LA PLAGE

VERCHANT

CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Eté 2022 | Summer 2022



12h-14h45 & 19h30-21h30 | 12AM-2:45PM & 7:30PM-9:30PM

Prix TTC, service compris

LA PLAGE

VERCHANT

MENU SEMAINE I WEEKLY MENU

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

Raviole d'Aiglefin et son choux Chinois,
gel de mezcal accompagné de sa sauce leche de tigre
Haddock ravioli with cabbage, mezcal gel and leche de tigere sauce

Steak d'espadon au sésame grillé et son wok de légumes
Swordfish steak with grilled sesame and vegetables wok

Le Carré Chocolaté, mousse Bavaroise,
crémeux de griotte, biscuit moelleux chocolat et amarena
Chocolate mousse, cream of sour cherries, chocolate biscuit and amarena

Entrée + Plat + Dessert I 36€

Starters + Main course+ Desserts **I 36€**

Nos entrées I Our starters

Belle salade maraîchère — 12€
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 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.

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€

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.

Gaspacho de tomate — 15€
Gaspacho de tomates rafraîchissante, pastèques.
Refreshing tomato gazpacho, watermelons

Burrata crémeuse — 24€
Servie avec ses tomates à l'ancienne et foccacia.
Creamy burrata with old style tomatoes and focaccia bread.

Poke bowl au thon de ligne — 28€
Quinoa, ananas, fèves edamame, tomates cerises, wakamé, noix de cajou, concombre, pois chiches, avocat, vinaigrette wasabi.
Quinoa, pineapple, edamame, cherry tomatoes, wakame, cashew nuts, cucumber, chickpeas, avocado, wasabi vinaigrette.

Nos poissons I 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 I 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) **45€**
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 6 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, noix/ Heart of lettuce with vinaigrette and nuts
- Chichoumeille languedocienne / Local eggplant stew

Pâtes & risotto I Our pasta & risotto

Spaghettis alla Chitarra et gambas **35€**
Gambas cuites à la plancha, le tout lié dans un crémeux de homard
Prawns cooked a la plancha, all wrapped in a creamy lobster sauce

Maccheroni et truffe d'été **38€**
Maccheroni et jambon à la truffe liés au comté, copeaux de truffe d'été
Maccheroni and truffle ham with comté cheese, shavings of summer truffle

Risotto Carnaroli **24€**
Risotto Carnaroli de Camargue lié au vieux parmesan.
Camargue rice risotto with old parmesan cheese.

Le Fromage I 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 I Desserts

La mousse légère au chocolat Valrhona en pot parfait **12€**
Biscuit moelleux chocolat, crémeux Gianduja noisette, tuiles au grué de cacao, fleur de sel à la vanille
Choclate mousse, creamy chocolate with hazelnut, vanilla, flower of salt

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 brulée 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 citron, tuile fraise aux graines de pavot.
Local strawberries, lemon sorbet with citrus fruits.

Le Café / Thé gourmand **14€**

Coupes de glaces I 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 citron, chantilly, coulis de fruits, amandes effilées.
Mango sorbet, raspberry sorbet, lemon sorbet, whipped cream and fruits coulis, crunchy almonds.

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 lundi au Samedi – Monday to Saturday
12h00 –- 14h45
19h30 –- 21h30

Dimanche – Sunday
12h00 –- 15h00
19h30 –- 21h30

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 I Stay tunned :