

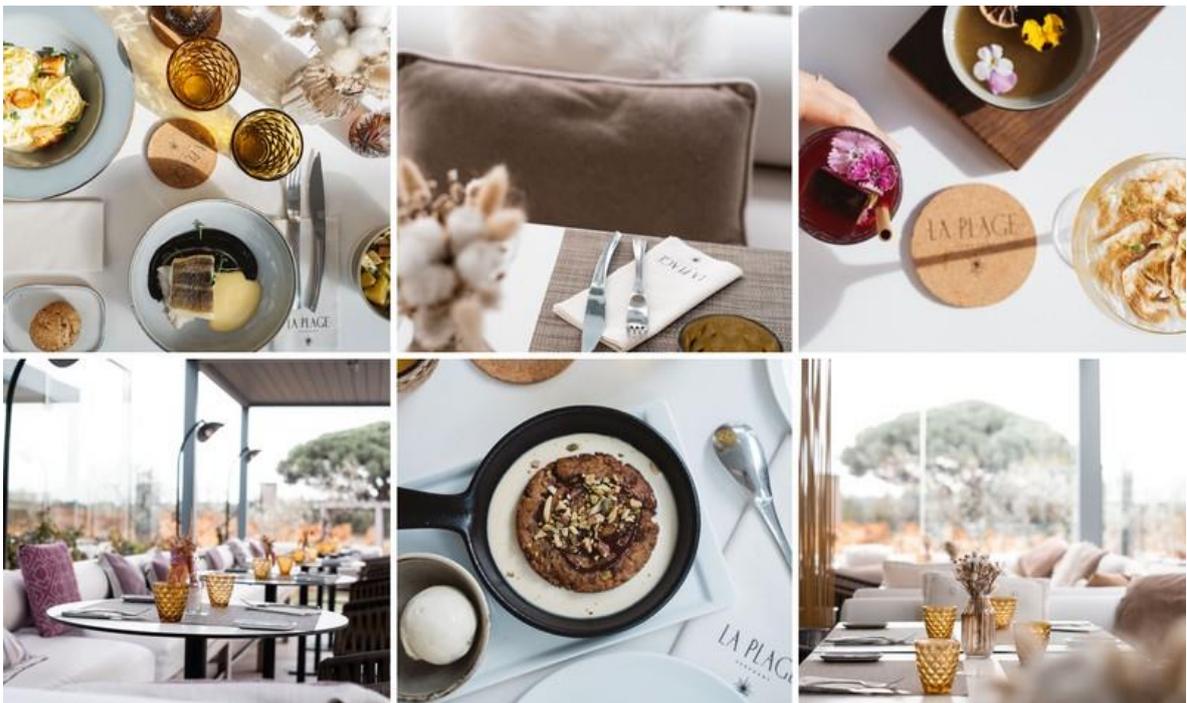
LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Automne 2022 | Autumn 2022



12h-14h45 & 19h30-21h30 | 12AM-2:45PM & 7:30PM-9:30PM



Prix TTC, service compris

Nos entrées | Our starters



Belle salade maraîchère

12€

Belles pousses de différentes variétés, copeaux de parmesan, noix vinaigrette gourmande.

Varieties of salads, parmesan shavings, nuts, with a gourmet vinaigrette

Huîtres spéciales « Agathe »

Huîtres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

6 pièces à 22€

12 pièces à 41€

Nos huîtres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre pour les déguster à votre convenance.

Our oysters are served with shallots, lemon and butter to enjoy them at your convenience.

Caviar Kaviari 30g

80€

A consommer nature pour apprécier pleinement ses saveurs, accompagné avec des blinis, et crème épaisse.

Sublimez votre caviar avec :

- Un shot de vodka Beluga 9€
- Une coupe de Champagne Brut 12€

To be consumed plain to fully appreciate the flavours, it will be served with blinis, and heavy cream.

Enhance your experience with:

- A Beluga vodka shot 9€
- A Brut champagne glass 12€



Crevette Sauvage

22€

Carpaccio de crevettes sauvages, soubise de chou fleur aux œufs de poisson, pickles et huile d'olive citron

Shrimp carpaccio with cauliflower and fish eggs, pickles and lemon olive oil

Tête de Veau

22€

Croustillant de tête de veau, caviar de lentilles du Puy, mayonnaise curry-estragon

Calf's head meat crust, lentils from Le Puy, curry and tarragon mayonnaise.

Topinambour

16€

Fin velouté de topinambours, raviole de champignons et muesli de fruits secs.

Jerusalem artichoke soup, seasonal mushroom ravioli, dry fruit muesli

Composition Bien-être

19€

Houmous de pois chiches au citron, pickles de chou rouge, avocat grillé, falafel, sauce tahini et sumac

Chick pea and lemon houmous, red cabbage pickles, grilled avocado, falafel, tahini and sumac sauce

Nos poissons | Fishes

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix (voir ci-après)
Our main courses come with a side of your choice (see below)

La Sole de Méditerranée

Servie meunière ou grillée, sélectionné spécialement pour nous à la criée de Sète.

Served meunière or grilled, selected exclusively for us at the Sète auction.

Prix / Price:

- 85€ jusqu'à 500 grammes 85€ up to 500 grams
- 95€ au delà de 500 grammes 95€ more than 500 grams

L'Encornet

29€

Simplement grillé à la plancha et citron confit.

Sauid, simply plancha grilled with lemon.

La petite Lotte

32€

Juste rôtie,, bouillon de langoustines à l'ail noir.

Monkfish, baked, langoustine broth with black garlic

Nos viandes | Meats

Côte de bœuf de race Aubrac (pour 2pers)

125€

Rôti au four et tranchée devant vous, jus poivre vert.

Prime Rib for 2, roasted in the oven, green pepper sauce.

Notre cave à maturation est également disponible avec d'autres races de viandes

(Black Angus, Montbéliarde, Wagyu...) Renseignez vous auprès du service pour en connaître les disponibilités !

Noix d'entrecôte de race Angus maturée (Royaume Uni)

45€

Pièce de bœuf affinée et son jus au poivre vert

Piece of beef matured and green pepper sauce

Suprême de volaille fermière

29€

Fruits secs et trompettes de la mort, champignons à la crème

Farm feed chicken breast, dry fruits and trumpets of death, creamy mushrooms.

Tartare de Bœuf Aubrac

30€

Œufs, cornichons, câpres, échalote, persil, moutarde, Ketchup, sauce Anglaise

Aubrac Beef tartare with condiments

Côte de Veau Normande

37€

Rôtie au beurre, échalote confite et jus corsé.

Veal chop from Normandy, butter baked, stewed shallots and gravy

Pluma Espagnole

25€

Grillé à la plancha, harissa maison

Spanish Pluma, plancha grilled, homemade harissa sauce

Garniture au choix (la deuxième au tarif de 6 euros) Side dish (the second at a cost of 6 euros)

- Pommes frites / Homemade french fries
- Purée maison au beurre frais – supplément truffes 9€ / Homemade mashed potatoes prepared with fresh butter extra truffles 9€
- Poêlée de légumes / Grilled vegetables
- Jeunes pousses de salade et vinaigrette gourmande, noix/ Heart of lettuce with vinaigrette and nuts
- Poêlée de champignons du moment en persillade /seasonnal mushrooms with parsley

Pâtes & risotto | Our pasta & risotto

-  **Gnocchis et artichaut** 24€
Crèmeux d'oignons doux, gnocchis de pomme de terre et artichauts en barigoule, copeaux de parmesan
Sweet onions cream, potato gnocchis and artichokes "barigoule" style, parmesan cheese shavings
- Supplément truffe 9€
Extra truffle
- Saint-Jacques et Carnaroli** 35€
Risotto Carnaroli lié au vin rouge et au comté, noix de Saint-Jacques grillées
Grilled Sea scallops on bed of Carnaroli risotto prepared with red wine and Comté cheese

Le Fromage | Cheese

-  **Les fromages d'Occitanie** 14€
Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.
Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and jam.

Nos fromages sont sélectionnés et affinés par Les Maries Fromagerie à Montpellier

Desserts | Desserts

- La mousse légère au chocolat Valrhona en pot parfait** 12€
Biscuit moelleux chocolat, crèmeux Gianduja noisette, tuiles au gruë de cacao, fleur de sel à la vanille
Chocolate mousse, creamy chocolate with hazelnut, vanilla, flower of salt
-  **Le Baba au rhum ambré** 14€
Marmelade au citron Bio, chantilly au thym du jardin.
Amber rum Baba with lemon marmelade and whipped cream with thyme from our garden.
- La crème brûlée à la vanille des îles** 12€
Brioche maison, confiture à l'orange de la Maison Laurino.
Vanilla creme brûlée, homemade bun, orange marmelade.
- Le Café / Thé gourmand** 14€

Coupes de glaces | Ice cream cups

La Dame blanche

12€

Boule de glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona, amandes effilées.

Vanilla ice cream, chocolate sauce, crunchy almonds, whipped cream.

La Yellow Pink

12€

Sorbet mangue, sorbet framboise, sorbet citron, chantilly, coulis de fruits, amandes effilées.

Mango sorbet, raspberry sorbet, lemon sorbet, whipped cream and fruits coulis, crunchy almonds.

Petite douceur, profitez de nos boules de glaces et sorbets maison :

Glaces : Vanille, chocolat, pistache. / Sorbet : Mangue, citron, framboise.

Ice cream : Vanilla, Chocolate, Pistachio. / Sorbet : Mango, Lemon, Raspberry.

3€/ Unité

MENU ENFANT – KID MENU

19€ (Pour les enfants jusqu'à 12 ans - *For kids until 12 years old*)

Le **cheeseburger** de l'Aubrac au Comté.

Aubrac cheeseburger with Comté cheese

ou

Filet de **poulet** pané aux céréales.

Breaded chicken breast with cereals.

ou

Le **poisson** du jour grillé.

Grilled fish of the day.

ou

Coquillettes & cheese jambon comté

Mac & cheese with ham and comté cheese

Garniture au choix : frites, purée ou légumes de saison.

Garnish of your choice: French fries, mash potatoes or vegetables.

2 Boules de Glaces au choix parmi la sélection de la page précédente.

2 scoops of ice cream from the selection on the previous page



LA PLAGE

VERCHANT



 Plat végétarien - For vegetarians

 Mets populaires – Guests' favorite choices

Horaires d'ouverture du restaurant - Opening hours

Du Lundi au Samedi – Monday to Saturday

12h00 -- 14h45

19h30 -- 21h30

Dimanche – Sunday

12h00 -- 15h00

Le restaurant met à votre disposition - At your disposal :

Du pain sans gluten - Gluten free bread

Des plaids - Blankets

Une cave à cigares - Cigares

Des lunettes loupes - Vision Glasses

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques.
Nous vous prions de nous signaler toutes intolérances ou allergies alimentaires au personnel avant la commande.

Please inform your waiter of all allergies prior ordering.

Toute l'équipe de la Plage vous souhaite un bon appétit !

L'accès Internet est gratuit, il vous suffit de vous connecter au réseau **VERCHANT - GUEST** d'ouvrir une page internet, vous accéderez directement à notre portail qui vous demandera :

L'identifiant (User) :

Domaine

Le mot de passe (Password) :

welcome

Restez connectés | Stay tuned :

