

WELLNESS



CARTE ÉLABORÉE CONJOINTEMENT AVEC LES CHEFS ET JANNICK D'ANGELO
NOTRE EXPERT EN MICRO-NUTRITION ET NUTRITHÉRAPIE

ENTREES

- CARPACCIO DE BETTERAVE

HIBISCUS & AGRUMES

BEETROOT CARPACCIO WITH HIBISCUS AND CITRUS

16€

#90KCAL
- CEVICHE DE DORADE ROYALE

CITRON VERT, AVOCAT

SEA BREAM CEVICHE WITH LIME AND AVOCADO

22€

#290KCAL
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT

LAIT DE COCO ET CURCUMA

BUTTERNUT SQUASH VELOUTE WITH COCONUT MILK AND TURMERIC

19€

200KCAL

PLATS

- SUPRÊME DE VOLAILLE MOELLEUX

PANAIS ET SAUCE VIERGE

TENDER CHICKEN SUPREME WITH PARSNIPS AND VIERGE SAUCE

29€

410KCAL
- CABILLAUD FRAIS À LA CITRONELLE

GINGEMBRE, WAKAMÉ ET POIREAUX

FRESH COD WITH LEMONGRASS

32€

140KCAL
- RISOTTO

DE PETIT EPEAUTRE ET BROCOLIS

SPELT AND BROCCOLI RISOTTO

24€

210KCAL
- HEALTHY BOWL

TOFU FUMÉ, AVOCAT, WAKAMÉ

QUINOA, ÉDAMAME ET CORIANDRE FRAÎCHE

TOFU, AVOCADO, WAKAMEQUINOA, EDAMAME AND FRESH CORIANDER

27€

500KCAL

DESSERTS

- TARTE AU CITRON

AU THÉ MATCHA

MATCHA TEA LEMON TART

14€

250KCAL
- PANNA COTTA

GRAINES DE CHIA, KIWI

14€

200KCAL
- ANANAS POCHÉ AU ROMARIN

CRUMBLE CACAO

POACHED PINEAPPLE WITH ROSEMARY, COCOA CRUMBLE

14€

85KCAL



VEGAN
VEGAN



VEGETARIEN
VEGETARIAN



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE

PLATS

- BELLES GAMBAS GRILLEES

& RISOTTO SAFRANÉ

NICE GRILLED PRAWNS ON A SAFFRON RISOTTO

38€
- FILET DE LOUP GRILLÉ

SAUCE VIERGE

GRILLED SEABASS FILLET, VIRGIN SAUCE

32€
- SOLE ENTIÈRE

GRILLÉE OU MEUNIÈRE (350-400G)

GRILLED WHOLE SOLE OR MEUNIERE

49€
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS MATURÉE

SAUCE BÉARNAISE

MATURED BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK WITH BEARNAISE SAUCE

250g ... 39€ / 400g ... 59€
- TARTARE DE BOEUF AUX COUTEAUX

PRÉPARÉ À TABLE (3%MG - VBF)

BEEF TARTARE

32€
- PÂTES FRAÎCHES A LA TRUFFE D'ÉTÉ

FRESH PASTA WITH SUMMER TRUFFLE

37€
- PÂTES FRAÎCHES AU HOMARD

SAUCE BISQUE

FRESH PASTA WITH SUMMER LOBSTER AND BISQUE SAUCE

56€
- GARNITURE AU CHOIX :

GRENAILLES RÔTIES AU THYM, LÉGUMES DU SOLEIL, SALADE COEUR DE SUCRINE

PRODUITS D'EXCEPTION ...

PIÈCES D'EXCEPTION MATURÉES PAR NOS SOINS EN CAVE D'AFFINAGE,
SERVIES ET DÉCOUPÉES SUR PLANCHE ET ACCOMPAGNÉES D'UN DUO DE SAUCES,
GRENAILLES CONFITES ET SALADE VERTE

- CÔTE DE BOEUF DE RACE AUBRAC (FR)
PRIX SELON POIDS - 1KG ENVIRON POUR 2 PERSONNES
14€ les 100g
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS MATURÉE
PRIX SELON POIDS - 700/800G ENVIRON À PARTAGER
15€ les 100g

TAPAS

- PETITS NEMS SHANGAÏ

SALADE, MENTHE FRAÎCHE, SAUCE SOJA

x4 ... 12€ x6 ... 18€
- HOUMOUS MAISON

PERSIL ET AMANDES GRILLÉES, PAIN PITA

HOMEMADE HUMMUS, PARSLEY AND TOASTED ALMONDS

11€
- HUÎTRES N°2 «FINES» TRADITION

MAISON MASSON / ASSIETTE DE DÉGUSTATION 3 PIÈCES

TRADITIONAL «FINE» OYSTERS N°2, TASTING PLATE 3 PC

13€
- CAVIAR SIBERIEN ROYAL

30G ... 89€ 50g ... 139€

VODKA, SHOT 4CL 11€

ENTREES

- HUÎTRES N°2 «FINES» TRADITION

MAISON MASSON & FILLES, LAGUNE DE THAU

TRADITIONAL «FINE» OYSTERS N°2

x6 ... 25€ / x9 ... 29€ / x15 ... 45€
- OEUF MIMOSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

MIMOSA EGG WITH SUMMER WHITE TRUFFLE

18€
- TATAKI DE BOEUF

PÉTALES GRANA PADANO, PESTO ROQUETTE

BEEF TATAKI

22€
- FOIE GRAS

FAIT MAISON, CHUTNEY DE FIGUES & PAIN BRIOCHÉ

HOMEMADE FOIE GRAS

28€

SALADES REPAS

- BUDDHA BOWL

SAUMON FRAIS MARINÉ, AVOCAT, WAKAMÉ,

QUINOA, ÉDAMAME ET CORIANDRE FRAÎCHE

MARINATED FRESH SALMON, AVOCADO, WAKAME

QUINOA, EDAMAME AND FRESH CORIANDER

27€
- SALADE CÉSAR

AUX AIGUILLETES DE VOLAILLE CROUSTILLANTES

CLASSIC CAESAR MEAL SALAD WITH CRISPY POULTRY FILLETS

25€

MENU MIDI

(SEMAINE, HORS WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ)

ENTRÉE AU CHOIX, PLAT AU CHOIX, DESSERT AU CHOIX*	
2 SERVICES	38 €
3 SERVICES	45 €

MENU SOIR

(SERVI TOUS LES JOURS)

ENTRÉE, VIANDE OU POISSON, DESSERT*	54 €
ENTRÉE, VIANDE ET POISSON, DESSERT*	59 €

*CONSULTEZ L'ARDOISE

MENU ENFANT

19,50€ (jusqu'à 10 ans)

PLAT AU CHOIX

POISSON DU JOUR OU CRISPY TENDERS DE POULET
OU PÂTES FRAÎCHES TOMATE-FROMAGE

DESSERT AU CHOIX

MOELLEUX CHOCOLAT OU GLACE VANILLE-FRAISE

VIN AU VERRE (12CL)

CONSULTEZ NOTRE FABULEUSE CARTE DES VINS ET SES
2 000 RÉFÉRENCES !

Quelques suggestions ...

CUVÉE MARCELLE - VERCHANT AOP LANGUEDOC, ROUGE 2023	10 €
TÊTE DE CUVÉE QUINTINA - VERCHANT AOP LANGUEDOC, ÉLEVÉ 18 MOIS EN FÛT DE CHÊNE ROUGE, BLANC 2022	14 €
CUVÉE 1582 VERCHANT IGP D'OC, ROUGE, ROSÉ OU BLANC 2024	8,50 €
MOULIN DE GASSAC AOP LANGUEDOC, ROUGE 2023 - BLANC 2024	12 €
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOC PROVENCE, ROSÉ 2024	12 €

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND NESPRESSO
ASSORTIMENT DE GOURMANDISES FAITES MAISON
16€

THÉ GOURMAND DAMMANN
ASSORTIMENT DE GOURMANDISES FAITES MAISON
16€

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR EXTRA-BITTER
NOIX DE PÉCAN ET GLACE VANILLE
14€

LA PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS
GLACE VANILLE, CHANTILLY MAISON
15€

RIZ AU LAIT
CARMEL BEURRE SALÉ
14€

TRIO DE PROFITEROLES MAISON
CHOCOLAT CHAUD FONDANT
15€

LA DAME BLANCHE AUX COOKIES
SAUCE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON
14€

GLACES & SORBETS FRAÎCHEUR
4,50€ : boule

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE FRANCE
PÉLARDON, CANTAL, ROQUEFORT, CAMEMBERT AU LAIT CRÛ
15€

CARTE D'AUTOMNE

LA PLAGE
VERCHANT



Ouvert tous les jours, toute l'année
service du midi de 12h00 à 14h00 - Service du soir de 19h30 à 22h00
Réservations au 04 67 07 26 02 ou restauration@verchant.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Retrouvez la liste des allergènes affichée au bar. Tarifs nets, taxes et service compris.