



CARTE DU RESTAURANT RESTAURANT MENU Printemps 2023 | Spring 2022-2023



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



Nos entrées I Our starters

| Ceviche de poisson du jour de Méditerranée Salade de fèves crues et cuites à l'aneth | 21€ |
|--|-----------------------------------|
| Ceviche of Mediterranean fish of the day, raw and cooked bean salad with dill | |
| | |
| Huîtres spéciales « Agathe » | 0 :: ` ` ` 220 |
| 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 co Our oysters are served with shallots, lemon and butter to enjoy them at your convenience. | • |
| Asperges vertes en déclinaison | 24€ |
| Ricotta séchée au four et Pecorino Romano DOP | |
| Green asparagus with oven-dried ricotta and Pecorino Romano DOP | |
| Pâtá an craûta maisan da lanin | 28€ |
| Pâté en croûte maison de lapin Légumes de saison et pickles de légumes | 20€ |
| Homemade rabbit and greens pie with vegetable pickles | |
| | |
| Tartare de bœuf d'Aubrac, | 22€ |
| Salade de jeunes pousses et infusion aux herbes du Domaine Aubrac beef tartar, salad of young shoots and infusion with herbs from the Domaine | |
| Burrata de bufflonne des Pouilles | 22€ |
| Légumes printaniers à l'huile extra vierge et coulis de tomates "San Marzano" | |
| Pugliese buffalo burrata with spring vegetables in extra virgin oil and San Marzano tomato coulis | |
| | |
| Œuf Bio parfait | 19€ |
| Pousses d'épinards et <i>colatura</i> d'anchois de "Cetara" | |
| Organic Perfect Egg, spinach shoots and anchovy <i>colatura</i> from Cetara | |
| Pâtes & risotto Our pasta & risotto | |
| Pappardelle aux œufs | |
| Fondant de gigot d'agneau et huile d'olive au romarin | 28€ |
| Pappardelle with eggs, leg of lamb fondant and rosemary olive oil | |
| Riz Vialone nano, comme un risotto | 22€ |
| Crémeux de petit pois au basilic | |
| Vialone nano rice, as a risotto, creamy peas with basil | |
| Tagliolini sautées aux jus corsé de têtes | 34€ |
| Gambas grillées à la plancha | - |
| Sautéed tagliolini with strong head juices, gambas grilled a la plancha | |
| Ravioli farcis aux asperges vertes | 34€ |
| Réduction au parmesan 24 mois | J4€ |
| Ravioli stuffed with green asparagus and parmesan reduction 24 months | |

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)

La Sole de Méditerranée

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

Accompagnée de frites fraîches, légumes de saison aux herbes et jeunes pousses en salade aux 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
95€ au delà de 500 grammes
95€ more than 500 grams

Filet de dorade poêlé

39€

Riz noir vénère au safran et courgettes couleurs sautées

Fillet of sea bream, saffron black rice and sautéed colored zucchini

Tentacules de poulpe rôti au thym citron

36€

Crème d'aubergines et huile d'olive fumée

Roasted octopus tentacles with lemon thyme, eggplant cream and smoked olive oil

Nos viandes I Meats

\nearrow Pièce du moment à partager (pour 2pers)

Selon marché

Pièce de viande rôtie du jour annoncée à la prise de commande

Accompagnée de frites fraîches, légumes de saison aux herbes, 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

Foie de veau à la vénitienne

30€

Polenta frit et oignons rouges en pickles

Venetian veal liver, fried polenta and red onions pickles

Faux filets de bœuf du Piémont "Carima dry aged" rôti

36€

Salade de roquette et parmesan, vinaigre balsamique à la figue

Roasted "Carima dry aged" beef sirloin, arugula and parmesan salad, fig balsamic vinegar

Suprême de Volaille fermière

28€

Déclinaison d'épinards au citron confit

Farm feed chicken breast, spinach with candied lemon

Poitrine d'agneau de l'Aveyron en estouffade

36€

Artichauts violets au gros sel et Romarin

Stewed lamb breast from Aveyron, purple artichokes with coarse salt and rosemary

Le Fromage I Cheese

| 8 | |
|--|-----------|
| Les fromages d'Occitanie | 14€ |
| Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture. | 140 |
| 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 | |
| Tendre gelée à la framboise | 12€ |
| Mousse à la noix de coco et crémeux au citron vert. | |
| Raspberry jelly, coconut mousse and lime cream. | |
| | |
| Millefeuille à la pistache | 14€ |
| Mousseline à la vanille et feuilletage au caramel | |
| Pistachio millefeuille, vanilla mousseline and caramel puff pastry | |
| | |
| Croissant de lune exotique | 14€ |
| Pâte sablée, ananas et sorbet banane passion | |
| Exotic moon crescent, shortcrust pastry, pineapple and banana passion fruit sorbet | |
| Varring au abagalat proliné ara quant | 12€ |
| Verrine au chocolat praliné croquant | 12€ |
| Crème onctueuse et croustillant sans gluten | |
| Crunchy chocolate praline verrine, cream and gluten-free crispiness | |
| Crème renversée au caramel | 12€ |
| Caramel custard | |
| | |
| Tarte fine aux pommes | 12€ |
| Thin apple tart | |
| | |
| Le Café / Thé gourmand | 12€ |
| | |
| | |
| Coupes de glaces I lce cream cups | |
| La Dame blanche | 12€ |
| Boule de glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona, amandes effilées. | 12€ |
| Vanilla ice cream, chocolate sauce, crunchy almonds, whipped cream. | |
| ranna ice cream, enocolate sauce, craneny annonas, wripped cream. | |
| | |
| Petite douceur, profitez de nos boules de glaces et sorbets maison : | |
| Glaces: Vanille, chocolat, pistache. / Sorbet: Mangue, citron, framboise. | 00/11/1/ |
| 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.

ดน

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









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 Une cave à cigares - Cigares

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 :







