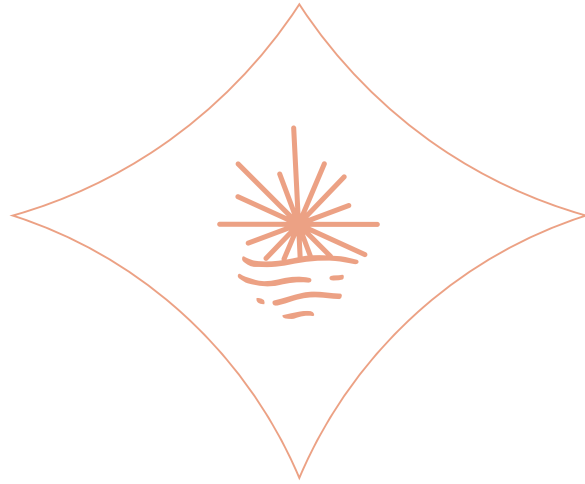


LA PLAGE

VERCHANT



CARTE D'ÉTÉ

LA PLAGE

VERCHANT

AVANT DE COMMENCER OU À PARTAGER

La Tielle à la Sétoise	15€
Houmous, fenouil et citron confit et pain pita	8€
Caviar Sturia crème aigre et blinis tièdes (boîte de 30g)	75€
Les huîtres spéciales Agathe	
6 pièces	22€
12 pièces	41€

LES PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER...

Prix selon poids et arrivage

La Sole petit-bateau de la criée de Sète,
grillée ou meunière

Poisson entier
simplement grillé, sauce vierge

Côte de boeuf, race à viande
sauce Béarnaise



ENTRÉES

Burrata crémeuse, tomates glacées au vieux vinaigre du Domaine de l'Oulivie et focaccia	25€
Tartare de thon de ligne, guacamole maison et coriandre	19€
Foie gras de canard mi-cuit, confiture de figues, pain grillé	28€
Velouté glacé aux salades du jardin, condiments	15€
Salade César, aiguillettes de volaille croustillantes	24€
Cœurs de sucrine, copeaux de parmesan et vierge de citron	12€

PLATS

Filet de loup grillé, sauce vierge	28€
Risotto de gambas, bisque de homard	30€
Risotto lié au parmesan, jus de tomate beurré (option vegan possible)	24€
Noix d'entrecôte de bœuf, sauce béarnaise	38€
Tartare de bœuf Aubrac, préparé à table	28€
Spaghetti à la crème de truffe noire	38€
Suprême de volaille fermière, oignons doux	29€
Côtelettes d'agneau de l'Aveyron, pois chiches et harissa maison	36€
Poulpe grillé, chimichurri maison	34€

*Tous nos poissons proviennent de la criée de Sète,
Ils sont servis avec pommes de terre écrasées aux olives et légumes du moment.
Toutes nos viandes sont d'origine France (sous réserve d'approvisionnement).
Elles sont servies avec des frites et cœurs de sucrine*

MENU ENFANT

21 €, à suggérer au moment
jusqu'à 12 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