

## 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€

## 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 le 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€  
≈ 150KCAL

CEVICHE DE DAURADE ROYALE  
Citron vert, avocat  
SEA BREAM CEVICHE, LIME, AVOCADO  
23€  
≈ 290KCAL

ŒUF MARINÉ  
Purée de patate douce, fromage blanc, wasabi  
MARINATED EGG, SWEET POTATO PURÉE,  
FROMAGE BLANC, WASABI  
17€  
≈ 160KCAL

## PLATS

CONSOMMÉ CLAIR DE VOLAILLE  
Vermicelles de riz aux saveurs asiatiques  
CLEAR CHICKEN CONSOMMÉ,  
RICE VERMICELLI WITH ASIAN FLAVOURS  
26€  
≈ 300KCAL

CABILLAUD FRAIS À LA CITRONELLE  
Gingembre, wakamé et poireaux  
FRESH COD WITH LEMONGRASS, GINGER, WAKAME AND LEEKS  
33€  
≈ 140KCAL

CHOU FARCI  
Carotte au cumin  
STUFFED CABBAGE WITH CUMIN-SPICED CARROT  
26€  
≈ 240KCAL

## DESSERTS

TARTE EXOTIQUE AU GINGEMBRE  
EXOTIC GINGER TART  
14€  
≈ 210KCAL

TAPIOCA À LA COCO  
Shiso  
COCONUT TAPIOCA WITH SHISO  
14€  
≈ 200KCAL

ANANAS POCHÉ AU ROMARIN  
Crumble cacao  
ROSEMARY-POACHED PINEAPPLE, COCOA CRUMBLE  
14€  
≈ 85KCAL



VEGAN



VEGETARIEN  
VEGETARIAN



SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE



SANS LACTOSE  
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  
Chocolate molten cake  
or vanilla-strawberry ice cream

19.50€

## VIN AU VERRE <sup>12CL</sup>

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€

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 noisette

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

Sauce au chocolat et chantilly maison

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

Réervations | 04 67 07 26 02 | [restauration@verchant.fr](mailto:restauration@verchant.fr)

