

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 / laverrierieaix@gmail.com

Suivez nous sur  | 

Formules Tapas

Packages Tapas

Découverte - 1 ou 2 personne(s)

14,9 € par personne

- ⌘ Nachos Guacamole
- ⌘ Mozza Stick – Sauce Chili/Mayo
- ⌘ Beignets de Calamar à la Romaine - Sauce Tartare
Squid fritters Roman-Style - Tartar sauce
- ⌘ Brochette de Poulet Mariné
Marinated Chicken Skewer
- ⌘ Onions Rings Sauce Chili/Mayo
- ⌘ Patatas Bravas - Sauce Cheddar Fondu
Potatoes Bravas – Melted Cheddar sauce

Gourmande – 3 personnes et plus

19,9 € par personne

- ⌘ Nachos Guacamole
- ⌘ Beignets de Calamar à la Romaine - Sauce Tartare
Squid fritters Roman-Style - Tartar sauce
- ⌘ Brochette de Poulet Mariné
Marinated Chicken Skewer
- ⌘ Onions Rings Sauce Chili/Mayo
- ⌘ Patatas Bravas - Sauce Cheddar Fondu
Potatoes Bravas – Melted Cheddar sauce
- ⌘ Mozza Stick - Sauce Chili/Mayo
- ⌘ Tenders de Poulet - Sauce Chili/Mayo
Chicken Tenders
- ⌘ Tempuras de Crevettes - Ail & Persil - Sauce Tartare
Shrimp tempuras - Garlic & Parsley

Prix nets – Service compris
All taxes and service included

La liste des allergènes est disponible sur simple demande
The list of allergens is available on request

Tapas

Starters

	Nb de Pièces <i>Parts</i>	€
⌘ Nachos Guacamole		6.5
* Supplément Cheddar	+1.5	
⌘ Onions Rings – Sauce Chili/Mayo	8 pièces	6
⌘ Mozza Stick – Sauce Chili/Mayo	5 pièces	6.5
⌘ Tenders de Poulet Maison – Sauce Chili/Mayo	3 pièces	7.5
<i>Chicken Tenders – Chili/Mayo sauce</i>		
⌘ Brochette de Poulet Mariné	3 pièces	7
<i>Marinated Chicken Skewer</i>		
⌘ Beignets de Calamar à la Romaine - Sauce Tartare	5 pièces	6,5
<i>Squid fritters Roman-Style - Tartar sauce</i>		
⌘ Tempuras de Crevettes - Ail & Persil - Sauce Tartare	5 pièces	7.5
<i>Shrimp tempuras - Garlic & Parsley- Tartar sauce</i>		
⌘ Frites Fraîches Maison		4.5
<i>Home-made French Fries</i>		
⌘ Patatas Bravas - Sauce Cheddar Fondu		6.5
<i>Potatoes Bravas – Melted Cheddar sauce</i>		
⌘ Camembert Rôti au four -Avec/Sans Miel		12
Supplément charcuterie		+ 6,5
<i>Oven-Roasted Camembert - With/Without Honey</i>		
<i>Charcuterie board supplement</i>		
⌘ Planche Charcuterie – Fromage – Mixte (selon arrivage)	-	7 par personne
<i>Charcuterie – Cheese – Mixed Platter (depending on availability)</i>		

Prix nets – Service compris
All taxes and service included

La liste des allergènes est disponible sur simple demande
The list of allergens is available on request

Boissons Non-alcoolisées

Soft Drinks

BOISSONS

Softs

Sirops	(Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Gambetta, PAC)	2.5
Diabolo	(Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Pêche, Orgeat, Gambetta, PAC)	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 juice

Orange, Ananas, Pomme, A.C.E, Fruit du dragon, Citronnade	3.9
---	-----

EAUX

WATERS

	50 cl	1L
Evian	4	6.5
San Pellegrino	4.5	7

Prix nets – Service compris

All taxes and service included

Boissons Alcoolisées

Alcoholics Drinks

BIERES & CIDRES

BEERS & CIDERS

Pression <i>Draft</i>	25cl	50cl	Bouteille <i>Bottle</i>	33cl
Kronenbourg	4	7	Fada Artisanal 	5.5
Grimbergen	4.5	8.5	Fada Abricot 	5.5
Brooklyn I.P.A.	5.5	9.5	Fada I.P.A. 	5.5
1664 Blanche	4.5	8.5	1664 0%	5.5
La Bête Ambré	5.5	9.5	Desperados	5.5
			Corona	5.5
Monaco	4.5	7.5	Corona 0%	5.5
Bière/Sirop	4.5	7.5	Cidre « Fils de Pomme »  (Brut, Rosé, Poire)	5.5
Panaché	4.5	7.5		

VINS

WINES

Verre <i>Glass</i>	12cl	Bouteille <i>Bottle</i>	75cl
Blanc, Rouge, Rosé	4.5	Côtes de Provence	26
Uby Tortue Blanc	5.5	(Blanc, Rouge, Rosé)	
Prosecco	5	Chardonay (Blanc)	27
		Uby Tortue (Blanc)	27
		Pinot Noir (Rouge)	28
		Coteaux Aix (Rosé)	28
		Bandol (Rosé)	32
		Laurent Perrier	80

Prix nets – Service compris

All taxes and service included

Boissons Alcoolisées

Alcoholics Drinks

APERITIFS

APPETIZERS

Pastis 51, Ricard

Classique 3

Mauresque, Tomate, Perroquet 3.5

Kir (*Cassis, Pêche, Framboise*) 4.5

Kir Royal (*Cassis, Pêche, Framboise*) 7.5

Martini *Blanc, Rouge* 5

Malibu 7

Gin

Gibson 8

Hendrick's / Bombay Saphir 10

Vodka

Poliakov 8

Grey Goose, Belvédère 10

Tequila 7

Jäger Master 7

Whisky

Cutty Sark 8

Jack Daniel's, Jack Honey, Jack Fire 10

Rhum

Saint James Blanc ou Ambré 8

Don Papa 10

Prix nets – Service compris
All taxes and service included

Cocktails

⌘	Ti'Punch (<i>Rhum blanc, cassonnade, sirop de sucre de canne, citron vert</i>)	8
⌘	Mojito (<i>Rhum, cassonnade, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, limonade</i>)	10
⌘	Sex on the Beach (<i>Vodka, sirop de pêche, jus de cranberry, ananas, crème de pêche, maracuja, citron</i>)	10
⌘	Caïpirinha/ Caïpiroska (<i>Cachaça/Vodka, cassonnade, citron vert</i>)	10
⌘	Moscow Mule (<i>Vodka, ginger beer, cassonnade, jus de citron vert, citron vert</i>)	10
⌘	London Mule (<i>Gin, ginger beer, cassonnade, jus de citron vert, citron vert</i>)	10
⌘	Jamaïcain Mule (<i>Rhum, ginger beer, cassonnade, jus de citron vert, citron vert</i>)	10
⌘	Gin Tonic Pink (<i>Gin pink, tonic, crème de framboise, fraise</i>)	10
⌘	Cuba Libre (<i>Rhum, citron vert, coca</i>)	10
⌘	Expresso Martini (<i>Vodka, Kahlúa, expresso</i>)	10
⌘	Madeleine (<i>Amaretto, Cointreau, jus d'ananas</i>)	10
⌘	Aperol Spritz (<i>Prosecco, Aperol, tonic, orange</i>)	8
⌘	Campari Spritz (<i>Prosecco, Campari, tonic, orange</i>)	8
⌘	Limoncello Spritz (<i>Prosecco, Limoncello, tonic, citron jaune</i>)	8
⌘	Saint Germain Spritz (<i>Prosecco, liqueur Saint Germain, tonic, citron jaune</i>)	12
⌘	Version « Virgin »	8

Tous nos cocktails sont proposés sans alcool / All our cocktails are offered without alcohol

Prix nets – Service compris

All taxes and service included

Burgers

Burgers

Tous nos burgers sont servis avec Frites Maison & Salade

Burgers are served with homemade French Fries & Salad

- | | |
|--|-------------|
| ⌘ L'Original * – Salade, Tomates, Oignons Rouges, Cornichons, Cheddar, Ketchup | 14.9 |
| <i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Pickles, Melted Cheddar, Ketchup</i> | |
| ⌘ Le Double * – Salade, Tomates, Oignons Rouges, Cornichons, Cheddar, Ketchup | 19.9 |
| <i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Pickles, Melted Cheddar, Ketchup</i> | |
| ⌘ Le Signature * – Salade, Tomates, Oignons Rouges, Comté A.O.P. fondu, Sauce Ail & Fines Herbes | 17.9 |
| <i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Melted Comté A.O.P. Cheese, Garlic & Herb Sauce</i> | |
| ⌘ Le Rustique * – Salade, Tomates, Oignons, Camembert fondu, Herbes de Provence, Sauce Miel | 17.9 |
| <i>Salad, Tomatoes, Onions, Melted Camembert Cheese, Herbs of Provence, Honey Sauce</i> | |
| ⌘ Le Fish – Salade, Tomates, Oignons Rouges, Poisson Pané, Sauce Tartare | 15.9 |
| <i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Breaded Fish, Tartar Sauce</i> | |
| ⌘ Le Vegan – Salade, Tomates, Oignons Rouges, Galette de Pomme de Terre, Légumes du moment, Sauce Pesto | 16.9 |
| <i>Salad, Tomatoes, Red Onions, Potato Pancake, Seasonal Vegetables, Pesto Sauce</i> | |

▪ **Suppléments :**

- Frites Cheddar : **+2**
- Bacon : **+2**

** Steak bœuf frais (FR) ou Tenders de poulet maison (UE)*

Beef (FR) or homemade Chicken tenders (EU)

Prix nets – Service compris
All taxes and service included

La liste des allergènes est disponible sur simple demande
The list of allergens is available on request

Salades / Pates

Pasta and Salads dishes

SALADES / *Salads dishes*

- ⌘ **La Bufala** - Salade, Tomate Cœur de Bœuf, Mozzarella Bufala, Sauce Balsamique **14.9**
Salad, "Cœur de Bœuf » Tomato, Mozzarella B, Balsamic Sauce
- ⌘ **La Seguin** - Salade, Tomates, Oignons, Toasts Chèvre, Lardons, Œufs, Vinaigrette **15.9**
Salad, Tomatoes, Onions, Goat's Cheese Toast, Lardons, Eggs, Vinaigrette
- ⌘ **La César** - Salade, Tomates, Oignons, Tenders Maison, Parmesan, Croutons, Œufs, Sauce César **16.9**
Salad, Tomatoes, Onions, Home-made Tenders, Parmesan, Toasted bread, Eggs, Caesar sauce
- ⌘ **La Végan** - Salade, Tomates, Oignons, Galette de Pomme de Terre, Légume du moment, Sauce Pesto **15.9**
Salad, Tomatoes, Onions, Potato Pancake, Seasonal Vegetables, Pesto Sauce
- ⌘ **La Quinoa** - Quinoa, Concombre, Tomates, Feta, Avocat, Olives, Courgette, Menthe Fraîche, Sauce vinaigrette **16.9**
Quinoa, Cucumber, Tomatoes, Feta, Avocado, Olives, Zucchini, Fresh Mint, Vinaigrette Sauce

PATES / *Pasta dishes*

- ⌘ **Pâtes Carbonara** – Lardons, Œufs, Persillade (Ail - Huile d'Olive – Persil), Parmesan **15.9**
Pasta, Lardons, Eggs, Persillade (Garlic - Olive Oil – Parsley), Parmesan
- ⌘ **Pâtes Bolognaise** – Viande Hachée de Bœuf, Cornichons, Capres, Oignons Rouges, Persillade (Ail - Huile d'Olive – Persil), Parmesan, Sauce Tomate **16.9**
Pasta, Beef mixed, Pickles, Capers, Red Onions, Persillade (Garlic - Olive Oil – Parsley), Parmesan, Tomato Sauce

Poissons & Viandes

Fish & Meat

POISSONS / FISH

- ⌘ **Tartare de Saumon** - Saumon, Avocat, Aneth, Agrumes, Salade, **16.9**
Sauce Soja Salé
Salmon, Avocado, Dill, Citrus, Salad, Salty Soy Sauce Salé
- ⌘ **Fish and Chips** - Poisson Pané (Cabillaud), Frites Maison, Salade, **17.9**
Sauce Tartare
Breaded fish (Cod), Homemade 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 French Fries or Salad)

VIANDES / MEAT

- ⌘ **Carpaccio de Bœuf** - Bœuf (UE) (~170g), Câpres, Parmesan, Pesto, **17.9**
Citron, Frites Maison, Salade
Beef, Capers, Parmesan, Pesto, Lemon, Homemade French Fries, Salad
- ⌘ **Tartare de Bœuf** - Bœuf (UE) (~180g), Câpres, Oignons, Cornichons, **19.9**
Œufs, Frites Maison, Salade, Sauce Ketchup
Beef, Capers, Onions, Pickles, Pesto, Eggs, Homemade French Fries, Salad, Ketchup sauce
- ⌘ **Pièce du Boucher** - Rumsteak (UE) (~250g), Frites Maison, Salade **20.9**
Beef, Homemade French Fries, Salad
- ⌘ **Magret de Canard entier** - Magret (UE) (~350g), Frites Maison, **22.9**
Salade
Full Duck Breast, Homemade French Fries, Salad

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 avec Frites Fraîches Maison ou
Jambon Blanc Pâtes**

*Chopped steak or Nuggets with Home-made French Fries or Cooked
Ham Pasta*

⌘ 1 Boule de Glace ou Glace à l'eau

1 Ice cream scoop or Water Ice

Une carafe d'eau est fournie sur simple demande

A tap water is provided free of charge on request

Prix nets – Service compris

All taxes and service included

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

The list of allergens is available on request

Desserts

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
⌘	Citron ou Noix de Coco Givré	6
⌘	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 <i>3 petits desserts et 1 boule de glace</i>	9.5