

La Verrerie

MENU

HORAIRES

OPENING HOURS

11h – 15h / 18h – 00h

Tous nos prix sont en euros TTC, service compris

All our prices are in euros including tax and service

Diffusion de matchs, Réservation possible (Buffets, Repas de groupe, Anniversaire, Business)

Match broadcasts, Event reservations (Buffets, Groups, Birthday, Business meals)

Contact : +33 6 03 17 65 36 / laverrerieaix@gmail.com

Suivez nous sur  | 

Boissons Non-alcoolisées

Soft Drinks

SOFTS

Sirops	(Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Gambetta, PAC)	2.5
Diabolo		3.9
Coca-Cola	(Classique, Zéro)	3.9
Fanta	(Orange, Citron)	3.9
Schweppes	(Agrume, Tonic)	3.9
Orangina		3.9
Sprite		3.9
Perrier/Badoit Rouge		3.9
RedBull		5
RedBull Pastèque		5.5

JUS DE FRUITS

FRUITS JUICES

Orange, Ananas, Pomme, A.C.E, Fruit du dragon	3.5
Jus de fruit frais pressé (Orange, Citron)	5.5

EAUX

WATERS

	50cl	1L
Evian	4	6.5
San Pellegrino	4.5	7

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café	2	Cappuccino	4
Café allongé	2.2	Chocolat	4
Décaféiné	2.2	Thé	3.5
Café double	3.8		
Café crème	3.8		
Noisette	2.2		

Boissons Alcoolisées

Alcoholics Drinks

BIERES & CIDRES

BEERS & CIDERS

Pression

Draft

25cl

50cl

Bouteille

Bottle

33cl

Kronenbourg

3.5

6.5

Fada Artisanal



5.5

Monaco

4

7

Fada Abricot



5.5

Bière/Sirop

4

7

Fada I.P.A.



5.5

Panaché

4

7

Desperados

5.5

1664 Blanche

4.5

8.5

Corona

5.5

Grimbergen

4.5

8.5

Corona 0%

5.5

Brooklyn I.P.A.

5.5

9.5

Bud

5.5

La Bête Rouge

5.5

9.5

1664 0%

5.5

Cidre « Fils de Pomme » Brute

5.5

Cidre « Fils de Pomme » Rosé

5.5

Triple Karmeliet

6.5

VINS

WINES

Verre

Glass

12cl

Bouteille

Bottle

75cl

Vin Blanc, Rouge, Rosé

4

Miratti Blanc, Rouge, Rosé

26

Uby Tortue Blanc

5.5

Chardonay Blanc

27

Prosecco

5

Uby Tortue Blanc

27

Kir

4.5

Pinot Noir Rouge

28

Kir Royal

7.5

Laurent Perrier

80

Boissons Alcoolisées

Alcoholics Drinks

APERITIFS & DIGESTIFS

APPETIZERS & DIGESTIVES

Verre

Glass

	2cl	
Pastis 51, Ricard		
<i>Classique</i>		3
<i>Mauresque, Tomate, Perroquet</i>		3.5
	4cl	
Malibu		7
Jäger Master		8
Vodka		
<i>Classique</i>		8
<i>Grey Goose, Belvédère</i>		10
Whisky		
<i>Classique</i>		8
<i>Jack Daniel's, Jack Honey, Jack Fire</i>		10
Rhum		
<i>Classique Blanc, Ambré</i>		8
<i>Don Papa</i>		10
Gin + Soft		
<i>Classique</i>		7
<i>Bombay Saphir, Hendrick's</i>		10
<i>Belle Rive</i>		12
Tequila		7
	6cl	
Martini <i>Blanc, Rouge</i>		5
Limoncello		6
Get 27 / Get 31 / Get <i>Menthe-Citron</i>		7
Baileys		7
Amaretto		7
Cognac		10

Cocktails

⌘	Ti'Punch	6
⌘	Mojito	9
⌘	Sex on the Beach	9
⌘	Caïpirinha / Caïpiroska	9
⌘	Moscow Mule / London Mule / Jamaïcan Mule	9
⌘	Gin Tonic Pink	9
⌘	Cuba Libre	9
⌘	Expresso Martini	9
⌘	Madeleine	9
⌘	Aperol / Campari / Limoncello Spritz	8
⌘	Saint Germain Spritz	10
⌘	Cocktail « Signature »	10
⌘	<i>Version "Virgin" Sans Alcool</i>	7
	<i>Alcohol-Free « Virgin » version</i>	

Tapas

Starters

	Nb de Pièces	
	<i>Parts</i>	
⌘ Nachos Guacamole	-	6.5
⌘ Onions Rings	10 pièces	5.5
⌘ Mozza Stick	5 pièces	6.5
⌘ Tenders de Poulet <i>Chicken Tenders</i>	3 pièces	7.5
⌘ Brochette de Poulet Mariné <i>Marinated Chicken Skewer</i>	2 pièces	6
⌘ Beignets de Calamar à la Romaine - Sauce Tartare <i>Squid fritters Roman-Style - Tartar sauce</i>	5 pièces	7
⌘ Tempuras de Crevettes - Ail & Persil <i>Shrimp tempuras - Garlic & Parsley</i>	5 pièces	7.5
⌘ Friture d'éperlan en Persillade <i>Fried smelt in parsley</i>	-	5
⌘ Frites Fraiches Maison <i>Home-made French Fries</i>	-	4.5
⌘ Patatas Bravas - Sauce Cheddar Fondu <i>Potatoes Bravas – Melted Cheddar sauce</i>	-	6.5
⌘ Camembert Rôti au four -Avec/Sans Miel <i>Oven-Roasted Camembert - With/Without Honey</i>	-	12
⌘ Planche Charcuterie – Fromage – Mixte (selon arrivage) <i>Charcuterie – Cheese – Mixed Platter (depending on availability)</i>	-	
- Petite (1/2 personnes)		14
- Grande (4 personnes)		24.5

Formules

Packages

PLAT DU JOUR (Midi/Soir)

DISH OF THE DAY (Lunch/Dinner)

Consulter l'Ardoise

Check the Slate

14.9

MENU DU JOUR (PLAT DU JOUR + DESSERT)

*DISH OF THE DAY + DESSERT**

Dessert au choix*

Dessert of your choice

18.9

***Avec Café ou Thé gourmand**

With Gourmet Coffee or Tea

20.9

MENU ENFANT (-10 ANS)

CHILDREN'S MENU (-10 YO)

⌘ **1 Sirop au choix**

1 Syrup of your choice

12

⌘ **Steak Haché ou Nuggets**

Chopped steak or Nuggets

⌘ **Frites Fraiches Maison**

Home-made French Fries

⌘ **1 Boule de Glace ou Glace à l'eau**

1 Icecream scoop or Water Ice

Salades

Salads dishes

- | | | |
|---|---|-------------|
| ⌘ | La Burrata - Burrata 125g, Salade, Tomate Cœur de Bœuf, Balsamique
<i>Burrata, Salad, Beef Heart Tomato, Balsamic</i> | 14.9 |
| ⌘ | La Roma - Salade, Tomates, Oignons, Melon, Jambon Cru, Sauce Balsamique
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Melon, Raw Ham, Balsamic Sauce</i> | 14.9 |
| ⌘ | La Seguin - Salade, Tomates, Oignons, Toasts Chèvre, Lardons, Œufs, Vinaigrette
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Goat's Cheese Toast, Lardons, Eggs, Vinaigrette</i> | 15.9 |
| ⌘ | La Végan - Salade, Tomates, Oignons, Galette de Pomme de Terre, Légume du moment, Sauce Pesto
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Potato Pancake, Seasonal Vegetables, Pesto Sauce</i> | 15.9 |
| ⌘ | La César - Salade, Tomates, Oignons, Tenders Maison, Parmesan, Croutons, Œufs, Sauce César
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Home-made Tenders, Parmesan, Toasted bread, Eggs, Caesar sauce</i> | 16.9 |
| ⌘ | La Toscane - Salade, Tomates, Oignons, Melon, Jambon Cru, Sauce Balsamique, Billes de Mozzarella
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Melon, Raw Ham, Balsamic Sauce, Mozzarella balls</i> | 16.9 |

Burgers

Burgers

Tous nos burgers sont servis avec Frites Fraiches Maison & Salade

Burgers are served with French Fries & Salad

- | | | |
|---|--|-------------|
| ⌘ | L'Original - Salade, Tomates, Oignons Rouges, Cornichons, Cheddar, Ketchup
<i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Pickles, Melted Cheddar, Ketchup</i> | 12.9 |
| ⌘ | Le Double - Salade, Tomates, Oignons Rouges, Cornichons, Cheddar, Ketchup
<i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Pickles, Melted Cheddar, Ketchup</i> | 17.9 |
| ⌘ | Le Savoyard - Salade, Tomates, Oignons Rouges, Galette de Pommes de Terre, Fromage Raclette fondu, Sauce Poivre
<i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Potato Pancake, Melted Raclette Cheese, Pepper Sauce</i> | 16.9 |
| ⌘ | Le Signature - Salade, Tomates, Oignons Rouges, Comté A.O.P. fondu, Sauce Ail & Fines Herbes
<i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Melted Comté A.O.P. Cheese, Garlic & Herb Sauce</i> | 16.9 |
| ⌘ | Le Rustique - Salade, Tomates, Oignons, Camembert fondu, Herbes de Provence, Sauce Miel
<i>Salad, Tomatoes, Onions, Melted Camembert Cheese, Herbs of Provence, Honey Sauce</i> | 15.9 |
| ⌘ | Le Fish - Salade, Tomates, Oignons Rouges, Poisson Pané, Sauce Tartare
<i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Breaded Fish, Tartar Sauce</i> | 13.9 |
| ⌘ | Le Vegan – Salade, Tomates, Oignons Rouges, Galette de Pomme de Terre, Légumes du moment, Sauce Pesto
<i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Potato Pancake, Seasonal Vegetables, Pesto Sauce</i> | 14.9 |

*Suppléments :

- | | | |
|---|----------------|----------|
| - | Cheddar | 2 |
| - | Bacon | 2 |

Poissons & Viandes

Fish & Meat

POISSONS

FISH

- ⌘ **Fish and Chips** - Poisson pané (Cabillaud), Frites Maison, Salade, Sauce Tartare **15.9**
Breaded fish (Cod), French Fries, Salad, Tartar sauce
- ⌘ **Pavé de Saumon Frais** - Saumon (~200g) à la Plancha, Sauce Pesto **18.9**
2 Accompagnements au choix (*Riz, Légumes, Frites Maison ou Salade*)
Salmon cooked à la Plancha, Pesto Sauce
2 Sides of your choice (Rice, Vegetables, Homemade Fries or Salad)

VIANDES

MEAT

- ⌘ **Carpaccio de Bœuf** - Bœuf (~140g), Câpres, Parmesan, Pesto, Citron, Frites Maison, Salade **18.9**
Beef, Capers, Parmesan, Pesto, Lemon, French Fries, Salad
- ⌘ **Tartare de Bœuf à l'Italienne** - Bœuf (~160g), Câpres, Oignons, Cornichons, Pesto, Œufs, Frites Maison, Salade **18.9**
Beef, Capers, Onions, Pickles, Pesto, Eggs, French Fries, Salad
- ⌘ **Pièce du Boucher** - Pièce de viande (selon arrivage), Frites Maison, Salade **19.9**
Piece of meat (depending on availability), French Fries, Salad
- ⌘ **Magret de Canard entier** - Magret (~325g), Frites Maison, Salade **21.9**
Full Duck Breast, French Fries, Salad

Desserts

⌘	Tiramisu <i>Classique</i>	7
⌘	Tiramisu <i>Nutella</i>	8
⌘	Panacotta <i>Fruits Rouges</i>	7
⌘	Panacotta <i>Caramel</i>	7
⌘	Crème Brûlée <i>Classique</i>	7
⌘	Crème Brûlée <i>Pistache</i>	8
⌘	Fondant au Chocolat	7
⌘	Glace <i>Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Noix de Coco, Pistache, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat</i> ou Sorbet <i>Citron</i>	
	1 Boule	3
	2 Boules	5
	3 Boules	7

*Supplément Chantilly : +1

⌘	Café ou Thé Gourmand	9.5
	<i>3 petits desserts et 1 boule de glace</i>	