



LE RESTAURANT LA VERRIÈRE PARIS

vous accueille du Lundi au Samedi de **12h à 14h** et de **19h30 à 22h**
et le **Dimanche de 12h à 15h30**

*La Chef Kayori Hirano et sa brigade vous invitent à découvrir une cuisine
contemporaine française aux inspirations japonaises*

LA CARTE

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

POUR COMMENCER / TO START

— 14 € —

CREVETTES "GAMBERO ROSA" / "GAMBERO ROSA" PRAWNS

Sauce glacée curry coco, grenade et framboise / Curry coco sauce, pomegranate & Raspberries

BLANC DE SEICHE SNAKE / WHITE CUTTLEFISH

*Crème de chou-fleur, fenouil croquant, gelée de Ponzu, dentelle d'encre de seiche
Cauliflower cream, crunchy fennel, Ponzu jelly, squid ink biscuit*

SOBA DE LEGUMES DE SAISON EN TEMPURA / SOBA & TEMPURA SEASONAL VEGETABLES

*Shiso vert, céb ettes, gingembre, sauce japonaise
Green shiso, ginger & Japanese sauce*

POUR SUIVRE / TO FOLLOW

— 25 € —

ESPADON MI-CUIT / MI-CUIT SWORDFISH

*Riz « minori » façon Ochazuké, fleur de lotus et bouillon japonais
"Minori" Rice Ochazuke style, lotus flower & Japanese broth*

POITRINE DE CANETTE / DUCKLING BELLY

*Figues rôties au gingembre, potimarron à l'orange
Ginger roasted figs, orange pumpkin*

CABILLAUD BLANC / WHITE CODFISH

*Bambou takénoko, daïkon confit et champignons shiméji
Takenoko bamboo, candied radish & shimeji mushrooms*

COCHON IBERIQUE BIO / ORGANIC IBERIAN PIG

*Choux Pak Choi, shitake, piquillos et citron confit
Cabbages Pak Choy, shitake mushrooms, piquillo and candied lemon*

SUGGESTION VÉGÉTARIENNE / VEGGIE CHEF'S SUGGESTION

*Tofu roti, shitaké, shimiji, carotte, pouce de bambou, sauce teriyaki
Roasted tofu, shitaké & shimiji mushrooms, bamboo, teriyaki sauce*

POUR FINIR / TO FINISH

— 12 € —

POIRE POCHÉE A L'HIBISCUS / POACHED PEAR WITH HIBISCUS

Craquant, crème vanille / Crunchy and vanilla cream

BISCUIT CHOCOLAT / CHOCOLATE BISCUIT

*Ganache de chocolat ivoire « Michel Cluizel, coeur de marron
White chocolate ganache from "Michel Cluizel", chestnut cream*

TARTELETTE FRAMBOISE / RASPBERRIES TART

Crème légère au Yuzu / Yuzu cream

FROMAGES AFFINÉS / MATURE CHEESES

Chaque semaine la Verrière Paris propose sa sélection / Weekly selection

(Nos desserts à base de chocolat sont élaborés avec les grands crus de la Maison Michel Cluizel)

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h
et le Dimanche de 12h à 15h30

Prix Nets service compris

NOS SIGNATURES



POUR COMMENCER / TO START

— 18 € —

FOIE GRAS DES LANDES À LA PLANCHA / FOIE GRAS À LA PLANCHA

Bouillon de Dashi, pétales de radis et jeunes poireaux et énokis
Dashi broth, radish petals, young leeks & enoki mushrooms

POUR SUIVRE / TO FOLLOW

— 32 € —

BOEUF ANGUS / ANGUS BEEF

Poireaux grillés, betterave chioggia, accompagnement du jour et sauce ponzu
Grilled leeks, Chioggia beetroot, side dish of the day & ponzu sauce

POUR FINIR / TO FINISH

— 14 € —

CHOUX CRAQUELIN / CRAQUELIN CHOUX BUN

Pomme tatin, crème comme une chiboust
Apple Tatin, chiboust cream

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Lundi au Samedi de **12h à 14h** et de **19h30 à 22h**
et le **Dimanche de 12h à 15h30**

Prix Nets service compris

FORMULE EXPRESS

TEISHOKU

— 28 € —

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT

— 36 € —

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

*Du Lundi au Vendredi
(uniquement servi le midi)*

ENTRÉE

VELOUTÉ D'EDAMAMÉ

PLAT

VOLAILLE DE BRESSE

FORESTIÈRE JAPONAISE

DESSERT

TARTE CARAMEL YUZU ET CHOCOLAT



*Notre cuisine faite maison est élaborée à base de produits frais
sélectionnés par notre Chef de Cuisine*

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Lundi au Samedi de **12h à 14h** et de **19h30 à 22h**
et le **Dimanche de 12h à 15h30**

Prix Nets service compris

LE BRUNCH

49 €

PAR PERSONNE

25 €

TARIF ENFANT

Le Dimanche de 12h30 à 15h30

LES GOURMANDISES

GAUFRES

CAKES CITRON

ENTREMETS PASSION

TARTES AU CHOCOLAT MAISON

TARTES AUX FIGUES

TARTES AUX FRAMBOISES

MADELEINES MAISON

COOKIES MAISON

MINI-PÂTISSERIES

FRUITS FRAIS COUPÉS :

(ananas, mangue, pomme, poire, kiwi, raisin)

CÔTÉ PETIT-DÉJEUNER

MINI-VIENNOISERIES*

(croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches)

SÉLECTION DE PAINS*

(complet, céréales, tradition, sans gluten, baguette nature, olives, sésame)

CÉRÉALES : NATURE, CHOCOLAT, FRUITS

SÉLECTION DE FRUITS SECS

SÉLECTION DE YAOURTS ARTISANAUX

PLATEAU DE FROMAGES

LES PLATS

SUSHI ET MAKIS

(saumon, poulet, concombre)

PLATEAU DE CHARCUTERIE

(véritable jambon de Paris, jambon Ibérique, chorizo, saucisson sec, pastrami, jambon de dinde)

SAUMON FUMÉ

BURGER À L'ENCRE DE SEICHE

PAIN WASABI AUX RILLETES D'ESPADON

OMELETTES ET ŒUFS AU PLAT (À LA DEMANDE)

ŒUFS BROUILLÉS

BACON

TOMATES CERISES RÔTIES OU WOK DE LÉGUMES

RIZ ET PÂTES CUISINÉS SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF

POULET TERIYAKI

POISSON CUISINÉ SELON LES INSPIRATIONS DU CHEF

SALADE QUINOA ROUGE AUX FRAMBOISES ET GRENADE

SALADE DE POUSSÉS DE MOUTARDE ET RADIS JAPONAIS

LES BOISSONS

Jus d'orange frais, Jus de pommes pressées,
Eaux plates et pétillantes à volonté, Boissons chaudes à volonté

** Pâtisseries de la Maison Augustine*

LA  VERRIÈRE
PARIS



@LAVERRIEREPARIS



@VERRIERE_PARIS