

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

FOIE GRAS OLD FASHIONED - 19€

Bourbon *Four Roses* infusé au foie gras, sucre de canne brun, Angostura, zeste d'orange

LA VERRIERE - 17€

Gin Citadelle, açai, citron, mousse aérienne, cerise Heering

SIMILI BEER - 17€

Aperol, Martini Bianco, Suze, gin Tanqueray N°10; clarifié, mousse de bière

APPLE BIANCO - 17€

Milk punch Calvados maison, vermouth dry, Martini Bianco, griotte, Angostura

MONTENEGRO FLIP - 17€

Amaro Montenegro, liqueur de vanille Karukera, café, œuf entier

KYOTO 75 - 17€

Gin Roku, champagne, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne

CHAMP DE RUCHE - 17€

Vodka infusée à la fraise, sirop de basilic maison, citron, eau pétillante au miel

NOS MOCKTAILS

13€

JARDIN D'HIVER

Pomme, concombre, citron, vanille

PÊCHE VERVEINE

Nectar de pêche des vignes, thé verveine, vanille, citron, eau pétillante

CAFÉ TONIC

Espresso, jus d'orange, tonic Fever-Tree Méditerranée

RUBIS

Cranberry, pamplemousse rose, vanille, citron, Sprite

MATCHA YUZU

Matcha cérémoniel, vanille, yuzu, citron, mousse de blanc d'œuf, shiso





Entrées

Tartare de betteraves, chèvre frais aux herbes, noisettes torréfiées
15 €

Foie gras, poireaux, champignons enoki au sésame, pomme Granny Smith, shiso,
condiment yuzu kosho, bouillon de volaille au gingembre
25 €

Poulpe rôti, gnocchi, sauce romesco, émulsion au chorizo, condiment miso et
poivre sansho
19 €

Entrée du moment*
16€

Plats

Chirashi de saumon, riz Minori, furikake, pickles de concombre, cébette, nori,
œufs de truite, sauce ponzu
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 de pommes de terre au beurre fumé, chou farci aux
champignons sautés, pickles de moutarde, carotte glacée au beurre ponzu,
tempura de shiso, jus de viande
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

Entremets au chocolat noir, biscuit et ganache au 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

Poulpe rôti, gnocchi, sauce romesco, émulsion au chorizo,
condiment miso et poivre sansho

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 de pommes de terre au beurre fumé, chou
farci aux champignons sautés, pickles de moutarde, carotte
glacée au beurre ponzu, tempura de shiso, jus de viande

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€
--	---	---	-----