

LA PLAGE

VERCHANT

AVANT DE COMMENCER...

- ✓ Houmous maison,
persil en salade et amandes grillées 9€
- Jols frites et aïoli maison 11€
- Tarama maison, citron vert et blinis 14€
- ✓ Petits légumes du jardin
en tempura et crème ciboulette 10€

LES PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER...

Prix selon poids et arrivage

La côte de bœuf pour 2
(race Aubrac ou Simmental)
1 kg environ 11€ les 100g

*Maturée par nos soins en cave d'affinage,
servie et découpée sur planche et accompagnée
d'un duo de sauces, grenailles confites
et salade verte.*



ENTRÉES

- Huitres de la lagune de Thau,
Maison Masson et filles 24€
- 6 spéciales N°2 « Agathe » 29€
- 9 spéciales N°2 « Agathe » 45€
- 15 spéciales N°2 « Agathe » 45€
- Foie gras de canard maison mi-cuit,
chutney de fruit 28€
- Carpaccio de Bœuf Aubrac,
Grana Padano et pesto roquette 21€
- ✓ Aubergine grillée, crème de feta,
roquette et kalamansi 17€
- ✓ Asperges vertes croquantes,
tzaziki aux herbes du jardin et huile d'olive 19€
- Gaspacho de petits pois, burrata et citron 21€
- Ceviche de thon, salade d'orge en taboulé 24€
- Buddha bowl au saumon frais mariné,
avocat, quinoa et édamame 27€
- Salade César
aux aiguillettes de volaille croustillantes 24€
- ✓ Salade de légumes de Printemps 16€

PLATS

- Gambas grillées, pois chiche, vinaigrette d'harissa
et herbes fraîches 38€
- Filet de loup grillé, sauce vierge 31€
- Sole entière meunière ou grillée 47€
- Carré d'agneau grillé aux herbes du jardin 44€
- Noix d'entrecôte de bœuf race Simmental,
sauce béarnaise 36€
- Tartare de bœuf Aubrac,
frites et salade, préparé à table 31€
- Effiloché de volaille, citron confit,
yaourt grec au sumac et panisses 29€
- ✓ Spaghetti à la crème de truffe noire 32€
- ✓ Risotto de petits pois frais,
citron et Grana Padano 24€
- ✓ Chou-fleur rôti aux épices, sauce tahini 23€

*Garniture : grenailles rôties au thym, légumes grillés, salade verte
Garniture supplémentaire 5€
Nos viandes sont d'origine France, Allemagne et Royaume-Uni
(sous réserve d'approvisionnement)*

MENU ENFANT

19,50€ -hors boisson-
Plat au choix : Poisson ou Viande selon marché du jour
Dessert au choix : Moelleux au chocolat ou Glace 2 boules
Servi jusqu'à 10 ans

Tous les jours : Service du midi de 12h00 à 14h00 - Service du soir de 19h30 à 22h00

Le Bar : tous les jours de 10h00 à 00h30

Réservations au 04.67.07.26.02 ou restauration@verchant.fr

Prix nets - service compris

LA PLAGE

VERCHANT

DESSERTS

Profiteroles classiques, <i>chocolat chaud</i>	14€
Mi-cuit chocolat noir extra-bitter, <i>noix de pécan, glace vanille</i>	14€
Dame blanche, <i>crumble meringue</i>	14€
Tarte fine aux pommes, <i>glace vanille</i>	14€
 Pomme et rhubarbe comme une tatin, <i>ganache à l'amande</i>	14€
Pavlova aux fruits frais de saison, <i>glace vanille et chantilly maison</i>	14€
Millefeuille croustillant, <i>fleur d'oranger et rhubarbe</i>	14€
Assiette de fruits frais coupés	14€
Fraises de pays, financier à la pistache	14€
Café ou thé gourmand de La Plage	16€
Glaces et sorbets <i>la boule au choix</i>	4€
Le chariot de fromages affinés de France	16€

Tous les jours : Service du midi de 12h00 à 14h00 - Service du soir de 19h30 à 22h00

Le Bar : tous les jours de 10h00 à 00h30

Réservations au 04.67.07.26.02 ou restauration@verchant.fr

Prix nets - service compris