

LA PLAGE

V E R C H A N T



Quelques Tapas

Houmous maison, persil et amandes grillées homemade hummus, parsley and toasted almonds	9 €
Jols frits et aioli maison fried jols, homemade aioli garlic sauce	11 €
Huitres N°2 «fines» tradition, maison Masson assiette dégustation 3 pièces traditional «fine» oysters N°2, tasting plate 3 pc	13 €
Caviar d'aubergine, sésame torréfié, pain pita eggplant caviar, roasted sesame, pita bread	11 €

Entrées

Huitres fines tradition N°2 maison Masson & filles, Lagune de Thau x 6 25€ x 9 29€ x 15 45€ traditional "fine" oysters N°2 from the Thau regional basin, 6 / 9 / 15 pieces	
Carpaccio de daurade royale, saumon frais, avocat sea bream carpaccio, fresh salmon, avocado	24 €
Aubergine grillée, roquette et tofu fumé grilled eggplant, arugula and smoked tofu	19 €
Gaspacho de courgettes, pétales de Grana Padano zucchini gazpacho, Grana Padano petals	21 €
Salade de Tomates pays et Burratina crémeuse, basilic frais, pain focaccia country tomato and creamy burrata salad, fresh basil, focaccia	25 €
Buddha Bowl au saumon frais mariné, avocat, wakamé, quinoa, édamame, vinaigrette wasabi, coriandre fraîche salad with marinated fresh salmon, avocado, wakame, quinoa, wasabi vinaigrette, coriander	26 €
Salade César aux aiguillettes de volaille croustillantes classic Caesar meal salad with crispy poultry fillets	25 €
Salade de légumes d'été aux herbes du jardin summer vegetable salad with garden fresh herbs	18 €

Pièces d'exception à partager

Prix selon poids et arrivage / price according to weight and availability

La Côte de boeuf race Simmental (D) 1 kg environ pour 2 personnes Simmental beef rib, approx. 1kg for 2 people	11 € les 100g
La Côte de boeuf race Aubrac (Fr) 1 kg environ pour 2 personnes Aubrac beef rib, approx. 1kg for 2 people	14 € les 100g

Pièces d'exception mûrées par nos soins en cave d'affinage, servies et découpées sur planche et accompagnées d'un duo de sauces, grenailles confites et salade verte.
Matured in our maturing cellar, served and carved on a wooden board, served with sauces, candied baby potatoes & green salad

Plats

Belles gambas grillées & risotto safrané nice grilled prawns on a saffron risotto	38 €
Filet de loup grillé, sauce vierge grilled seabass fillet, virgin sauce	31 €
Sole entière grillée ou Meunière (350/400g) grilled whole sole or meunière	47 €
Côtes d'agneau grillées (320g) gel au thym du Domaine grilled lamb chops, thyme gel from our estate	42 €
Entrecôte de boeuf (France) sauce béarnaise french beef ribeye with bearnaise sauce (250g)	38 €
Tartare de boeuf de race Limousine (3% M6) Limousin beef tartare (3% fat)	32 €
Tartare préparé à l'italienne, / Italian style coupé "aux couteaux", grenailles confites et salade sucrine	+4 €
La volaille, crème de citron confit et panisses poultry, candied lemon cream, panisses	29 €
Tagliatelles fraîches à la crème de truffe d'été fresh tagliatelli with summer truffle cream	32 €
Garniture au choix : Grenailles rôties au thym, légumes du soleil, salade sucrine roasted potatoes with thyme, ratatouille-style vegetables, baby lettuce	
Garniture supplémentaire / additional garnish	7 €
Nos viandes sont d'origine France (Aubrac), Suisse ou Allemagne (Simmental), sous réserve d'approvisionnement / our meats are from France (Aubrac), Switzerland or Germany (Simmental) subject to availability.	

Menu midi (semaine, hors week-end et jour férié)

Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix	
2 services	36 €
3 services	45 €

Menu soir (servi tous les jours)

Entrée, viande ou poisson, dessert	54 €
Entrée, viande ET poisson, dessert	59 €



Café Nespresso Gourmand de La Plage	16 €
Thé Dammann Gourmand de La Plage	16 €
our Nespresso gourmet coffee or gourmet tea from La Plage	

Dessert

Mi-cuit au chocolat noir extra-bitter, pécan et glace vanille mi-cuit extra bitter dark chocolate, vanilla ice-cream	14 €
--	------

La Pavlova aux fruits frais de saison, glace vanille, chantilly maison Pavlova with fresh seasonal fruits	14 €
---	------

Tarte fraise-basilic, sans gluten strawberry-basil tart, gluten free	14 €
---	------

Profiteroles trio, chocolat chaud maison profiteroles trio, homemade hot chocolate	15 €
---	------

Salade de fruits de saison, frais, coupés seasonal fresh & sliced fruit salad	12 €
--	------

Coupe Dame Blanche, crumble meringue	14 €
--------------------------------------	------

Glace vanille aux fruits frais d'été Vanilla ice cream with summer fresh fruits	14 €
--	------

Coupe glacée aux cookies maison, chantilly Ice cream sundae with homemade cookies, whipped cream	14 €
---	------

Tous nos desserts, sorbets et crèmes glacées sont faits maison
all our desserts, sorbets and ice creams are homemade

Glaces & Sorbets fait maison	la boule	4,50€
------------------------------	----------	-------

Fromage

L'assiette de fromages affinés de France Pélardon, Cantal, Roquefort, Camembert au lait cru Plate of matured cheeses from France	15 €
--	------

Menu enfant

19,50€

jusqu'à 10 ans, hors boissons
Plat au choix : poisson ou viande, selon marché du jour
Dessert au choix : le moelleux chocolat ou la glace deux parfums

Kids menu up to 10 y.o, excluding drinks : fish or meat on daily market + chocolate
fondant or ice cream 2 scoops

Vin au verre 12cl / Quelques suggestions ...

Consultez notre fabuleuse carte des vins et ses 2 000 références !

Cuvée Marcelle AOP Languedoc, rouge 2023	10 €
---	------

Cuvée Quintina AOP Languedoc, rouge, blanc 2022	14 €
--	------

Domaine de Verchant 1582 IGP d'OC, rouge, rosé ou blanc 2024	8,50 €
---	--------

Domaine St Sylvestre AOP Languedoc, rouge 2018, blanc 2022	13 €
---	------

Château Minuty prestige AOC Provence, rosé 2024	12 €
--	------

LA PLAGE
V E R C H A N T

