

L'élégance gastronomique aux nuances asiatiques

Chef Angelo Reyes

“Un nouveau départ, un retour à l'essentiel”

La Verrière vous invite à redécouvrir la gastronomie asiatique dans un cadre où élégance et chaleur humaine se rencontrent.

La Verrière, c'est aussi un hommage à l'histoire de Montparnasse, cet ancien quartier des artistes où vit encore l'esprit de liberté et de création. Avec subtilité, notre décor met à l'honneur les clichés de Janine Niepce, pionnière du photojournalisme et figure du féminisme français.

Le dimanche, place à l'art de notre brunch Signature aux inspirations nippones. Pensé pour vous faire passer un moment privilégié, il propose une sélection de mets raffinés et délicats.

Ce rendez-vous dominical se distingue par une attention particulière portée aux détails, une proximité avec nos chefs et une mise en avant des saveurs qui font l'âme de notre restaurant.

Bienvenue à La Verrière,
où chaque moment devient une parenthèse d'exception



NOS COCKTAILS

16€

MADELEINE

Amaretto Disaronno, jus d'ananas, cointreau

KYOTO 75

Gin Kinobi, champagne Irroy, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne

LA FEE VERTE

Whisky Haig Club, absinthe, sirop de menthe, blanc d'œuf, jus de citron vert

SPICY MANGO

Vodka Absolut, jus de manque, liqueur de piment jalapeño, jus de citron vert et sel au piment d'Espelette

PASSION BISSAP

Rhum ambré Bacardi, sirop vanille-bissap, nectar passion et blanc d'oeuf

NOS MOCKTAILS

13€

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre

FRESH AND GREEN

Jus de pomme verte, sirop de vanille, jus de citron vert, menthe et concombre

FROZEN CRANBERRY

Jus de cranberry, sirop de fraise, citron vert, glace pilée





Entrées

Tataki de saumon, vinaigrette shiso yuzu, pickles de pomme au gingembre et kizami wasabi

18€

Foie gras, poireaux, chayotte, champignons enoki au sésame et bouillon tinola

25€

Chou rouge rôti, crémeux de pecorino, huile à la menthe, oignons croustillants et ciboulette

16€

Entrée du moment*

16€

Plats

Chirashi de saumon, riz Minori, furikake, pickles de concombre, cébette, nori, œufs de truite et sauce soja citron

26€

Turbot rôti en croute d'herbes, celeri-rave, carotte à l'echalote confite et thym, condiment persil-yuzu, beurre blanc miso-orange

30€

Filet de bœuf, purée, mille-feuille de pomme de terre, carotte glacée au beurre ponzu, échalote farcie et jus de bœuf

36€

Champignons forestiers rôtis, fèves edamame, crème de champignons, arancini aux champignons et jus de légumes

26€

Plat du moment*

28€

Fromages

Sélection de fromages
(Brillat-savarin, valençay, comté)

15€

Desserts

Entremet mousse chocolat noir, biscuit et ganache chocolat, crème caramel

15€

Paris-Brest, ganache montée au praliné, caramel au beurre salé

15€

Entremet fruit de la passion et mousse au chocolat, feuillantine, crémeux passion

15€

Glace au choix (2 quenelles choix entre: Chocolat / Vanille / Fraise / Pistache), fruits de saison, biscuit cuillère

15€

Dessert du moment*

15€



Déguster - 68€

Menu en 4 temps

Entrées

Tataki de saumon, vinaigrette shiso yuzu, pickles de pomme au gingembre et kizami wasabi

ET

Foie gras, poireaux, chayotte, champignons enoki au sésame, bouillon tinola

Plat au choix

Turbot rôti en croute d'herbes, celeri-rave, carotte à l'echalote confite et thym, condiment persil-yuzu, beurre blanc miso-orange

ou

Filet de bœuf, purée, mille-feuille de pomme de terre, carotte glacée au beurre ponzu, échalote farcie et jus de bœuf

Dessert au choix

Entremet mousse chocolat noir, biscuit et ganache chocolat, crème caramel

ou

Entremet fruit de la passion et mousse au chocolat, feuillantine, crémeux passion



Champagnes et Vins Petillants

Frerejean Frere, Grande réserve, Brut NV	18	-	90€
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Blanc de Blanc			95€
Gosset, Rosé Excellence, NV	19	-	110€
Gosset, Grand Millésime 2016, Brut			160€

Vins Blancs

BOURGOGNE

Chablis Vieilles Vignes, Domaine Bernard Defaix, 2023	13	-	45€
Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive, 2021			135€

RHÔNE

Condrieu, Yves Cuilleron, 2023	18	-	75€
Chateauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2023			65€

LOIRE

Pouilly-Fumé, Sébastien Treuillet, 2025	15	-	55€
Chinon Blanc "Croix Boisée", Domaine de la Chapelle, 2024	13	-	48€

Vins Rouges

LANGUEDOC-ROUSSILON

Faugères "Falgarias", Laurent Miquel, 2024	9	-	35€
--	---	---	-----

RHÔNE

Cotes du Rhone, Jean-Luc Colombo, 2024	10	-	38€
Cornas, Tardieu Laurent, 2022			70€

BOURGOGNE

Rully 1er cru, Domaine Jaeger-Defaix, 2024	14	-	55€
Gevrey Chambertin, Domaine Alain Burguet, 2022	18	-	85€

BORDEAUX

Saint-Julien, Chateau du Glana, 2018			70€
Pomerol, Chateau La Croix Saint-Georges, 2019			98€

Vins Rosés

BORDEAUX

Villa des Dunes, Domaine Kressman, 2024	9	-	38€
---	---	---	-----

LANGUEDOC-ROUSSILON

Cuvée Renaissance Grenache, Domaine de la Périnade, 2023	9	-	35€
--	---	---	-----