



Carte imaginée par notre Chef Jérôme Bartoletti

Pour bien commencer / **To get started**

LA REMOULADE DE CRABE AUX PARFUMS DE CURRY ET DE MENTHE, Crémeux d'avocats et jus de tomate à boire <i>Crab remoulade with curry and mint, creamy avocado and tomato juice</i>	16 €
LE FAGOT D'ASPERGES VERTES vieux balsamique au parmesan et mayonnaise tiède <i>Green asparagus with old balsamic vinegar and parmesan cheese</i>	14 €
LE GATEAU D'AUBERGINE AU PISTOU ET CHEVRE FRAIS Coulis de tomates et jeunes pousses <i>Homemade eggplant cake with fresh goat cheese pistou and its coulis</i>	14 €
TATAKI DE THON AUX SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS Servi avec nos chips à l'ail - <i>Tuna tataki with garlic chips</i>	16 €
CARPACCIO DE PIEDS DE PORC ET SA SAUCE GRIBICHE <i>Pork feet carpaccio and Gribiche sauce</i>	14 €

« Qui l'eût cru ? » / **Our raw selection**

LES HUITRES Spéciales de l'étang de Thau « Agathe n°2 », vinaigre d'échalotes <i>Special Mediterranean oysters "Agathe n°2", shallots vinegar</i>	
	Par 6 : 18 €
	Par 12 : 34 €
CARPACCIO DE CREVETTES Gingembre et citron vert - <i>Shrimps carpaccio with ginger and lime</i>	15 €
CARPACCIO DE BŒUF ET SES COPEAUX DE PARMESAN Servi avec salade roquette et pesto <i>Beef carpaccio served with parmesan cheese, arugula and pesto</i>	15 €
JUS DE CAROTTES DES SABLES A LA CORIANDRE FRAICHE <i>Juice of carrots from sands with fresh coriander</i>	9 €
TARTARE DE SAUMON BOMLO PREPARE PAR NOS SOINS Servi avec frites maison et salade <i>Salmon tartar from Bomlo with fries & salad</i>	26 €
TARTARE DE BŒUF PREPARE PAR NOS SOINS Servi avec frites maison et salade <i>Authentic beef tartar with fries & salad</i>	26 €

Prix TTC, service compris



« C'est du tout cuit ! » / What's hot

DOS DE CABILLAUD, Aïoli tiède servi avec son écrasée de pommes de terre <i>Roasted back of Cod served with aioli and mashed potatoes</i>	30 €
FILET DE DAURADE EPAIS CUIT DANS SA FEUILLE DE BANANE, Confit de tomate, sauce vierge et une écrasée de pomme de terre à l'aïoli <i>Sea bream filet in banana leaf with tomatoes confit and mashed potatoes</i>	28 €
ENCORNETS FARCIS COMME A SETE <i>Stuffed squids in Sète style</i>	28 €
ENTRECOTE DE BŒUF ARGENTINE, Sauce poivrade, frites maison et poêlée de légumes <i>Argentina beef entrecote, pepper sauce and french fries</i>	30 €
LA POITRINE DE PORC CONFITE ET LAQUEE Servi avec frites maison et légumes - <i>Candied & glazed pork belly</i>	27 €

Les incontournables By Verchant / Signature dishes

LE TURBOT ENTIER A PARTAGER Servi avec une écrasée de pommes de terre à l'aïoli et poêlée de légumes <i>Whole Turbot to share, mashed potatoes and vegetables</i>	70 €
LA COTE DE BŒUF SIMMENTAL A PARTAGER Servi avec frites maison et légumes <i>Swiss Prime rib steak to share, French fries and vegetables</i>	78 €
L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES A PARTAGER Servi avec frites maison et légumes <i>Candied Lamb shoulder with spices, French fries and vegetables</i>	64 €
LE CHEESEBURGER BY VERCHANT Servi avec frites maison <i>Our signature cheeseburger and french fries</i>	26 €
LES COQUILLETTES FAÇON RISOTTO Jambon blanc truffé et comté <i>Coquillettes pasta cooked with truffle ham and Comte cheese</i>	26 €

Viande bovine d'origine française et suisse
Prix TTC, service compris



Gourmandises / Sweets

FAÇON CHOCOLAT LIEGEOIS

Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly

Chocolate liégeois, chocolate ice cream and whipped cream

12 €

CAFE LIEGEOIS

Glace café, café expresso et chantilly

Café liégeois, coffee ice cream and whipped cream

12 €

FRAISE MELBA

Sorbet fraise, fraises fraîches et chantilly

Strawberry melba, strawberry ice cream and whipped cream

12 €

LA SELECTION DE LA PATISSIERE SUR SON CHARIOT - *Our trolley*

9 €

TRIO GOURMAND SERVI AVEC SON THE OU SON CAFE - *Gourmet Hot drink*

12 €

BOULES A L'UNITE - *Ice creams*

4 €

(Sorbetes : Mangue, Coco, Fraise / Glaces : Rhum-Raisin, Chocolat, Vanille)

Menu Enfant / Kids Menu 19 Euros

(Pour les enfants jusqu'à 10 ans / For kids until 10 years old)

Saumon fumé, crème d'herbes citronnée

Smoked salmon, cream & lemon

Poisson (selon la pêche), frites ou légumes verts

White fish filet (daily catch), fries or vegetables

Ou

Viande grillée du moment, frites ou légumes verts

Grilled meat of the moment, fries or vegetables

Boules de glace

Ice cream

Prix TTC, service compris



INFORMATIONS

Horaires d'ouverture du restaurant :

Du lundi au dimanche

12h00 – 14h00

20h00 – 22h00

Dimanche

Brunch : 11h30 – 16h00

Le restaurant met également à votre disposition :

Du pain sans gluten

Des plaids

Une cave à cigares

Des lunettes loupes

Des chapeaux

Nous informons notre aimable clientèle

Que nous n'acceptons plus les chèques