

# LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Printemps 2022 | Spring 2022



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



Prix TTC, service compris

# LA PLAGE

VERCHANT



## Sélection de Tapas | Finger food Selection

A partir de 19h | From 7PM

18€

### 4 Huîtres Spéciale Agathe n°3

4 Oyster Agathe n°3

### Belle burrata crémeuse, focaccia et tomate cerise

Creamy burrata, focaccia and cherry tomato

### Antipasti à piquer et à tartiner

Antipasti to share

### Sardines Millésimées, beurre au parfum de combavas et pain grillé

Vintaged sardins, Combavas butter and grilled bread

### Couteaux en persillade

Razor clams parsley

### Croquette de brandade, sauce aioli

Cod Brandade croquette with garlic mayonnaise

## Nos planches à partager | Our platters to share

30€

### Notre planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs

Cold cut platter

### Notre planche de fromages français

French cheese platter

### Planche mix sélection de charcuteries et de fromages

Mix platter cheese and meat

# LA PLAGE

VERCHANT



## MENU SEMAINE | WEEKLY MENU

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

### Petits Pois

Crèmeux de petits pois, ricotta aux fines herbes et légumes croquants

*Peas cream, herbs ricotta and raw vegetables*



### Maquereau

Maquereau grillé, caponata de poivrons et cébettes, coulis d'olive Taggiasche.

*Grilled mackerel, bell peppers stew with spring onions, olives coulis*



### Chocolat

Moelleux au chocolat, crème anglaise passion

*Chocolate moelleux, passion fruit « creme anglaise ».*

**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

### 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 Oscière 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€



### Thon de ligne

25€

Servi en sashimi, marinade soja et gingembre.  
Tuna, served in sashimi, tender leeks, wasabi vinaigrette with different eggs between land and sea.

### Carpaccio de crevettes

22€

Aux saveurs de pamplemousse et avocat, servi avec une sauce cocktail maison.  
Shrimp carpaccio with pomelos and avocado, served with cocktail dipping sauce.

### Le Foie Gras de canard maison

28€

Servi avec sa confiture d'oignons rouges et pain grillé.  
Foie gras with sweet homemade spice, quince pulp and toasted brioche

### Soupe de poissons

18€

Soupe de poissons de roche et croutons à l'ail.  
Rockfish soup, garlic croutons.

### Burrata crémeuse

24€

Servie avec ses tomates à l'ancienne et focaccia.  
Creamy burrata with old style tomatoes and focaccia bread.



## 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)

### Tentacules de poulpe

36€

Tentacules de poulpe à la plancha, salsa verde.

Snacked octopus with green sauce

### La Sole sauvage

Servie meunière ou grillée, sélectionné spécialement pour nous à la criée de Sète.

Prix selon cours

Served meunière or grilled, selected exclusively for us at the Sète auction.

According to market price

### Dos de Maigre

28€

Dos de maigre cuit sur la peau, coulis de poivrons jaune à l'huile d'olive.

Back of meager cooked on the skin, bell peppers coulis.

## Nos viandes | Meats

### Côte de bœuf de race Aubrac (pour 2pers)

120€

Rôti au four et tranchée devant vous, jus poivre vert.

Prime Rib for 2, roasted in the oven, green pepper sauce.

Notre cave à maturation est également disponible avec d'autres races de viandes

(Black Angus, Montbéliarde, Wagyu...) Renseignez vous auprès du service pour en connaître les disponibilités !

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

42€

Pièce de bœuf affinée et son jus au poivre vert

Piece of beef matured and green pepper sauce

### Côtelettes d'agneau de l'Aveyron

37€

Servies avec tomates confites, olives taggiasche et jus corsé.

Lamb chops with candied tomatoes, olives and strong juice.

### Volaille fermière de l'Ain

29€

Suprême de volaille contisé au beurre d'herbes et son jus.

Chicken supreme with herbs butter and cooking juice

### Tartare de Bœuf Aubrac

30€

Œufs, cornichons, câpres, échalote, persil, moutarde, Ketchup, sauce Anglaise

Aubrac Beef tartare with condiments

### Burger authentique de l'Aubrac

33€

Servi avec du lard fumé et Comté.

Aubrac beef burger, smoked bacon and Comté cheese

### Garniture au choix (la deuxième au tarif de 6 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

- Chichoumeille languedocienne / Local eggplant stew

## Pâtes & risotto | Our pasta & risotto

**Spaghettis alla Chitarra et gambas** 35€

Gambas gratinées dans leur coque, le tout lié dans un crémeux de homard

Spaghetti alla Chitarra, gratinated prawns, lobster cream.



**Risotto Carnaroli** 24€

Risotto Carnaroli de Camargue lié au vieux parmesan.

Camargue rice risotto with old parmesan cheese.

## 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

**La mousse légère au chocolat Valrhona en pot parfait** 12€

Biscuit moelleux chocolat, crémeux Gianduja noisette, tuiles au grué de cacao.

Chocolate mousse, creamy chocolate with hazelnut.



**Le Baba au rhum ambré** 14€

Marmelade au citron Bio, chantilly au thym du jardin.

Amber rum Baba with lemon marmelade and whipped cream with thyme from our garden.

**La crème brûlée à la vanille des îles** 12€

Brioche maison, confiture à l'orange de la Maison Laurino.

Vanilla creme brulée, homemade bun, orange marmelade.

**Les fraises de pays** 14€

Jus de fraises, sorbet fromage blanc aux agrumes, tuile fraise aux graines de pavot.

Local strawberries, plain cheese sorbet with citrus fruits.

**Le Café / Thé gourmand** 14€

## Coupes de glaces | Ice cream cups

**La Dame blanche** 12€

Boule de glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona, amandes effilées.

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

**La Yellow Pink** 12€

Sorbet mangue, sorbet framboise, sorbet fromage blanc aux agrumes, chantilly, coulis de fruits.

Mango sorbet, raspberry sorbet, plain cheese sorbet with citrus fruits, whipped cream and fruits coulis.

**Petite douceur, profitez de nos boules de glaces et sorbets maison :**

Glaces : Vanille, chocolat, pistache. / Sorbet : Mangue, citron, framboise.

Ice cream : Vanilla, Chocolate, Pistachio. / Sorbet : Mango, Lemon, Raspberry.

**3€/ Unité**

## **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 :

