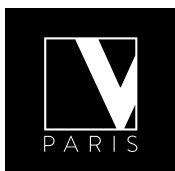




LE RESTAURANT LA VERRIÈRE PARIS

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

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

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

Pour commencer / To start

Foie-gras des Landes 19€

Poêlé dans un bouillon "Dashi sésame", pommes vertes, coriandre, pétales de radis, jeunes poireaux, champignons enoki
Sautéed with a sesame broth and accompanied with granny smith apples, coriander, young leeks, radish petals, mushrooms

Saumon gravlax 19€

Pickles d'oignon rouge, algues nori, sauce chirashi, gelée de gingembre, pétales de radis Daikon
Red onion pickles, nori seaweed, chirashi sauce, ginger jelly, Daikon radish petals

Pour suivre / To follow

Filet de bœuf / Beef filet 29€

Aubergine, chou pak choï, sauce soja / Eggplant, pak choï cabbage, soy sauce

Mi-cuit de thon / Half-cooked tuna 29€

Eryngii grillé, fenouil, sauce teriyaki / fennel, teriyaki sauce

Pour finir / To finish

Crème brûlée au thé vert / green tea 14€

Accord dessert digestif : Limoncello maison parfumé au poivre timut, baies roses - 8€

Biscuit chocolat / Chocolate biscuit 14€

Crème de marron, orange, coulis passion / Chestnut cream, orange, passion fruit coulis

Accord dessert digestif : Pineau des Charentes H Fils extra vieux 19 ans - 8€

Menu 3 temps

— 55 € —

Choix à la carte

Entrée / Plat / Dessert



Menu Déjeuner

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

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

Teishoku Bento

Du lundi au vendredi

Découvrez notre plateau Bento qui se compose d'un plat de poisson ou viande avec trois accompagnements et un dessert

Plateau Bento

— 26 € —

Accord Bento et vin

— 12 € —

1 verre de 12cl. Une boisson chaude comprise

PLATS

Filet de Daurade

ou

Émincé de bœuf à la japonaise

ou

Végétal

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre

Salade wakamé

Sauté de légumes

DESSERT

Cheesecake aux figues



@LAVERRIEREPARIS



@VERRIERE_PARIS



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

Prix Nets service compris