

# Restaurant la Veranda

AUJOURD'HUI / TODAY

Pour le déjeuner / For lunch

*Plats du jour* à midi / for lunch  
au choix Chf 16.- Chf 18.- Chf 21.-

*Suggestion d'hiver*  
*Risotto*

*Winter suggestion*  
*Risotto*

*Week-end*  
*Plats du jour Chf 21./ Menu Chf 29.-*

Ouvert tous les jours / Open every day

Horaires de Commandes : de 11h45 à 14h00 et de 18h45 à 22h00  
You can order from 11.45 am to 02.00 pm and from 06.45 pm to 10.00 pm

Tél 022.906.97.79

**EN APÉRITIF**  
**KIR BLANC DE BLANC**  
à la châtaigne  
6.50 CHF

## A LA DECOUVERTE DES VINS GENEVOIS

	1DL	75CL
<b>BLANC</b>		
Chardonnay de Peissy Les Perrières	4.90	34.00
Dardagny - Sauvignon Domaine Les Faunes	5.10	36.00
<b>ROUGE</b>		
Pinot Noir de Peissy Les Perrières	4.90	34.00
Dardagny - La Bacholle Ramus Caccia	4.10	29.00

Prix nets / Net prices

# Restaurant la Véranda

## SUGGESTION DU MOIS/ MONTH SUGGESTION

### RISOTTO / RISOTTO

CHF

Risotto aux bolets et aux morilles Risotto with morel and boletus mushrooms	22.00
Risotto aux fruits de mer et gambas Sea fruits and shrimps risotto	24.00
Risotto au pesto et pignons de pin Risotto with basil sauce	18.00
Risotto à la truffe noire du Périgord Risotto with truffle of Perigord	29.00

## ENTREES ET SALADES / STARTER & SALAD

	CHF <b>ENTREE</b> STARTER	CHF <b>PLAT</b> MAIN COURSE
Cocktail de crevettes et avocat Shrimp cocktail	17.50	
Gratinée à l'oignon French onion soup	12.00	
Potage du cultivateur « maison » Home made vegetable soup	11.50	
Salade de gambas aux 4 épices Prawn salad with four spices flavour		21.00
Salade de volaille, aux champignons Salad of chicken, with mushrooms		23.00
Salade paysanne, lardons, fromage, croûtons, tomates, oeuf dur Green salad served with bacon, cheese, tomato and boiled egg		18.50
Salade italienne, mozzarella, avocat, tomates Salad of mozzarella, avocado and tomato	12.00	17.00

## PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH

Lasagne aux légumes « maison » Vegetable lasagna		18.50
---	--	-------

## LES PATES / PASTA

### PENNE / SPAGHETTI / TAGLIATELLE

Carbonara crème, lardons, oeuf		19.50
Bolognaise sauce à la viande		19.50
Napolitaine sauce tomate		17.50
Alla pescatora aux fruits de mer		18.50
Al pesto basilic, ail, huile d'olive		17.50
Au saumon		19.50

## POISSONS ET GAMBAS / FISH & PRAWNS

(selon arrivage)

CHF

Filets de perche meunière, pommes frites

27.00

Fillets of perche "meunière"

Filets de féra du lac meunière aux amandes, pommes nature

24.00

Féra fillet (lake fish), butter sauce, served with boiled potatoes

Gambas au curry et noix de coco, riz aux petits légumes

26.00

Prawns with curry and coconut sauce,  
served with rice and small vegetables

Pavé de saumon braisée sur lit de champignons et poivre vert  
légumes du moment et riz créole

29.00

Steak of braised salmon, mushroom sauce and green pepper,  
served with seasonal vegetables and rice

## VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Emincé de volaille au curry, ananas frais et riz nature

25.50

Chipped chicken in curried creamy sauce, rice

Escalope de veau viennoise, frites ou tagliatelle

32.00

Viennese style of veal served with French fries or tagliatelli pasta

Souris d'agneau confite, huile d'olive, miel et thym, gratin dauphinois

29.00

Stew of knuckle shank of lamb, honey sauce and thyme flavor, served  
with "gratin dauphinois" and vegetables

### VIANDE DE BŒUF / BEEF

Steak de bœuf poêlé, pommes frites

200 g

27.00

Beefsteak served with French fries

Entrecôte de bœuf poêlée, pommes frites

180 g

33.00

Sirloinsteak served with French fries

Filet de bœuf poêlé, pommes frites

180 g

35.00

Choice cut of beef served with French fries

Beurre Véranda / Veranda butter

3.00 CHF

Sauce au poivre vert / green pepper sauce

4.00 CHF

Sauce aux morilles / Morel mushroom sauce

8.00 CHF

## PIZZAS

	CHF
Pizza <b>médium</b> , fromage, tomates, origan	14.50
Margarita, fromage, tomates, origan	16.50
Napoli, fromage, tomates, origan, anchois, olives et câpres	16.50
Picciotto, fromage, tomates, origan, jambon d'épaule cuit	17.00
Siciliana, fromage, tomates, origan, thon, olives noires, poivrons, câpres, oignons	17.50
Ortolana ( <b>Végétarienne</b> ) fromage, tomates, origan, champignons, légumes, coeurs d'artichaut	17.50
Quattro Stagioni, fromage, tomates, origan, jambon d'épaule, poivrons, champignons, câpres, coeurs d'artichauts	19.50
Véranda, fromage, tomates, champignons, câpres, cœur d'artichaut et poivrons, salade de roquette et copeaux de parmesan	22.50

## COUP DE COEUR

De la Mer, fromage, tomates, gambas entières, moules, poulpe, ail et échalote	23.50
Du Chef, fromage, tomates, émincé de veau mariné au paprika, ail, échalote, poivron et sauce pimentée	21.00

Primavera, fromage, tomates fraîches, et feuilles de basilic	19.00
Romana, fromage, tomates, origan, jambon cru, champignons	22.50
Arrabiatta, fromage, tomates, origan, saucisson piquant, oignons, piments	18.00
Paesanella, fromage, tomates, origan, lardons, jambon d'épaule cuit, oeuf	18.50
Calabrese, fromage, tomates, merguez, saucisson piquant, poivrons	18.50
Quatto Fromaggi, fromage, tomates, origan, chèvre, Gruyère, Brie	19.50
Calzone, fromage, tomates, origan, jambon d'épaule cuit, salami, oeuf et champignons	19.50
Marinara, aux fruits de mer	21.50

## DESSERTS

CHF

### PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

<b>Profiteroles, sauce chocolat chaud et crème chantilly</b> Chou pastry ball filled with vanilla ice cream and served with hot chocolate sauce and whipped cream	9.00
<b>Crème caramel</b> Caramel custard	5.00
<b>Tarte aux pommes</b> Apple tart	6.00
<b>Tarte aux poires</b> Pear tart	6.00
<b>Mousse au chocolat</b> Chocolate mousse	5.00
<b>Salade de fruits frais de saison</b> Fresh fruit salad	7.50
<b>Crème brûlée</b> Cream pie with a caramelized topping	7.50

### GLACES / ICE CREAM

<b>Coupe Danemark, crème glacée vanille, sauce au chocolat</b> Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	9.00
<b>Café Glacé, crème glacé café, garnie de crème chantilly</b> Coffee ice cream served with whipped cream	8.00
<b>Coupe Jacques, crème glacée vanille et fraise, salade de fruits</b> Vanilla and strawberry ice cream, fresh fruit salad and whipped cream	9.00
<b>Banana Split, crème glacée vanille et fraise, banane, sauce chocolat et chantilly</b> Vanilla and strawberry ice cream, fresh banana, chocolate sauce and whipped cream	9.50
<b>Coupe Caramelito, crème glacée caramel et vanille, sauce caramel et chantilly</b> Caramel and vanilla ice cream served with caramel sauce and whipped cream	9.00
<b>Coupe Amarena, crème glacée vanille, cerises amarena, crème chantilly</b> Vanilla ice cream, amarena cherry and whipped cream	9.00

AUTRES SUGGESTIONS DE GLACES SUR NOTRE CARTE SPECIALE DES DESSERTS  
OTHER ICE CREAM SUGGESTIONS ARE TO YOUR DISPOSAL IN OUR SPECIAL DESSERT MENU

# CARTE DES VINS / WINE LIST

	CHF	CHF
	Blle 75 cl	Pot 5dl
<b>BLANC / WHITE</b>		
GENÈVE - Dardagny - Grand Crédéry - Ramus Caccia	29.00	20.00
GENÈVE - Dardagny - Sauvignon - Dom. Les Faunes	36.00	
GENÈVE - Chardonnay de Peissy - Les Perrières	34.00	
VALAIS - Fendant Les Tourailles		20.00
<b>ROSE / ROSE</b>		
GENÈVE - Dardagny – Pinot Rosé - Dom. Les Faunes		23.00
VALAIS - Dôle Blanche - Challenge		20.00
VAUD - Salvagnin Rosé - PIGANOT - Grand Vin Vaudois		19.00
COTES DE PROVENCE - Domaine Sainte-Lucie	28.00	
<b>ROUGE / RED</b>		
<b>SUISSE</b>		
GENÈVE – Pinot Noir de Peissy – Les Perrières	34.00	
GENÈVE - Dardagny - La Bacholle - Ramus Caccia	29.00	20.50
VALAIS - Dôle du Valais - Les Félines	40.00	
VALAIS - Dôle de Sion - Espace		22.00
<b>ITALIE</b>		
Chianti Casa Antica		20.00
Montepulciano d’Abruzzo D.O.C	26.00	19.50
Montélimo, Sicilia	32.50	
<b>FRANCE</b>		
COTES DU RHONE - Domaine de la Garrigue	34.00	
BOURGOGNE - Pinot Noir - Joseph Faiveley	45.00	
BORDEAUX - Château Cadillac	39.00	
SUD-OUEST - Tarani - Cabernet Sauvignon	29.00	

## VINS OUVERTS / WINE BY THE GLASS

	CHF 1dl	CHF 2dl	CHF 3dl	CHF 5dl
<b>BLANC / WHITE</b>				
GENÈVE – CHASSELAS – Grand Crederi	4.00	8.00	12.00	20.00
GENÈVE - DARDAGNY - Sauvignon - Dom. Les Faunes	5.10	10.20	15.30	25.50
GENÈVE - CHARDONNAY DE PEISSY - Les Perrières	4.90	9.80	14.60	24.50
VAUD - Vinzel - La Roche au Corbeau	4.10	8.20	12.30	20.50
VALAIS - FENDANT - Les Tourailles	4.00	8.00	12.00	20.00

### ROSE / ROSE

GENÈVE - Dardagny – Pinot Rosé - Dom. Les Faunes	4.70	9.40	14.10	23.50
SALVAGNIN - Piganot - Grand Vin Vaudois	3.80	7.60	11.40	19.00
FRANCE –Côtes de Provence Domaine Sainte Lucie	4.00	8.00	12.00	20.00

### ROUGE / RED

GENÈVE – Gamay – La Bacholle	4.10	8.20	12.30	20.50
GENÈVE - Pinot Noir de Peissy - Les Perrières	4.90	9.80	14.60	24.50
VALAIS - Dôle de Sion	4.10	8.20	12.30	20.50
FRANCE - Sud-Ouest, Tarani, Cabernet Sauvignon	4.10	8.20	12.30	20.50
FRANCE - Bordeaux - Château Cadillac	5.90	11.80	17.70	29.50
ITALIE – Montelimo - Sicilia	4.60	9.20	13.80	23.00

## VINS DU MOIS / WINE OF THE MONTH

### BLANC

ALSACE – Harmonie- Edmond Rentz <i>Assemblage de Pinot Blanc, Riesling et Sylvaner</i>	75 cl	29.00	1dl	4.20
---	-------	-------	-----	------

## APERITIFS DE 17° à 45°

		CHF
Appenzeller	4cl	5.00
Bitter Analcolico	9cl	5.50
Campari	4cl	5.00
Martini Blanc	4cl	5.00
Cynar	4cl	5.00
Martini Rouge	4cl	5.00
Noilly Prat	4cl	5.00
Ricard	2cl	4.50
Pastis 51	2cl	4.50
Porto Rouge	4cl	5.00
Sherry Tio Pepe	4cl	5.00
Suze	4cl	5.00
Kir (Blanc Cassis)	1dl	4.50
Kir Blanc de Blanc	1dl	6.00

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Bitter Lemon	18cl	4.00
Schweppes Quinine	18cl	4.00
Coca Cola	33cl	5.00
Red Bull	25cl	5.00
Seven Up	33cl	5.00
Vittel	50cl	5.50
Grapillon Rouge	20cl	4.90
Henniez Gazeuse	50cl	5.00
Henniez Nature	33cl	4.00
Jus d'oranges	30cl	4.00
Jus de tomates	12cl	4.00
Jus de pommes	33cl	4.80
Orangina	25cl	5.00
Passugger	35cl	4.80
Perrier	33cl	4.80
San Pellegrino	50cl	5.90
Sinalco	30cl	4.80
Thé froid	30cl	3.80
Valser	75cl	8.00

## BIERES / BEER

LOEWENBRAU	35cl	6.50
HEINEKEN	33cl	5.50
PRESSION OU PANACHEE	20cl	3.90
	30cl	4.90
	50cl	8.00
SCHLOSSGOLD sans Alcool	30cl	5.20

## SPIRITUEUX / SPIRIT

DE 16° à 45°

Abricotine	4cl	6.00
Amaretto di Saronno	4cl	6.00
Eau-de-vie de pommes	4cl	6.00
Eau-de-vie de pruneaux	4cl	6.00
Eau-de-vie de poires	4cl	6.00
Eau-de-vie de framboises	4cl	8.50
Kirsch	4cl	5.00
Grappa Ticinese	4cl	6.00
Marc suisse	4cl	6.00
Lie	4cl	5.50
Calvados Père Magloire	4cl	9.00
Cognac Martell ***	4cl	9.00
Cognac Hennessy	4cl	10.00
Cognac Rémy Martin	4cl	12.00
Bas Armagnac	4cl	10.00
Marie Brizard	4cl	6.00
Grand Marnier	4cl	10.00
Cointreau	4cl	9.00
Crème William	4cl	9.00
Rhum Blanc	4cl	6.00
Rhum Brun Negrita	4cl	6.00
Vodka Moskovskaya	4cl	6.00
Whisky J.&B.	4cl	9.00
Whisky J. Walker Red	4cl	9.00
Whisky J. Walker Black	4cl	12.00
Whisky Ballantine's	4cl	9.00
Whisky VAT 69	4cl	9.00
Gin Gordon's	4cl	6.00
Fernet Branca	4cl	7.00
Gin ou Vodka Tonic	4cl	10.00
Limoncello	4cl	6.00

CHAMPAGNES	<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>
Mumm - "Cordon Rouge"	95.00	54.00
Veuve Clicquot-Ponsardin	95.00	54.00

## BOISSONS CHAUDES

### HOT BEVERAGE

Irish Coffee		14.00
Café / Espresso		3.60
Thé / Infusions		4.70
Chocolat	Verre 30cl	4.00
Lait Pasteurisé	Verre 30cl	3.00
Cappuccino		4.50
Café renversé		4.20