

TAPAS

PETITS NEMS VIETNAMIENS
Salade, menthe fraîche, sauce aigre douce
LITTLE VIETNAMIAN SPRING ROLLS, SALAD,
FRESH MINT, SWEET CHILLY SAUCE
x4 - 12€
x6 - 18€

HOUMOUS MAISON
Persil et amandes grillées, pain pita
HOMEMADE HUMMUS, PARSLEY
AND TOASTED ALMONDS
11€

HUÎTRES N°2 «FINE» TRADITION
Maison Masson / Assiette de dégustation 3 pièces
TRADITION «FINE» OYSTERS N°2
13€

CAVIAR BAERI ROYAL (MAISON KAVIARI)
Servis avec blinis et crème citronnée
SERVED WITH BLINIS AND LEMON CREAM
30g - 89€
50g - 139€

ENTRÉES

HUÎTRES N°2 «FINE» TRADITION
Maison Masson & Filles, Lagunes de Thau
TRADITION «FINE» OYSTERS N°2
x6 - 25€
x9 - 29€
x15 - 45€

ŒUF MIMOSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ
MIMOSA EGG WITH SUMMER WHITE TRUFFLE
18€

TATAKI DE BŒUF
Pétales Grana Padano, pesto roquette
BEEF TATAKI, GRANA PADANO SHAVINGS, ARUGULA PESTO
22€

FOIE GRAS
Fait maison, chutney pomme & pain brioché
HOMEMADE FOIE GRAS,
APPLE CHUTNEY & BRIOCHE TOAST
28€

SALADES REPAS

BUDDHA BOWL
Saumon frais mariné, avocat, wakamé, quinoa,
edamamé et coriandre fraîche
MARINATED FRESH SALMON, AVOCADO, WAKAME, QUINOA,
EDAMAME AND FRESH CORIANDER
27€

SALADE CÉSAR
Aux aiguillettes de volaille croustillantes
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN STRIPS
25€

PLATS

GAMBAS GRILLÉES
& Risotto safrané
GRILLED PRAWNS ON A SAFFRON RISOTTO
38€

FILET DE LOUP GRILLÉ*
Sauce vierge
GRILLED SEABASS FILLET, VIRGIN SAUCE
32€

SOLE ENTIÈRE*
Grillée ou meunière, 350g-400g
GRILLED WHOLE SOLE OR MEUNIERE
49€

ENTRECÔTE BLACK ANGUS MATURÉE*
Sauce béarnaise
MATURED BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK
WITH BEARNAISE SAUCE
39€ - 250g
59€ - 400g

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
Préparé à table, 3%MG - VBF
HAND-CHOPPED BEEF TARTARE
32€

PÂTES FRAÎCHES À LA TRUFFE D'ÉTÉ
FRESH PASTA WITH SUMMER TRUFFLE
37€

PÂTES FRAÎCHES AU HOMARD
Sauce bisque
FRESH PASTA WITH LOBSTER AND BISQUE SAUCE
56€

*GARNITURE AU CHOIX
Grenailles rôties au thym, légumes du soleil,
salade coeur de sucrine
*SIDE DISH OF YOUR CHOICE:
THYME-ROASTED BABY POTATOES,
MEDITERRANEAN VEGETABLES, OR BABY GEM LETTUCE SALAD

PRODUITS D'EXCEPTION

CÔTE DE BŒUF DE RACE AUBRAC
Prix selon poids - 1kg environ pour 2 personnes
AUBRAC BEEF RIB STEAK
14€ les 100g

ENTRECÔTE BLACK ANGUS MATURÉE
Prix selon poids - 700g/800g environ à partager
DRY-AGED BLACK ANGUS RIBEYE STEAK
15€ les 100g

Pièces d'exception maturées par nos soins en cave d'affinage,
servies et découpées sur planche et accompagnées d'un duo de
sauces, grenailles rôties et salade verte.

WELLNESS



Carte élaborée par Chef Fabio Gourgel
et Jannick d'Angelo expert en micro-nutrition et nutrithérapie.
Scannez le QR code pour découvrir les bienfaits.

ENTRÉES

TARTARE DE TOPINAMBOUR
Vinaigrette condimentée aux noisettes
JERUSALEM ARTICHOKE TARTARE,
HAZELNUT-SEASONED VINAIGRETTE
16€

CEVICHE DE DAURADE ROYALE
Citron vert, avocat
SEA BREAM CEVICHE, LIME, AVOCADO
23€

ŒUF MARINÉ
Purée de patate douce, fromage blanc, wasabi
MARINATED EGG, SWEET POTATO PURÉE,
FROMAGE BLANC, WASABI
17€

PLATS

CONSOMMÉ CLAIR DE VOLAILLE
Vermicelles de riz aux saveurs asiatiques
CLEAR CHICKEN CONSOMMÉ,
RICE VERMICELLI WITH ASIAN FLAVOURS
26€

CABILLAUD FRAIS À LA CITRONELLE
Gingembre, wakamé et poireaux
FRESH COD WITH LEMONGRASS, GINGER, WAKAME AND LEEKS
33€

CHOU FARCI
Carotte au cumin
STUFFED CABBAGE WITH CUMIN-SPICED CARROT
26€

DESSERTS

TARTE EXOTIQUE AU GINGEMBRE
EXOTIC GINGER TART
14€

TAPIOCA À LA COCO
Shiso
COCONUT TAPIOCA WITH SHISO
14€

ANANAS POCHÉ AU ROMARIN
Crumble cacao
ROSEMARY-POACHED PINEAPPLE, COCOA CRUMBLE
14€



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

MENU MIDI

Semaine, hors week-end et jours fériés | Weekdays
excluding weekends and public holidays

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT AU CHOIX*

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OF YOUR CHOICE*

2 plats - 38€

3 plats - 45€

MENU SOIR

Servi tous les jours

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, DESSERT*

STARTER, MEAT OR FISH, DESSERT*

54€

*Consultez les chevalets | *Please see the menu stands

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

PLAT AU CHOIX

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Poisson du jour
ou crispy tenders de poulet
ou coquillettes jambon-fromage

Fish of the day
or crispy chicken tenders
or coquillettes with ham and cheese

DESSERT AU CHOIX

DESSERT OF YOUR CHOICE

Moelleux au chocolat
ou glace vanille-fraise
Chocolate molten cake
or vanilla-strawberry ice cream

19.50€

VIN AU VERRE 12CL

CUVÉE MARCELLE - VERCHANT

AOP Languedoc, Rouge 2023

10€

TÊTE DE CUVÉE QUINTINA - VERCHANT

AOP Languedoc, élevé 18 mois en fût de chêne
Rouge, Blanc 2022

14€

CUVÉE 1582 - VERCHANT

IGP D'Oc Rouge, Blanc, Rosé 2024

8.50€

MOULIN DE GASSAC

AOP Languedoc, Blanc 2024

12€

CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE

AOP Provence, Rosé 2024

12€

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND NESPRESSO

Assortiment de gourmandises faites maison

NESPRESSO GOURMET COFFEE

WITH AN ASSORTMENT OF HOMEMADE SWEET TREATS

14€ les 100g

Supplément Dai Dai 2.50€

THÉ GOURMAND DAMMANN

Assortiment de gourmandises faites maison

DAMMANN GOURMET TEA

WITH AN ASSORTMENT OF HOMEMADE SWEET TREATS

16€

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR EXTRA-BITTER

Noix de pécan et glace vanille

EXTRA-BITTER DARK CHOCOLATE FONDANT

PECANS AND VANILLA ICE CREAM

14€

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS

Sorbet et chantilly maison

FRESH FRUIT PAVLOVA

SORBET AND HOMEMADE WHIPPED CREAM

15€

TARTE FINE AUX POMMES

Sauce caramel et glace vanille

THIN APPLE TART

WITH CARAMEL SAUCE VANILLA ICE CREAM

14€

TRIO DE PROFITEROLES MAISON

Chocolat chaud fondant

TRIO OF HOMEMADE PROFITEROLES

WITH WARM MELTED CHOCOLATE SAUCE

15€

DAME BLANCHE AUX COOKIES

Sauce au chocolat et chantilly maison

COOKIE "DAME BLANCHE"

WITH CHOCOLATE SAUCE AND HOMEMADE WHIPPED CREAM

14€

GLACES & SORBETS

4.50€ la boule

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS AFFINÉS

Pélardon, Cantal, Roquefort, Camembert au lait cru

SELECTION OF AGED FRENCH CHEESES

15€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. | Alcohol abuse is dangerous for your health.
Consommez avec modération. | Drink responsibly.
Retrouvez la liste des allergènes affichée au bar. | The list of allergens is available at the bar.
Carte susceptible d'être modifiée selon approvisionnement et saisonnalité.
| The menu may change depending on supply and seasonality.
Toutes nos viandes proviennent de l'UE. | All our meats come from the EU.
Tarifs nets, taxes et service compris. | Net prices, taxes and service included.

LA PLAGE

VERCHANT



CARTE D'HIVER

HORAIRES

Ouvert tous les jours, toute l'année
Service du midi de 12h00 à 14h00
Service du soir de 19h30 à 22h00
Ouverture du bar de 10h00 à 00h00

Réservations | 04 67 07 26 02 | restauration@verchant.fr

