

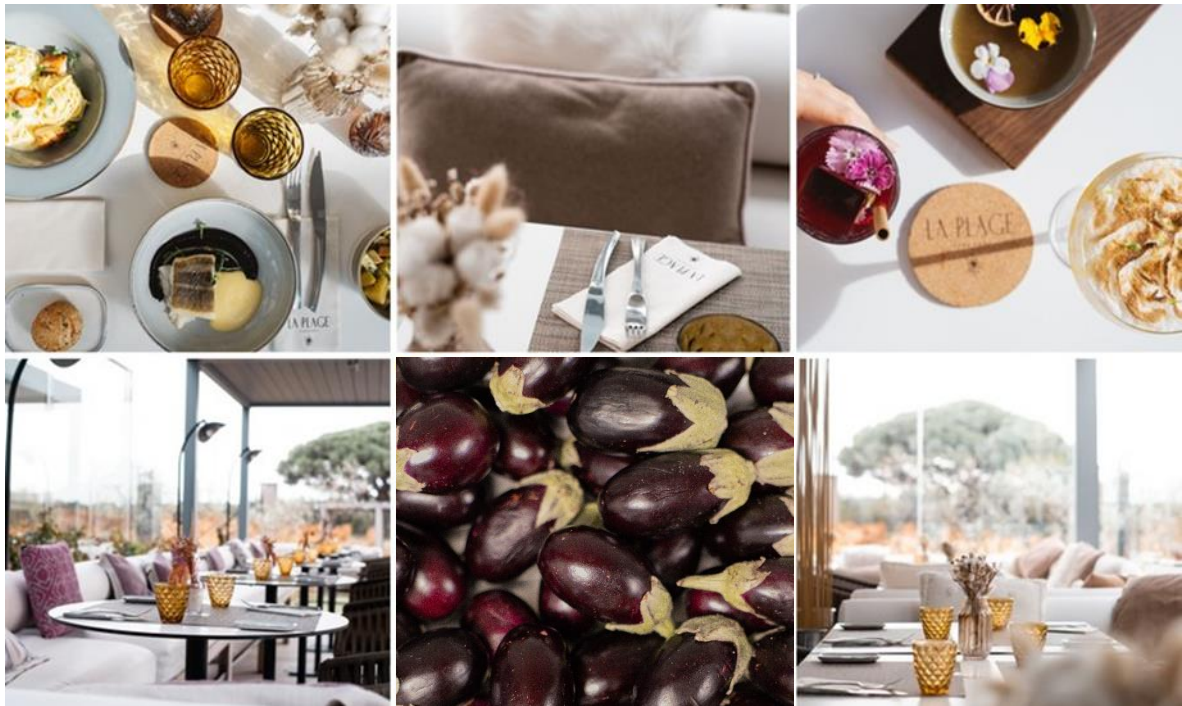
LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Automne 2023 | Autumn 2023



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



Prix TTC, service compris

Nos entrées | Our starters

Carpaccio de saumon coupé main

23€

Gel acidulé aux fruits de la passion et gremolata à la pistache de Bronte

Hand-cut salmon carpaccio, tangy passion fruit gel and Bronte pistachio gremolata

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

Terrine de foie gras de Canard

32€

Gelée au Porto, chutney poire et échalote et brioche maison

Duck foie gras terrine with port jelly, pear and shallot chutney, homemade brioche

Butternut en plusieurs textures

20€

Œuf parfait bio, émulsion aux Grana Padano AOP et bacon grillé

Butternut in several textures, organic perfect egg, Grana Padano PDO emulsion and grilled bacon

Tartare de bœuf d'Aubrac

23€

Salade de jeunes pousses et huile d'olive extra vierge

Aubrac beef tartar, salad of sprout and extra virgin olive oil

Ravioles aux champignons

21€

Crème de Topinambour, pickles au Tabasco et huile aux herbes

Mushroom ravioli with cream of Jerusalem artichoke, Tabasco pickles and herb oil

Fondant de céleri-rave rôti

20€

Pousse de moutarde et mayonnaise à la vanille

Roast celeriac fondant with mustard sprouts and vanilla mayonnaise

Les légumes bio de notre potager en déclinaison

19€

Demander la disponibilité à notre équipe de salle

Organic vegetables from our kitchen garden, ask our team for availability

Pâtes & risotto | Our pasta & risotto

- Riz Vialone nano à la courge butternut** **26€**
Crémeux de burrata fumée et pignons de pin torréfiés
Vialone Nano rice with butternut squash, creamy smoked burrata and roasted pine nuts
- Tagliolini à la truffe noire** **38€**
Réduction au Prosecco Bio
Tagliolini with black truffle and organic Prosecco reduction
- Anolino Emiliano farci au jambon de Parme et grana Padano AOP** **24€**
Beurre aux herbes du Domaine
Anolino Emiliano stuffed with Parma ham and Grana Padano PDO, herb butter from our garden

Nos poissons | Fishes

La Sole de Méditerranée

Servie meunière ou grillée, sélectionnée spécialement pour nous à la criée de Sète
Accompagnée de frites fraîches, caponata et jeunes pousses en salade et 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€ jusqu'à 500 grammes 85€ up to 500 grams
- 95€ au-delà de 500 grammes 95€ more than 500 grams

Cabillaud rôti à la plancha

38€

Bouillon de coques à la coriandre, artichauts et salsifis en déclinaisons
Cod roasted a la plancha, cockle broth with coriander, artichokes and salsify in a variety of flavours

Filet de rouget, beurre mousseux au piment d'Espelette

35€

Poireaux et tagliolini à l'encre de seiche
Filet of red mullet with Espelette chilli foamy butter, leeks and squid ink tagliolini

Nos viandes | Meats

Pièce du moment à partager (pour 2pers)

Selon marché

Pièce de viande du jour rôtie annoncée à la prise de commande
Accompagnée de frites fraîches, caponata et 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

Filets de canette rôtis

34€

Prunes au miel, mini betteraves et sauce aux fruits de la passion
Roast duck fillets, honey plums, baby beetroot and passion fruit sauce

Noix d'entrecôte « Prince du Sud »

36€

Maturée 28 jours accompagnée de pommes frites et salade de mesclun
Prince du Sud entrecôte steak, matured for 28 days, served with chips and mesclun salad

Suprême de Volaille fermière

29€

Mousseline aux champignons de sous-bois et galette de pommes de terre
Farm feed chicken breast, mushroom mousseline and potato galette

Fondant de poitrine de cochon de l'Aveyron

30€

Purée de carottes aux graines de moutarde, oignons caramélisés et chou Romanesco
Fondant of Aveyron pork belly, carrot purée with mustard seeds, caramelised onions and Romanesco cabbage

Le Fromage | Cheese

Les fromages

14€

Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture de figues
Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and fig jam.

Nos fromages sont sélectionnés et affinés par Les Maries Fromagerie à Montpellier

Desserts | Desserts

Millefeuille mirabelle	12€
Crème Philadelphia vanillée, Reine-Claude pochées et son sorbet Mirabelle millefeuille, philadelphia vanilla cream, poached Reine-Claude and sorbet	
Poire Belle-Hélène	12€
Poire pochée au lait d'amande, glace vanille, sauce chocolat et crumble torréfié Belle-Hélène pear, poached pear with almond milk, vanilla ice cream, chocolate sauce and roasted crumble	
Paris-Brest cacahuètes	13€
Pâte à choux garnit de praliné cacahuète, mousseline et cacahuètes caramélisées Peanut Paris-Brest, choux pastry filled with peanut praline, mousseline and caramelised peanuts	
Chocolat piment d'Espelette	14€
Espuma chocolat fleur de sel, biscuit cookie au piment d'Espelette et sa glace Chocolate espuma with fleur de sel, Espelette chilli biscuit and ice cream	
Crème brûlée au café arabica	12€
Arabica coffee crème brûlée	
Île flottante au lait d'amandes et caramel beurre salé	12€
Floating island with almond milk and salted butter caramel	
Café / Thé gourmand servi avec une sélection de mignardises	12€
Café gourmand, coffee or tea and a selection of mignardises	

Coupes de glaces | Ice cream cups

La Dame blanche	12€
Deux boules de glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona, amandes effilées Vanilla ice cream, chocolate sauce, crunchy almonds, whipped cream	
Boules de glaces et sorbets de la Maison artisanale « Angelo Gelato Caffè »	4€/ Unité
Glaces : vanille bourbon de Madagascar, chocolat noir 60%, pistache de Sicile, caramel beurre salé, café blanc, fleurs d'oranger/ Sorbet : mangue, citron, framboise, fraise, melon, nectarine Ice cream: Madagascar bourbon vanilla, 60% dark chocolate, Sicilian pistachio, salted butter caramel, white coffee, orange blossom / Sorbet : mango, Lemon, raspberry, strawberry, melon, nectarine	

MENU ENFANT – KID MENU

21€ (Pour les enfants jusqu'à 12 ans - *For kids until 12 years old*)

Cheeseburger de l'Aubrac au Comté
Aubrac cheeseburger with Comté cheese

ou

Filets de **poulet** panés aux céréales
Breaded chicken breast with cereals

ou

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 caponata
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



Horaires d'ouverture du restaurant - Opening hours

Du Lundi au Dimanche – Monday to Sunday
12h00 -- 14h00
19h30 -- 21h30

Le restaurant met à votre disposition - At your disposal :

Du pain sans gluten - Gluten free bread
Des plaids - Blankets

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 :

