

MENU À 45.50 CHF

Tartare de saumon à l'aneth servi avec ses toasts
Raw salmon tartar with dill, served with toasted bread

ou

Transparence de mini ratatouille en mimosa
Ratatouille with egg mimosa served in a glass jar

Ballotine de volaille en pot au feu d'été

Chicken roll, "pot au feu" style

ou

Pavé de saumon croustillant au pavot, sauce moutarde,
courgette ronde farcie aux céréales

*Crispy salmon steak cooked with poppy seeds,
mustard sauce, stuffed cereal zucchini round*

Baba au rhum, chantilly à la vanille

Rum baba with vanilla Chantilly cream

ou

Soupe de fruits rouges, glace vanille

Fresh red-fruit soup, vanilla ice cream

MENU SUISSE A 39.50 CHF

Salade de tomme vaudoise

Salad of tomme Vaudoise local cheese

Filets de féra au chardonnay suisse, polenta craquante

*Féra fillet (lake fish), Swiss chardonnay wine sauce,
grilled polenta and vegetables*

Bricelet, glace crème de Gruyère et **Toblerone** fondu

*Traditional Bricelet, **Toblerone** and Gruyere double cream*

RESTAURANT LA VERANDA

rue des Alpes 20 – 1201 Genève
TEL 022 906 97 77 – FAX 022 906 97 78
contact@international-terminus.ch

MENU DU JOUR/DAILY MENU

Servi au déjeuner/*for lunch*

Du lundi au samedi

From Monday to Saturday

Menu à 29.00 CHF

Dimanche

Sunday

Menu à 31.00 CHF

POUR COMMENCER / TO START

Carpaccio de tomate rustique, mozzarella di bufala au pesto <i>Carpaccio of tomato, mozzarella di bufala with pesto</i>	13.50
Tartare de bœuf (100gr) maison, bouquet de salade verte <i>Homemade Tartar of raw beef served with a small green salad</i>	18.50
Transparence de mini ratatouille en mimosa <i>Ratatouille with egg mimosa served in a glass jar</i>	13.50
Tartare de saumon (100 gr) à l'aneth <i>Raw salmon tartar (100 gr) with dill, served with toast bread</i>	14.00
Salade mêlée à ma façon <i>Mixed salad homemade style</i>	7.50

LES PLATS D'ÉTÉ / SUMMER DISHES

Salade du fromager, fruits secs et séchés <i>Cheesemaker salad served with dried fruits and salad</i>	19.50
Salade Neptune, saumon fumé, crevettes cocktail, ananas et pamplemousse <i>Sea food salad, smoked salmon, prawn cocktail, pineapple and grapefruit</i>	22.00
Salade végétarienne aux céréales, quinoa et noix <i>Vegetarian salad with cereal, quinoa and nuts</i>	18.00
Melon et pastèque en liberté, copeaux de jambon cru <i>Melon and watermelon served with shreds of raw ham</i>	19.00
Salade de cochonnaille suisse, pomme de terre hérisson <i>Green salad served with bacon and sausage from Vaud, baked potato</i>	21.50

PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Risotto helvétique, saucisson vaudois et lard séché, tuile de parmesan <i>Swiss risotto with sausage from Vaud and dried bacon</i>	22.50
Ravioles aux crevettes et saumon fumé <i>Ravioli stuffed with prawns and smoked salmon</i>	22.00
Assiette de fettuccine et son oeuf poché <i>Fettuccine pasta and poached egg</i>	21.00

LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Côte de bœuf (350 gr) sur plancha, pomme papillote, légumes du moment <i>Beef rib (350 gr) cooked a la plancha, country baked potatoes, vegetables</i>	39.00
Souris d'agneau au gingembre, piccolo de fruits et légumes <i>Stew of knuckle shank of lamb, gingerbread flavor, fruit and vegetable julienne</i>	29.50
Cheese burger de veau aux cébettes, pommes frites <i>Cheese burger of veal with green onion, French fries</i>	26.00
Tartare de bœuf (200gr) maison, pommes frites <i>Homemade Tartar of raw beef (200 gr), French fries</i>	34.00
Ballotine de volaille en pot au feu d'été <i>Chicken roll, summer "pot au feu" style</i>	28.00

POISSONS & GAMBAS / FISH & PRAWNS

Filets de perche meunière, pommes frites <i>Fillets of perch "meunière" (fried in butter), served with French fries</i>	31.00
Plancha de gambas, sauce rougaille, riz cantonnais <i>Pan prawns a la plancha, rougail sauce, Cantonese rice</i>	27.50
Tartare de saumon à l'aneth (200gr), pommes frites <i>Raw salmon tartar (200 gr) with dill, toasted bread</i>	24.00
Pavé de saumon croustillant au pavot, sauce moutarde, courgette ronde farcie aux céréales <i>Crispy salmon steak with poppy seeds, mustard sauce, stuffed cereal zucchini round</i>	28.00
Filet de féra au chardonnay suisse, polenta craquante, éventail de légumes <i>Féra fillet (lake fish), Swiss chardonnay wine sauce, grilled polenta and vegetables</i>	29.00

PIZZAS

MARGARITA, fromage, tomates, origan	17.50
NAPOLI, fromage, tomates, origan, anchois, olives et câpres	18.50
PICCIOTTO, fromage, tomates, origan, jambon d'épaule cuit	18.00
SICILIANA, fromage, tomates, origan, thon, olives noires, oignons, poivrons, câpres,	18.50
ORTOLANA (Végétarienne) fromage, tomates, origan, champignons, légumes, coeurs d'artichaut	17.50
QUATTRO STAGIONI, fromage, tomates, origan, jambon d'épaule, poivrons, champignons, câpres, coeurs d'artichauts	21.50
VERANDA, fromage, tomates fraîches, champignons, câpres, cœur d'artichaut et poivrons, salade de roquette et copeaux de parmesan	22.50
DE LA MER*, fromage, tomates, gambas entières, moules, poulpe, ail et échalote	24.50
DU CHEF, fromage, tomates, émincé de veau mariné au paprika, ail, échalote, poivron et sauce pimentée	22.00
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	19.00
PAESANELLA, fromage, tomates, origan, lardons, jambon d'épaule cuit, œuf	19.50
CALABRESE, fromage, tomates, merguez, saucisson piquant, poivrons	19.50
QUATTRO FROMAGGI, fromage, tomates, origan, chèvre, Gruyère, Brie	20.50
CALZONE, fromage, tomates, origan, jambon d'épaule cuit, salami, œuf et champignons	22.50

Pizza de votre choix en taille medium/*Pizza medium size*
Déduction de **3.00 CHF** sur le prix affiché/*deduction of 3.00 CHF*

LES GOURMANDISES /DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Trilogie de fromage de nos régions <i>Trilogy of regional cheeses</i>	9.50
Café gourmand <i>Coffee and a selection of small pastries</i>	12.50
Tarte au citron à ma façon <i>Lemon tart chef's style</i>	9.50
Mousse au chocolat-café <i>Coffee-chocolate mousse</i>	8.00
Baba au rhum, chantilly vanillée <i>Rum baba, whipped cream vanilla flavor</i>	9.00
Soupe de fruits rouges, glace vanille <i>Fresh red-fruit soup, vanilla ice cream</i>	10.50
Papillote d'ananas à la cardamome, glace cannelle <i>Pineapple wrapped in foil, cinnamon ice cream</i>	9.00
Bricelet, glace crème de Gruyère et Toblerone fondu <i>Traditional Bricelet, Toblerone and Gruyere double cream</i>	8.50

GLACES / MÖVENPICK ICE CREAM

Coffee Time, café ou espresso servi avec une boule de glace Mövenpick <i>Coffee Time, coffee or espresso served with a ball of Mövenpick ice cream</i>	6.50
--	------

Autres suggestions de glaces Mövenpick sur notre carte spéciale des desserts
*Other Mövenpick ice cream suggestions are at your disposal in our special
dessert menu*