

# RESTAURANT LA VERANDA

rue des Alpes 20 – 1201 Genève  
TEL 022 906 97 77 – FAX 022 906 97 78  
[contact@international-terminus.ch](mailto:contact@international-terminus.ch)

## MENU 46.50 CHF

Salade d'asperges vertes en vinaigrette et coppa  
*Green asparagus in vinaigrette and coppa*

ou/or

Rillette aux deux saumons  
*Two salmon rillette*

---

Carré d'agneau rôti, jus à l'ail  
*Roasted rack of lamb, garlic juice*

ou/or

Filet de bar, fumet au wasabi  
*Fillet of sea bass, wasabi fumet*

---

Crème brûlée à la cardamome  
*« Crème brûlée », cardamom flavour*

ou/or

Fraises en salade,  
mousse au Cointreau  
*Strawberry salad, mousse  
Cointreau liqueur flavour*

## MENU SUISSE 44.50 CHF

Planchette des Grisons et tête de moine

*Air-dried Grisons beef,  
"tête de moine" Cheese of Bellelay*

---

Poulet suisse farci aux abricots confits  
et son jus de volaille maison

*Swiss chicken filled with candied apricot,  
cooking juice homemade*

---

Moelleux au chocolat, glace vanille

*Chocolate cake, vanilla ice cream*

## MENU DU JOUR/DAILY MENU

Servi au déjeuner/*for lunch*

Du lundi au samedi

*From Monday to Saturday*

Plat du jour 19.50 CHF

Menu 2 plats 25.00 CHF

Menu 3 plats 29.00 CHF

Dimanche

*Sunday*

Menu 31.00 CHF

## POUR COMMENCER / TO START

Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	7.50
Minestrone de légumes <i>Minestrone soup</i>	12.00
Rillettes aux deux saumons <i>Two salmon rillettes</i>	14.50
Salade d'asperges vertes en vinaigrette et coppa <i>Green asparagus in vinaigrette and coppa</i>	15.00
Planchette de viande des Grisons et tête de moine <i>Air-dried Grisons beef, "tête de moine" cheese of Bellelay</i>	15.50

## PÂTES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Penne façon sicilienne, tomates séchées, olives, câpres <i>Penne pasta Sicilian style, dried tomatoes, olives, capers</i>	21.00
Ravioles de Royan, poire pochées au vin rouge <i>Ravioles of Royan, pear poached in red wine</i>	22.50
Risotto à l'encre de seiche et encornets sautés <i>Sepia ink risotto with sautéed squid</i>	24.00
Risotto aux asperges vertes <i>Risotto of green asparagus</i>	23.50
Risotto safrané aux gambas <i>Creamy risotto with prawns</i>	27.50

## BURGER « MAISON » / HOME MADE BURGER

Burger des alpes, boeuf, fromage de Gruyère, salade, tomate <i>Burger Alpine region: beef, Gruyère cheese, salad, tomato</i>	24.50
---	-------

## LES VIANDES ET VOLAILLES / CHICKEN & MEAT

Filet de bœuf sauce au poivre (180 gr) rassis 4 semaines <i>Pan-fried mature beef tenderloin (180 gr), pepper sauce</i>	36.50
Emincé de veau à la zurichoise, rösti « maison » <i>Minced veal and a creamy mushroom sauce served with "rösti" potatoes</i>	32.50
Poulet Suisse farci aux abricots confits et son jus de volaille maison <i>Swiss chicken filled with candied apricot, cooking juice homemade</i>	29.50
Magret de canard sauce au miel <i>Duck breast fillet with honey</i>	27.50
Carré d'agneau rôti, jus à l'ail <i>Roasted rack of lamb, garlic juice</i>	29.50

## POISSONS / FISH

Filets de perche meunière, pommes frites <i>Fillets of perch "meunière" (fried in butter), served with French fries</i>	31.00
Tataki de thon mi cuit aux saveurs asiatiques <i>Tataki of tuna: pan tuna half grilled, Asian flavors</i>	28.50
Pavé de saumon rôti, sauce citronnée 27.50 <i>Pan-fried of salmon fillet, lemon sauce</i>	27.50
Filet de bar, fumet au wasabi <i>Fillet of sea bass, wasabi fumet</i>	32.50

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison  
*Each dish is served with a seasonal garnish*

## LES GOURMANDISES /DESSERTS

### PÂTISSERIES MAISON / HOME MADE PASTRIES

Café gourmand <i>Coffee and a selection of small pastries</i>	13.50
Tartelette aux framboises <i>Raspberry tartlet</i>	12.00
Panna cotta au citron yuzu <i>Lemon yuzu Panna cotta</i>	10.50
Crème brûlée à la cardamome <i>“Crème brûlée”, cardamom flavour</i>	10.50
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Swiss chocolate cake, vanilla ice cream</i>	13.50
Fraises en salade, mousse au Cointreau <i>Strawberry salad, mousse Cointreau liqueur flavour</i>	13.00

### 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 <i>Other Mövenpick ice cream suggestions are at your disposal in our special dessert menu</i>	