rôties, beurre salé déglacé au jus d'agrumes et fines herbes. . . . . 54,00 €

### Ris de veau et foie gras chaud

Pomme de ris de veau rôtie en cocotte, escalope de foie gras chaud réduction de jus de veau au vinaigre balsamique . . . . . 49,00 €

## - Les Planches à partager -

### Planche de Charcuterie Italienne

Charcuterie et fromage Italien . . . . . 19,00 €

### Fritto Mixto de seiche, calamar et gambas

. . . . . 21,00 €

Tous les produits de la mer sont tributaires des saisons et de la pêche.

Prix en cours TTC, service compris.

## - Entrées -

Soupe de poisson de Méditerranée, rouille, croûtons . . . . . 9,00 €

Gros escargots de Bourgogne au beurre persillé . . . . . 12 pièces 18,00 €

Foie gras de canard mi-cuit confiture de figues, salade . . . . . 18,00 €

Pâté en croûte de Volaille à la moutarde à l'ancienne . . . . . 12,00 €

Soupe à l'oignon gratinée au fromage . . . . . 9,50 €

Salade aux foies de volaille déglacés au vinaigre de Xérès . . . . . 15,00 €

Assiette de saumon fumé (Pétrossian), crème avocat . . . . . 16,00 €

Le Homard en salade de légumes frais, béarnaise au citron . . . . . 29,00 €

Salade de mesclun et crudités . . . . . 7,00 €

## Un plat à partager entre amis

(pour l'ensemble de la table uniquement)

### La Bouillabaisse

Poissons frais selon arrivage du jour  
Soupe de poisson au safran, croutons, rouille.

45,00 €/personne



## - Fromages et desserts maison -

Chèvre frais de chez Marie-Pierre huile d'olive à la tapenade, pistou . . . . . 8,00 €

Café très gourmand façon le Bistrot 5 . . . . . 12,00 €

Pudding aux fruits confits servi tiède, crème vanille, chantilly . . . . . 8,00 €

Riz au lait "façon Véranda" à la vanille et raisins au rhum . . . . . 8,00 €

Glaces et sorbets au choix . . . 1 boule 2,50 €, 2 boules 5 €, 3 boules 7 €

## Les Risottos et Pâtes Fraîches

Risotto «Arborio» au beurre de Viognier, copeaux de parmesan et oignons frits . . . . . 16,00 €

Risotto «Arborio» façon paëlla . . . . . 24,00 €  
au fumet de poissons et safran, gambas, moules, seiche, volaille.

Lasagnes de viande et légumes . . . . . 19,00 €  
gratinées au four, confit de légumes et basilic

Capellinis farçis à la ricotta mijoté dans une crème de basilic . . . . . 18,00 €

Ravioles fraîches au citron à la crème et saumon fumé . . . . . 22,00 €

Penne rigate à la bolognaise maison . . . . . 16,00 €

## - Les Viandes -

Entrecôte «black Angus» . . . . . 26,00 €  
à la plancha, sauce marchand de vin, frites

Entrecôte «black Angus» . . . . . 32,00 €  
à la plancha, mijoté de morilles à la crème, pommes écrasées

Véritable andouillette AAAAA, . . . . . 19,00 €  
sauce moutarde à l'ancienne, pommes écrasées

Tartare de Bœuf . . . . . 22,00 €  
assaisonné par nos soins, pommes frites, salade

Tajine d'agneau confit au four . . . . . 25,00 €  
quelques légumes dans leur jus de cuisson, semoule aux épices d'Orient

Rognon de veau . . . . . 22,00 €  
Flambé au whisky, déglacé au jus de soja et Madère

Joue de bœuf en cuisson de 7 heures. . . . . 24,00 €  
sauce bourguignonne aux légumes et foie gras

## - Les Poissons -

Pavé de thon rouge à la plancha . . . . . 21,00 €  
vinaigrette de légumes et tomates confites aux épices et piment doux

Tajine de gambas et Saint-Jacques à la plancha . . . . . 32,00 €  
semoule à l'orientale, vinaigrette de tomates et légumes confits, soja, pistou

L'assiette de noix de Saint Jacques rôtie à la fleur de sel . . . . . 29,00 €  
infusion de balsamique, jus de veau et graines de moutarde

Baba au rhum, crème chantilly, soupe de fruits rouges au vin cuit . . . . . 8,00 €

Panna cotta à la vanille mangue et pur jus de fruits de la passion . . . . . 8,00 €

Profiterolles glace vanille, chantilly, chocolat coulant . . . . . 8,50 €

Charlotte au chocolat crème à la vanille et chantilly . . . . . 8,50 €

Ile flottante à la vanille nougatine de noisettes, caramel . . . . . 8,00 €