

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

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





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€

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

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€

Filet de daurade, purée de chou-fleur, fèves d'edamame, courgettes sautées, asperges glacées, avec une sauce à l'ail des ours et un condiment au miso et aux agrumes

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€

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€

Glace coco, coulis mangue-passion, mousse à la coco, mangue fraîche, palet breton, crumble et guimauve à la coco

15€

Dessert du moment*

15€



Déguster - 68€

Menu en 4 temps

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

Filet de daurade, purée de chou-fleur, fèves d'edamame, courgettes sautées, asperges glacées, avec une sauce à l'ail des ours et un condiment au miso et aux agrumes

ou

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

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

ou

Dessert du moment





Champagnes

12cl - Bouteille

Joseph Perrier, Cuvée Royale, brut nature	16€	90€
Joseph Perrier, Cuvée Royale, blanc de blanc	18€	95€
Gosset, Grande Réserve, brut		95€
Taittinger, Cuvée Prestige, rosé	19€	115€
Taittinger, Millésime 2016, brut		115€
Gosset, Grand Millésime 2016, brut		160€

Vins Blancs

12cl - 22cl - Bouteille

BOURGOGNE

Mâcon Villages, Château Fuissé, 2024	12€		50€
Chablis vieilles vignes, Domaine Bernard Defaix, 2023	13€	24€	60€
Marsannay, Maison Louis Latour, 2023			70€
Pouilly-Fuissé Tête de Cuvée, Château Fuissé, 2023			80€
Meursault, Domaine Faiveley, 2023			130€

RHÔNE

Côtes du Rhône réserve, Réserve Mont-Redon, 2024	7€	12€	35€
Crozes-Hermitage, Jean-Luc Colombo, 2025			60€
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, 2024			65€
Condrieu, Yves Cuilleron, 2023			95€

LOIRE

Pouilly-fumé, Sébastien Treuillet, 2025	9€	20€	45€
Saumur, 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	12€		50€
---	-----	--	-----

ALSACE

Pinot Gris Optimus, Jean Sipp, 2023	14€		70€
Riesling Kirchberg, Jean Sipp, 2019			75€

ARDÈCHE

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





Vins Rouges

BOURGOGNE

	12cl	22cl	Bouteille
Mercurey vieilles vignes, Domaine Faiveley, 2023	13€	22€	65€
Rully 1er cru, Domaine Jaeger-Defaix, 2024	17€	29€	75€
Corton Grancey Grand Cru, Louis Latour, 2018			140€

BORDEAUX

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

RHÔNE

Côtes-du-Rhône, Jean-Luc Colombo, 2024	7€	12€	35€
Gigondas, Réserve Mont-Redon, 2022	14€	26€	60€
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon, 2021			75€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Les Arènes, Domaine de la Périnade, 2023	7€	12€	35€
--	----	-----	-----

LOIRE

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

CORSE

Patrimonio crème de tête, Clos du Bernardi, 2023	12€		50€
--	-----	--	-----

Vins Rosés

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

BORDEAUX

Villa des Dunes, Domaine Kressmann, 2024	7€	12€	35€
--	----	-----	-----

