

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





Entrées

Tataki de saumon, vinaigrette shiso yuzu, pickles de pomme au gingembre
18€

Foie gras, poireaux, chayotte, champignons enoki au sésame, bouillon
gingembre-volaille
25€

Velouté de chou-fleur, chou-fleur rôti, émulsion à l'ail, oignons croustillants
16€

Entrée du moment *
16€

Plats

Chirashi de saumon, riz Minori, furikake, pickles de concombre, cébette, nori,
œufs de truite, sauce soja citron
26€

Saint-Jacques snackées, émulsion cresson-persil, purée de panais, poireaux
farcis au thym et parmesan
30€

Filet de bœuf, purée, mille-feuille de pomme de terre, carotte glacée au beurre
ponzu, échalote farcie, jus de bœuf
36€

Plat du moment *
28€

Desserts

Sélection de fromages
Pont-L'Evêque, valençay, comté
15€

Croustillant praliné noisette, mousse de chocolat,
gel caramel fleur de sel et tuile au chocolat
15€

Riz au lait et soufflé, brunoise de pomme rôtie au miel et calvados, opaline
caramel et praliné noix de pécan
15€

Cerise en trompe l'oeil, biscuit joconde à la pistache,
ganache montée vanille et confit de cerise noire
15€

Dessert du moment *
15€



Découvrir - 45€

entrée et plat ou plat et dessert- 38€
uniquement le midi

Velouté de chou-fleur, chou-fleur rôti, émulsion à l'ail, oignons
croustillants

ou

Royale de châtaigne, billes de foie gras, chips de châtaigne
gelée au porto et émulsion au parmesan

Chirashi de saumon en sashimi, riz Minori, avocat et cébette,
oeufs de truite, algue nori, sauce soja saké et citron

ou

Paleron de bœuf effiloché, purée de pommes de terre, carottes
et girolles rôties, échalote confite, poudre de lardon et
d'oignon, jus au vin rouge réduit

Croustillant praliné noisette, mousse de chocolat,
gel caramel fleur de sel et tuile au chocolat

ou

Figue rôtie au miel et à la cannelle, pâte feuilletée, confit de
figue, eau de figue, glace à la fraise



Déguster - 68€

Menu complet en six temps - 95€

Tataki de saumon, vinaigrette shiso yuzu, pickles de pomme au gingembre

ou

Foie gras, poireaux, chayotte, champignons enoki au sésame, bouillon gingembre-volaille

Saint-Jacques snackées, émulsion cresson-persil, purée de panais, poireaux farcis au thym et parmesan

ou

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

Riz au lait et soufflé, brunoise de pomme rôtie au miel et calvados, opaline caramel et praliné noix de pécan

ou

Cerise en trompe l'oeil, biscuit joconde à la pistache, ganache montée vanille et confit de cerise noire





NOS COCKTAILS

16€

SOJU SPRITZ

Soju à la pastèque, prosecco, eau gazeuse, fleur d'hibiscus

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

10€

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





Champagnes

12cl - Bouteille

Joseph Perrier, Cuvée Royale, brut nature	16€	90€
Joseph Perrier, Cuvée Royale, blanc de blanc	16€	95€
Nicolas Maillart, Premier cru, rosé	19€	95€
Gosset, Grande Réserve, brut		95€
Tattinger Brut Millésime 2016		115€
Gosset Grand Millésime 2016, brut		160€

Vins Blancs

12cl - 22cl - Bouteille

BOURGOGNE

Macon Villages, Château Fuissé, 2024	12€		50€
Chablis vieilles vignes, Bernard Defaix, 2023	13€	24€	60€
Marsannay, Louis Latour, 2023			70€
Pouilly Fuissé, Château Fuissé, 2023			80€
Meursault, Joseph Faiveley, 2022			130€

RHÔNE

Côtes du Rhône réserve, Château Mont-Redon, 2024	7€	12€	35€
Crozes-Hermitage, Jean-Luc Colombo, 2022			60€
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, 2023			65€
Condrieu, Yves Cuilleron, 2021			95€

LOIRE

Pouilly-fumé, Sébastien Treuillet, 2022	9€	20€	45€
Chenin Blanc, Domaine du vieux bourg, 2023	12€		50€
Sancerre, Pascal Thomas, 2024			55€

BORDEAUX

Entre-deux-mers, Château Chillac, 2023	7€	12€	35€
--	----	-----	-----

CORSE

Muscat Patrimonio, Clos du Bernardi, 2023			50€
	12€		

ALSACE

Pinot gris Optimus, Jean Sipp, 2022	14€		70€
Riesling grand cru, Jean Sipp, 2019			75€

ARDECHE

Grand Ardèche, Chardonnay, Louis Latour 2023			40€
--	--	--	-----

ROUSSILLON

Grande cuvée, Domaine Lafage, 2022	19€	63€	
------------------------------------	-----	-----	--





Vins Rouges

BOURGOGNE

	12cl	22cl	Bottle
Mercurey vieilles vignes, Joseph Faiveley, 2023	13€	22€	65€
Rully 1er cru, Jaeger-Defaix, 2023	17€	29€	75€
Château Corton Grancey, Louis Latour, 2018			140€

RHÔNE

Côtes du Rhône , Jean-Luc Colombo, 2022	7€	12€	35€
Gigondas Réserve, Mont Redon, 2021	14€	26€	60€
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, 2021			75€

BORDEAUX

Vent de face, Château Chillac, 2021	7€	12€	35€
Saint-Julien, Château du Glana, 2018		29€	70€
Margaux, Château Férrière, 2021			95€
Pessac-Léognan, Château de Fieuzal, 2019			120€

CORSE

Patrimonio, Clos du Bernardi, 2023	12€	22€	50€
------------------------------------	-----	-----	-----

CÔTES DE PROVENCE

Les Arènes, Domaine de la Périnade, 2022	7€	12€	35€
--	----	-----	-----

LOIRE

Saumur Champigny, Joseph Mellot, 2023	9€	14€	40€
---------------------------------------	----	-----	-----

Vins Rosés

CÔTES DE PROVENCE

Cuvée Renaissance, Domaine de la Périnade, 2023	7€	12€	35€
---	----	-----	-----

BORDEAUX

Villa des Dunes, IGP Aquitaine, Kressmann, 2024	7€	12€	35€
---	----	-----	-----

