

LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Printemps 2022 | Spring 2022



SERVICE | SERVICE

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



Prix TTC, service compris

LA PLAGE

VERCHANT



MENU SEMAINE | WEEKLY MENU

Uniquement au déjeuner hors week-end et jours fériés | Only for lunch except weekends and public holidays

Œuf Parfait

Houmous de petits pois, asperges vertes

Champignons à la Grecque dans une émulsion de jambon de pays

Perfect egg with peas hummus, green asparagus, mushrooms with ham emulsion



Lieu Noir

Lieu Noir Breton cuit sur la peau, risotto à l'encre de seiche

Vinaigrette sésame et combavas

Saithe cooked on the skin, black risotto, sesame and kaffir lime dressing



Le Nuage

Ile flottante passion maison

House passion floating island

Entrée + Plat + Dessert | 36€

Starters + Main course+ Desserts | 36€

Nos entrées | Our starters



Belle salade maraîchère

11€

Belles pousses de différentes variétés, copeaux de parmesan, noix vinaigrette gourmande.

Varieties of salads, parmesan shavings, nuts, with a gourmet vinaigrette

Les Huîtres spéciales « Agathe »

Huîtres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

6 pièces à 21€

12 pièces à 38€

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.

Caviar « Antonius » 30g Oscietre 5 étoiles

78€

A consommer nature pour apprécier pleinement ses saveurs, accompagné avec des blinis, et crème épaisse.

Sublimez votre caviar avec :

- Un shot de vodka Beluga 9€
- Une coupe de Champagne Brut 12€

To be consumed plain to fully appreciate the flavours, it will be served with blinis, and heavy cream.

Enhance your experience with:

- A Beluga vodka shot 9€
- A Brut champagne glass 12€

Le Thon de ligne

23€

Servi en sashimi, poireaux fondants, vinaigrette wasabi aux différents œufs entre terre et mer.

Tuna, served in sashimi, tender leeks, wasabi vinaigrette with different eggs between land and sea.

Le Pâté en croûte

19€

Pâté en croûte traditionnel fait maison et ses pickles de légumes.

Traditional homemade pâté en croûte served with vegetable pickles

Le Foie Gras de canard

25€

Aux épices douces maison, pulpe de coing et brioche toastée.

Foie gras with sweet homemade spice, quince pulp and toasted brioche

Le potimarron

15€

Fin velouté et crémeux de potimarron, brioche à la châtaigne toastée et champignons.

Pumpkin soup and cream, a chestnut brioche and seasonal mushrooms



Nos poissons | Fishes

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix (voir ci-après)
Our main courses come with a side of your choice (see below)

Le Cabillaud

28€

Dos de cabillaud cuit sur la peau, crème de choux fleurs à l'encre de seiche, sabayon acidulé.
Cod fillet cooked on the skin, cream of cauliflower with squid ink, tangy sabayon

La Sole sauvage

Servie meunière ou grillée, sélectionné spécialement pour nous à la criée de Sète.
Served meunière or grilled, selected exclusively for us at the Sète auction.

Prix selon cours
According to market price

Le Loup

31€

Rôti sur la peau, artichaut et ail noir dans un jus de bouillabaisse.
Roasted on the skin, artichoke and black garlic with fish juice.

Nos viandes | Meats

Côte de bœuf de race Aubrac (pour 2pers)

115€

 Rôti au four et tranchée devant vous, jus poivre vert.
Prime Rib for 2, roasted in the oven, green pepper sauce.

Noix d'entrecôte de race Black Angus (Royaume Uni)

38€

Pièce de bœuf affinée, beurre maître d'hôtel et son jus au poivre vert
Piece of beef matured, butler butter and green pepper sauce

Le veau de l'Aveyron

32€

Filet de veau cuit au beurre, salsifis glacés à la truffe et son jus.
Veal fillet cooked in butter, iced salsify with truffle and its juice.

Volaille fermière de l'Ain

28€

Suprême de volaille cuit en basse température, risotto de céleri rave, sauce poulet.
Chicken supreme cooked at low temperature, celeriac risotto, creamy sauce

Garniture au choix (la deuxième au tarif de 5 euros) Side dish (the second at a cost of 5 euros)

- Pommes frites / Homemade french fries
- Purée maison au beurre frais – supplément truffes 8€ / Homemade mashed potatoes prepared with fresh butter extra truffles 8€
- Poêlée de légumes / Grilled vegetables
- Jeunes pousses de salade et vinaigrette gourmande / Fresh of lettuce with vinaigrette

Pâtes & risotto | Our pasta & risotto



Spaghettis alla Chitarra et Saint Jacques bretonnes grillées

32€

Façon Cacio E Pepe avec son incontournable pecorino italien.
Spaghetti alla Chitarra and grilled Breton scallops, Cacio E Pepe style with Italian pecorino.



Le Céleri Rave

22€

Comme un risotto de céleri rave, artichaut, salsifis et quelques légumes oubliés.
Like a risotto of celeriac, artichoke, salsify and some forgotten vegetables.





Le Fromage | Cheese

Les fromages d'Occitanie

14€

Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.

Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and jam.

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

Desserts | Desserts

Le Flan traditionnel pâtissier à la vanille de Tahiti

12€

Glace vanille, sauce caramel.

Traditional custard pie, vanilla ice cream, caramel sauce.



Cookie moelleux servi tiède

14€

Éclat de chocolat caraïbe, fruits secs, sorbet fruits rouges et crème anglaise.

Caribbean chocolate chip, dry fruits, red fruits ice cream, crème anglaise. Homemade Caribbean chocolate tart

crispy praline, Giandugia ganache

La tarte maison chocolat caraïbe

13€

Croustillant praliné, ganache Giandugia

Homemade Caribbean chocolate tarte, crispy praline, Giandugia ganache

Le Café / Thé gourmand

14€

Coupes de glaces | Ice cream cups

La Dame blanche

12€

Glace vanille, sauce chocolat, amandes craquantes, chantilly vanille.

Vanilla ice cream, chocolate sauce, crunchy almonds, vanilla whipped cream.

Le colonel

14€

Sorbet citron, meringue croustillante, espuma de meringue, vodka.

Lemon sorbet, crispy meringue, meringue foam, vodka.

Glaces & Sorbets à l'unité : Vanille, Chocolat, Pistache, Exotique, Fruits rouges, Citron.

Vanilla, Chocolate, Pistachio, Exotic, Red Fruits, Lemon.



MENU ENFANT – KID MENU

19€ (Pour les enfants jusqu'à 12 ans - *For kids until 12 years old*)

Le **cheeseburger** de l'Aubrac au Comté.
Aubrac cheeseburger with Comté cheese

ou

Filet de **poulet** pané aux céréales.
Breaded chicken breast with cereals.

ou

Le **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 légumes de saison.
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



Plat végétarien - For vegetarians



Mets populaires – Guests' favorite choices

Horaires d'ouverture du restaurant - Opening hours

Du Mardi au Samedi – Tuesday to Saturday

12h00 -- 14h00

19h30 -- 21h30

Dimanche & Lundi – Sunday & Monday

12h00 -- 14h30

Fermé le soir, closed in the evening

Le restaurant met à votre disposition - At your disposal :

Du pain sans gluten - Gluten free bread

Des plaids - Blankets

Une cave à cigares - Cigares

Des lunettes loupes - Vision Glasses

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 :

