

D O M A I N E D E

VERCHANT

★★★★★ HOTEL & SPA

**CARTE
ROOM
SERVICE**

L'ensemble de la carte est disponible de 12h/13h30 et 19h/21h.

Les plats marqués d'un astérisque sont disponibles 24h/24

*Dishes with * are available all day.*

For others, during lunch 12AM-1.30PM & dinner time 7-9 PM.

Pour commander, veuillez composer le numéro 9 depuis la chambre

To order please dial : 9

6 Huitres Agathe spéciale de la maison Masson <i>6 special Agathe oysters</i>	18 €
12 Huitres Agathe spéciale de la maison Masson <i>12 special Agathe oysters</i>	36 €
Caviar perle de Dordogne (30 gr) Accompagné de blinis et d'une bouteille de Champagne Bollinger <i>Caviar with blinis and a bottle of Bollinger Champagne</i>	110 €
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	16 €
*Saumon fumé de la maison du fumoir à Aigues-Mortes, citron <i>Smoked salmon slices with lemon wedges</i>	22 €
Accompagné d'une chantilly au caviar de Dordogne <i>Smoked salmon slices with caviar whipped cream</i>	28 €
Croque sandwich jambon à la truffe et Comté, accompagné de salade et de frites maison <i>Ham, truffle and Comté cheese sandwich with homemade French fries and salad</i>	26 €
Foie gras des Landes confit au naturel, confiture de mandarine feuille et son pain toasté <i>Foie gras candied naturally, with tangerine jam and toasted bread</i>	28 €
*L'incontournable salade Caesar et son croustillant de volaille aux céréales <i>Chicken Caesar salad</i>	27 €
Burrata crémeuse, asperges vertes, mâche et pignons de pin torréfiés Vinaigrette balsamique et huile d'olive <i>Burrata mozzarella, green asparagus, lamb lettuce and roasted pine nuts, balsamic vinaigrette with olive oil</i>	22 €

PLATS PRINCIPAUX

Paleron de Black Angus, viande maturée, simplement grillée, frites maison <i>Black Angus Chuck Flap steak, simply grilled served with homemade French fries</i>	38 €
Volaille de l'Ain cuite a base température, Fine purée de pommes de terre et jus d'un rôti <i>Low temperature cooked chicken, mashed potatoes and gravy</i>	32 €
Burger d'agneau de l'Aveyron, confit d'agneau et condiment, accompagné de frites maison <i>Lamb burger, lamb confit and condiment served with homemade French Fries</i>	32 €
Daurade royale cuite au plat, servie entière sur un nid de fenouil et orange, Jus naturel lié au beurre <i>Whole Royal Sea Bream, seared fennel and oranges, butter dressing and garnish of the day</i>	29 €
Pâtes nature ou au parmesan <i>Plain pasta or with parmesan cheese</i>	21 €
Pâtes aux escargots de Bourgogne, jus lié au beurre d'escargot <i>Pasta with Burgundy snails and sauce</i>	34 €
L'assiette de frites maison <i>Homemade French fries</i>	11 €
L'assiette de jeunes pousses de salade, vinaigrette <i>Green salad and herbs</i>	11 €

FROMAGE ET DESSERTS

*L'assiette de fromages de chez Marie <i>Local cheese platter</i>	21 €
*Salade de fruits frais de saison au sirop d'écorces d'agrumes <i>Seasonal fruit salad</i>	16 €
Moelleux au chocolat Valrhona <i>Valrhona chocolate « moelleux » cake</i>	16 €
Crème caramel Vanille des îles <i>Caramel in panacotta style with vanilla</i>	14 €

D O M A I N E D E

VERCHANT

★★★★★ HOTEL & SPA

**CARTE
BAR**

BIENVENUE AU BAR DU RESTAURANT VERCHANT

Eaux minérales gazeuses

Perrier 33 cl	5,5 €
Badoit 50 cl	6 €
Chateldon 75 cl	10 €
Badoit 75 cl	8 €

Eaux minérales plates

Evian 50 cl 6 € Evian 75 cl	8 €
-----------------------------	-----

Boissons non alcoolisées

Coca cola, Coca cola zéro 33 cl	6,5 €
Orangina 25 cl	6,5 €

Boissons chaudes

Expresso	5 €
Café double	7 €
Thé / infusion	6 €
Chocolat chaud	8 €

Jus de fruits BIO « La Table des Lutins » 33 cl

Pêches jaunes et lavande sauvage	10 €
Cerises noires et sarriette sauvage	10 €
Abricots et romarin sauvage	10 €

Champagne à la coupe 12 cl

Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut	18 €
--	------

*Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur notre carte des vins.
Veuillez-vous renseigner auprès de notre équipe.*

Bières Locales Artisanales 33 cl

Blonde, Blanche, Ambrée	8,5 €
-------------------------	-------

SELECTION DE VIN AU VERRE 12 CL

Vin rosé

Vin de Pays de l'Hérault Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 6 €

Vin blanc

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 7 €
AOC Languedoc Domaine du Pas de l'Escalette Cuvée Les Clapas blanc 2018 10 €

Vin rouge

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2018 6 €
AOC Terrasses du Larzac Pas de l'Escalette Cuvée Les Clapas rouge 2018 10 €

SÉLECTION DE BOUTEILLE DE VIN 75 CL

Vin rosé

Vin de Pays de l'Hérault Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 30 €

Vin blanc

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 35 €
AOC Languedoc Domaine du Pas de l'Escalette Cuvée Les Clapas blanc 2018 85 €
IGP Saint Guilhem le Désert Mas Cal Demoura Cuvée L'Étincelle 2017 130 €
IGP Pays d'Hérault Clos Maïa 2018 90 €
IGP Pays d'Oc Domaine Alain Chabanon Cuvée Trélans 2016 90 €
AOP Languedoc Domaine de Mortières 2018 45 €
AOC Languedoc Domaine Le Clos du Serre Cuvée Saut du Poisson 2018 55 €

Vin rouge

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2018 30 €
AOC Coteaux du Languedoc « Cuvée Quintina » 2017 50 €
IGP de l'Hérault Domaine du Pas de l'Escalette Cuvée Ze Cinsault 2018 60 €
AOC Languedoc Domaine Alain Chabanon Cuvée Esprit de Font Caude 2015 90 €
VDP de l'Hérault Domaine Mas Daumas Gassac 2013 130 €
AOP Terrasses du Larzac Domaine Le Mas de l'Écriture Cuvée Pensées 2015 65 €
AOP Minervois Domaine JB Sénat Cuvée Le Bois des Merveilles 2017 60 €
AOP Languedoc Domaine Mirabel Cuvée Les Eclats 2018 55 €
AOP Pic Saint Loup Mas Foulaquier Cuvée Les Calades 2016 80 €
AOC Languedoc Pézénas Sainte Cécile du Parc Cuvée Sonatina 2016 40 €
AOC Languedoc La Méjanelle Sorian Sélection Cuvée Galeja 2016 80 €

| Prix nets TTC Service compris