La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR SON UNIVERS MÊLANT GÉNÉROSITÉ, SUBTILITÉ ET PARFUMS DE SAISONS.

Le parcours du Chef, **QUENTIN DUMAS**, est marqué par de grands noms tels que l'hôtel de Crillon , le Prince de Galles ou encore Le Meurice.

Fier de ses origines Corses, il sublime ici une cuisine d'inspiration française et méditerranéenne. Influencé par son maître à penser, Alain Ducasse, le Chef Dumas est respectueux de l'environnement et soucieux de proposer une cuisine « zéro déchet ».

Le restaurant La Verrière Paris
est un lieu de rencontres doté d'une atmosphère feutrée et élégante. Niché au cœur du 14ème arrondissement, sa décoration chaleureuse présente notamment le travail de Janine Niépce, grande photographe humaniste et féministe du XXème siècle.

Ouvert depuis 2018, notre restaurant semi-gastronomique propose également un brunch le samedi et un brunch Prestige le dimanche.

Notre actualité sur @verriere_paris

La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Menu déjeuner - 34€

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

Chaque semaine découvrez un nouveau menu élaboré par notre chef, à découvrir sur place ou sur notre compte Instagram

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

UN VERRE DE VIN ET UNE BOISSON CHAUDE - 12€

Menu découverte en 3 temps- 48€

Le midi et le soir, du lundi au vendredi

CEVICHE DE CABILLAUD

MAGRET DE CANARD

RHUM ARRANGÉ BANANE

Menu découverte en 5 temps - 78€

Uniquement le soir et pour l'ensemble de la table

CEVICHE DE CABILLAUD

FOIE GRAS POÊLÉ

TURBOT AUX AGRUMES OU MAGRET DE CANARD

CHOCOLAT TONKA CARAMEL

RHUM ARRANGÉ BANANE

ACCORD METS ET VINS - 45€

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

Prix Nets service compris

La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Pour commencer

ŒUF PARFAIT - 18€
Œuf cuit à basse température, duo d'asperges, vinaigrette à la truffe, tuile de parmesan

CEVICHE DE CABILLAUD - 18€
Cabillaud mariné au fruit de la passion et au citron vert, copeaux de radis colorés, condiment herbacé

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ - 21€
Lobe de foie gras poêlé, shitakés sautés, choux Pak-Choï brûlé, bouillon de volaille exotique

AUBERGINE MÉDITERRANÉENNE - 16€
Caviar d'aubergine rôtie, aubergine et citron confits, pickles d'oignon, herbes aromatiques, vinaigrette à l'ail noir et au sésame

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

Prix Nets service compris

La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Pour suivre

SAUMON EN 3 SERVICES - 35€
Filet de saumon cuit à basse température, condiment roquette, parmesan et radis
Cœur de saumon rôti, déclinaison de courgettes, graines de tournesol, basilic et citron caviar
Saumon poché dans un bouillon de crevettes grises, légumes de saison

TURBOT AUX AGRUMES - 32€
Carottes rôties, purée de carotte au cumin, caviar d'agrumes, gingembre confit

DUO DE BOEUFS - 36€
Entrecôte Simmental poêlée et joue de bœuf confite, palet de pomme de terre confite,
émulsion de pomme de terre fumée, coulis de cresson, jus de bœuf

MAGRET DE CANARD - 34€
Magret de canard rôti, millefeuilles de patate douce au roquefort et épinard,
graines de courge, jus de volaille réduit

LE VÉGÉTAL - 28€
Trio de légumes farcis : oignon des Cévennes, courgette ronde et aubergine.
Caponata de courgette, caviar d'aubergine, oignon confit, coulis de cresson

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

Prix Nets service compris

Pour finir

SÉLECTION DE FROMAGES - 15€

RHUM ARRANGÉ BANANE - 15€
Crémeux banane flambée, chantilly à la vanille, sirop épicé, glace au rhum maison, tuile de banane

VIRGIN BABA - 15€
Crémeux à la menthe, citron vert confit, glace maison à la menthe

CHOCOLAT TONKA CARAMEL - 15€
Parfait au caramel et au chocolat, caramel, praliné et chantilly à la fève Tonka, tuile au chocolat

LA VERRIÈRE
PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21
OU WWW.NIEPCEPARIS.COM

Du Lundi au Vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h
Samedi, Dimanche Brunch de 12h30 à 15h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La liste de l'ensemble des allergènes est disponible sur demande.
Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris.