

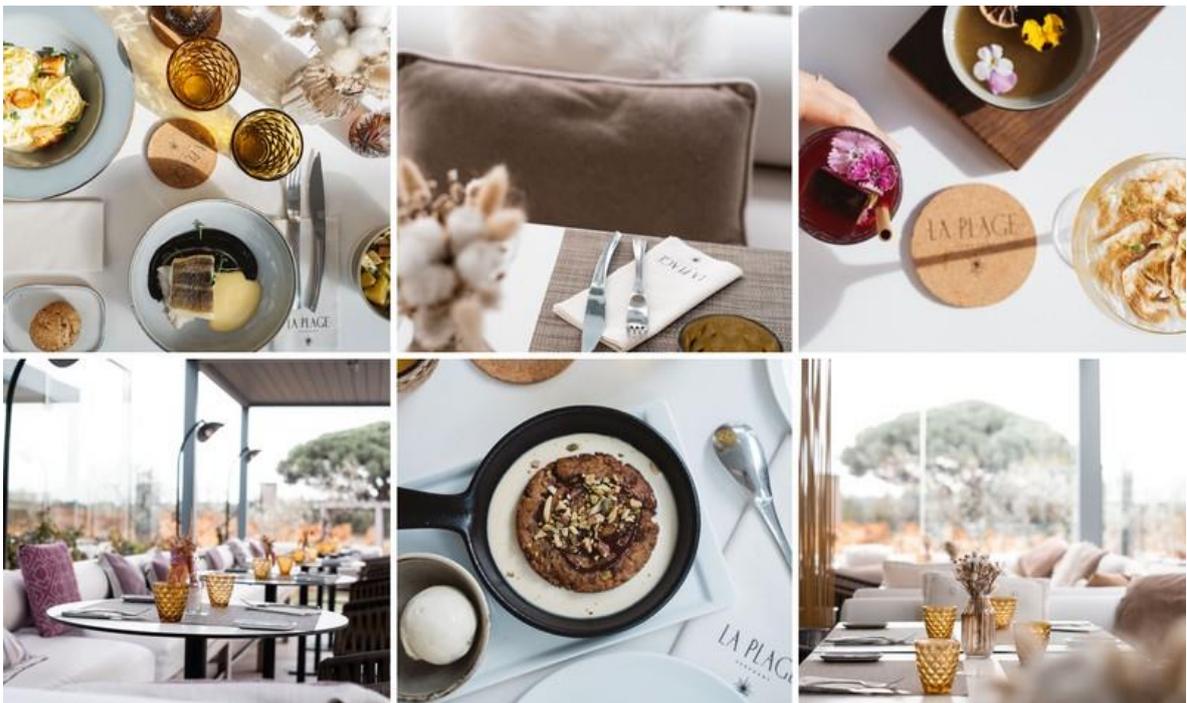
LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Hiver 2022-2023 | Winter 2022-2023



12h-14h00 & 19h30-21h30 | 12AM-2:00PM & 7:30PM-9:30PM



Prix TTC, service compris

Nos entrées | Our starters

Cru de poisson du jour de Méditerranée 26€

Comme un tartare, poutargue de Sardaigne et salicornes

Raw fish of the day as a tartare, bottarga from Sardinia and salicornia

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.

Poulpe en Bolognese 24€

Crème de pommes de terre Amandine, paprika fumé

Bolognese style octopus, mashed potatoes flavoured with smoked paprika

Tartare de bœuf de l'Aubrac 22€

Jaune d'œuf confit et ricotta au miel d'acacia

Aubrac beef tartar, egg yolk and ricotta with acacia honey

Noix de veau cuite à basse température 22€

Sauce aux câpres de Pantelleria façon « Tonnato »

Veal filet low temperature cooked, capers from Pantelleria "tonnato" way

Crèmeux de burrata des Pouilles 21€

Chou Romanesco en déclinaison et huile aromatisée au safran

Creamy Burrata from Apulia region of Italy, Romanesco broccoli declined and saffron flavoured oil

Œuf Bio parfait 19€

Topinambours et infusion aux herbes du Domaine

Organic Perfect Egg, Jerusalem artichokes with aromatic herbs from our domain infusion

Pâtes & risotto | Our pasta & risotto

Tagliolini à la truffe noire, réduction au Prosecco Bio 38€

Tagliolini with black truffle, organic Prosecco reduction

Riz Carnaroli comme un risotto 28€

Déclinaison de betteraves et scamorza fumé

Carnaroli rice as a risotto, beetroots and smoked scamorza

Agnolotti " del Plin" Piémontais 24€

Beurre à la sauge

Agnolotti del Plin Piedmontese, sage butter

Fregola de Sardaigne (pour 2 pers) 35€ par pers

Jus de coquillages et gambas rouges à l'ail confit

Fregola Sarda, shellfish broth and red gambas with garlic

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.

Accompagnée de frites fraîches, légumes de saison aux herbes et jeunes pousses en salade aux fruits secs

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

Coming with French fries, seasonal vegetable and green salad with nuts

Prix / Price:

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

Filet de cabillaud à la plancha

34€

Haricots blancs à la vanille et lard de Colonnata

Codfish grilled "à la plancha", white beans flavoured with vanilla and Colonnata bacon

Noix de Saint-Jacques en croûte d'herbes

37€

Crèmeux de céleri rave et pickles d'oignons rouges

Sea scallops herb coated, celery cream and red onion pickles

Nos viandes | Meats

Pièce du moment à partager (pour 2pers)

Selon marché

Pièce de viande rôtie du jour annoncée à la prise de commande

Accompagnée de frites fraîches, légumes de saison aux herbes, jeunes pousses en salade et fruits secs

Roasted piece of meat of the day to share (2 pers),

Coming with French fries, seasonal vegetable and green salad with nuts

Ossobuco de veau à la Milanaise

32€

Purée de pommes de terre au safran

Veal Ossobuco Milanese, mashed potatoes with saffron

Faux Filet de race Aubrac rôti

42€

Sucrines condimentées et jus à l'olive

Roast rib eye of Aubrac beef, sucrine lettuce and olive juice

Suprême de Volaille fermière

30€

Carottes des sables au Ras el Hanout

Farm feed chicken breast, carrots spiced with Ras el Hanout

Epaule d'agneau de l'Aveyron

37€

pomme de terre rôtie au thym et chou kale

Lamb shoulder from Aveyron cooked one night, roast potato with thyme and kale

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

Tarte au citron à la meringue italienne

12€

Sablé au sucre Muscovado et zestes de combawa

Lemon and meringue tart, Muscovado sugared cookie with combawa zest



Millefeuille façon pomme Tatin, caramel au beurre salé et Chantilly mascarpone

12€

Tatin way apple millefeuille, salted caramel and whipped mascarpone

Entremet au chocolat Araguaia Valrhona 70%,

14€

Praliné aux amandes et glace vanille Maison

Dark Chocolate Araguaia 70% entremet, almond praline and homemade vanilla ice cream

Mont-Blanc, crème aux marrons confits et sorbet fromage blanc

14€

Mont-Blanc, preserved chestnuts and fresh cheese sorbet

Crème renversée au caramel

12€

Crème caramel

Tarte fine aux pommes

12€

Thin apple tart

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.

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 -- 14h00

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 :

