

LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Septembre 2023

September 2023



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



Prix TTC, service compris

Nos entrées | Our starters

Tartare de poisson de méditerranée 22€

Déclinaison de mangue, condiment Ponzu et guacamole

Mediterranean fish tartar, mango declension, ponzu condiment and guacamole

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 Kaviari 30g 80€

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€

Carne Salada du Trentino Alto Adige 26€

Emulsion à la betterave et lait d'amandes, Castelmagno D.O.P.

Carne Salada from Trentino Alto Adige, Beetroot and almond milk emulsion, Castelmagno D.O.P

Pâté en croûte de volaille maison 28€

Poivrons marinés aux herbes, pickles de légumes

Homemade poultry pie and peppers marinated in herbs, vegetable pickles

Tartare de bœuf d'Aubrac 23€

Salade de jeunes pousses et huile d'olive extra vierge

Aubrac beef tartar, salad of sprout and extra virgin olive oil



Gaspacho de tomates anciennes 22€

Burrata de bufflonne des Pouilles et olives noires Taggiasche

Old tomato gazpacho, Pugliese buffalo burrata and Taggiasche black olives



Belle salade de mâche et légumes du marché 15€

Huile aux noix et feta de la maison Kalios

Mache salad with fresh local vegetables, walnut oil and Kalios feta

Pâtes & risotto | Our pasta & risotto

-  **Fusilli maison à la semoule de blé dur** 23€
Pesto de basilic « Genovese AOP » et haricots verts au beurre
Homemade fusilli with durum wheat semolina, “Genovese AOP” basil pesto and buttered green beans
-  **Riz Vialone nano aux herbes** 26€
Confiture de tomates cerises et straciatella crémeuse
Vialone Nano rice with herbs, cherry tomato jam and creamy straciatella
- Tagliolini à la truffe noire d’été** 31€
Réduction au Prosecco Bio
Tagliolini with summer black truffle and organic Prosecco reduction
-  **Ravioli farcis à la ricotta et citron jaune d’Amalfi** 29€
Ciboulette et Parmigiano Reggiano 24 mois
Ravioli stuffed with ricotta and Amalfi lemon, chives and Parmigiano Reggiano 24 months

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)

La Sole de Méditerranée

Servie meunière ou grillée, sélectionnée spécialement pour nous à la criée de Sète
Accompagnée de frites fraîches, caponata et jeunes pousses en salade et 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 85€ up to 500 grams
- 95€ au-delà de 500 grammes 95€ more than 500 grams

Filet de loup de mer cuit sur la peau 38€
Galette de pommes de terre et poêlée de tomates cerises aux câpres et olives noires Taggiasche
Filet of sea bass cooked on the skin, potato pancake and pan-fried cherry tomatoes with capers and black olives Taggiasche

Tentacules de poulpe rôties au thym et citron 36€
Crème d’aubergines et huile d’olive fumée
Roasted octopus tentacles with lemon thyme, eggplant cream and smoked olive oil

Nos viandes | Meats



Pièce du moment à partager (pour 2pers)

Selon marché

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

Accompagnée de frites fraîches, caponata et 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

Longe de Veau rôtie

32€

Carottes fanes en déclinaison et sauce pimentée à la « Nduja »

Roast loin of veal, mixed leaf carrots and a "Nduja" spicy sauce

Noix d'entrecôte « Prince du Sud »

36€

Maturée 28 jours accompagnée de pommes frites et salade de mesclun

Prince du Sud entrecôte steak, matured for 28 days, served with chips and mesclun salad

Suprême de Volaille fermière

28€

Poivrons marinés aux herbes et galette de pommes de terre

Farm feed chicken breast, Herb-marinated peppers and potato pancakes

Côtelettes d'agneau de l'Aveyron grillées

34€

Beurre au cumin et shitakés sautés à la persillade

Grilled Aveyron lamb chops, cumin butter and shitaké mushrooms sauté with parsley

Le Fromage | Cheese



Les fromages d'Occitanie

14€

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

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

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

Desserts | Desserts

Millefeuille mirabelle 12€

Crème Philadelphia vanillée, Reine-Claude pochées et son sorbet

Mirabelle millefeuille, philadelphia vanilla cream, poached Reine-Claude and sorbet

Poire Belle-Hélène 12€

Poire pochée au lait d'amande, glace vanille, sauce chocolat et crumble torréfié

Belle-Hélène pear, poached pear with almond milk, vanilla ice cream, chocolate sauce and roasted crumble

Paris-Brest cacahuètes 13€

Pâte à choux garnit de praliné cacahuète, mousseline et cacahuètes caramélisées

Peanut Paris-Brest, choux pastry filled with peanut praline, mousseline and caramelised peanuts

Chocolat piment d'Espelette 14€

Espuma chocolat fleur de sel, biscuit cookie au piment d'Espelette et sa glace

Chocolate espuma with fleur de sel, Espelette chilli biscuit and ice cream

Crème brûlée au café arabica 12€

Arabica coffee crème brûlée

Île flottante au lait d'amandes et caramel beurre salé 12€

Floating island with almond milk and salted butter caramel

Café / Thé gourmand servi avec une sélection de mignardises 12€

Café gourmand, coffee or tea and a selection of mignardises

Coupes de glaces | Ice cream cups

La Dame blanche 12€

Deux boules de glace vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona, amandes effilées

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

Boules de glaces et sorbets de la Maison artisanale « Angelo Gelato Caffè » 4€/ Unité

Glaces : vanille bourbon de Madagascar, chocolat noir 60%, pistache de Sicile, caramel beurre salé, café blanc, fleurs d'oranger/ Sorbet : mangue, citron, framboise, fraise, melon, nectarine

Ice cream: Madagascar bourbon vanilla, 60% dark chocolate, Sicilian pistachio, salted butter caramel, white coffee, orange blossom / Sorbet : mango, Lemon, raspberry, strawberry, melon, nectarine

MENU ENFANT – KID MENU

21€ (Pour les enfants jusqu'à 12 ans - *For kids until 12 years old*)

Cheeseburger de l'Aubrac au Comté
Aubrac cheeseburger with Comté cheese

ou

Filets de **poulet** panés aux céréales
Breaded chicken breast with cereals

ou

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 caponata
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 Dimanche – Monday to Sunday

12h00 -- 14h30

19h30 -- 21h45

Le restaurant met à votre disposition - At your disposal :

Du pain sans gluten - Gluten free bread

Des plaids - Blankets

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 :

