








Carte imaginée par notre Chef **Jérôme Bartoletti**

### Pour bien commencer - *Start me up*

-  JUS DE CAROTTES DES SABLES A LA CORIANDRE FRAICHE  
*Juice of carrots from sands with fresh coriander* 9 €
- LA REMOULADE DE CRABE AUX PARFUMS DE CURRY ET DE MENTHE  
Vieux balsamique au parmesan et mayonnaise tiède  
*Green asparagus with old parmesan balsamic vinegar and mayonnaise* 16 €
-  LE FAGOT D'ASPERGES VERTES  
Vieux balsamique au parmesan et mayonnaise tiède  
*Green asparagus with old parmesan balsamic vinegar and mayonnaise* 14 €
-  LE GATEAU D'AUBERGINE AU PISTOU ET CHEVRE FRAIS  
Coulis de tomates et jeunes pousses  
*Homemade eggplant cake with fresh goat cheese pistou and its coulis* 14 €
-  TATAKI DE THON AUX SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS  
Servi avec nos chips à l'ail - *Tuna tataki with garlic crisps* 16 €

### « Qui l'eût cru? » - *For raw lovers*

- LES HUITRES  
Spéciales de l'étang de Thau « Agathe n°2 », vinaigre d'échalotes - *Local oysters*  
Par 6 : 18 €  
Par 12 : 34 €
- CARPACCIO DE CREVETTE  
Gingembre et citron vert - *Shrimps carpaccio with ginger and lime* 15 €
- CARPACCIO DE BŒUF ET SES COPEAUX DE PARMESAN  
Servi avec salade roquette et pesto  
*Beef carpaccio served with parmesan cheese, arugula and pesto* 15 €
-  TARTARE DE SAUMON BOMLO PREPARE PAR NOS SOINS  
Servi avec frites maison et salade  
*Salmon tartar from Bomlo with French fries & salad* 26 €
- TARTARE DE BŒUF PREPARE PAR NOS SOINS  
Servi avec frites maison et salade  
*Authentic beef tartar with French fries & salad* 26 €

Viande bovine d'origine française et européenne – Prix TTC, service compris.



« En faire des salades... » - *The salad corner..*



SALADE CAESAR

Romaine, parmesan, œuf et poulet frit

*Caesar salad with romaine lettuce, parmesan cheese & fried chicken*

22 €

COMME UNE NICOISE

Escalope de thon poêlée, riz, haricots verts, œuf et tomates

*« Niçoise » salad with seared tuna, rice, green beans, egg & tomatoes*

24 €



SALADE DE TOMATES ANCIENNES

Burrata crémeuse, huile de basilic et gazpacho de tomate à boire

*Tomatoes salad, buratta cheese, basil oil & tomato gazpacho to drink*

22 €

SALADE DE MELON ET PASTÈQUES DE LA REGION

Jambon Serrano grande réserve, fine gelée de muscat et roquette

*Melon & watermelon salad, muscatel wine jelly, arugula salad*

22 €

« C'est du tout cuit ! » - *What's hot*



ASSIETTE DE LEGUMES SAUTÉS DE SAISON

*Seared seasonal vegetables*

19 €

DOS DE CABILLAUD

Aïoli tiède servi avec son écrasée de pommes de terre

*Roasted back of Cod served with aioli and mashed potatoes*

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

*Sea bream filet in banana leaf with tomatoes confit and mashed potatoes with aioli*

28 €

ENCORNETS FARCIS COMME À SÈTE

*Stuffed squids in Sète style*

28 €

ENTRECOTE DE BŒUF ARGENTINE

Sauce poivrade, frites maison et poêlée de légumes

*Argentina beef entrecote, pepper sauce, vegetables and French fries*

30 €

LA POITRINE DE PORC CONFITE ET LAQUEE

Servi avec frites maison et légumes

*Candied & glazed pork belly served with French fries and vegetables*

27 €

LES COQUILLETES FAÇON RISOTTO

Jambon blanc truffé et comté, jus de viande

Viande bovine d'origine française et européenne – Prix TTC, service compris.



## 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

*Whole Turbot to share, mashed potatoes with garlic and vegetables*

70 €

### LA COTE DE BŒUF SIMMENTAL A PARTAGER

Servi avec frites maison et légumes

*Swiss Prime rib steak to share, French fries and vegetables*

78 €

### L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES A PARTAGER

Servi avec frites maison et légumes

*Candied Lamb shoulder with spices, French fries and vegetables*

64 €

### LE CHEESEBURGER BY VERCHANT

Servi avec frites maison

*Our signature cheeseburger and French fries*

26 €

## Gourmandises – *Sweets*

### ASSIETTE DE FRUITS ROUGES DE SAISON

*Bowl of seasonal red berries*

16 €

### FAÇON CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat noir, sauce chocolat et chantilly

*Chocolate liégeois, chocolate ice cream and whipped cream*

12 €

### CAFÉ LIÉGEOIS

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 SÉLECTION 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'UNITÉ - *Scoops of ice creams*

4 €

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



---

### **Menu enfant - *Kids menu* 19 EUROS**

(Pour les enfants jusqu'à 12 ans / *For kids under 12 years old*)

*Poisson (selon la pêche), frites ou légumes verts*

*White fish filet (daily catch), French fries or vegetables*

Ou / *Or*

*Nuggets de poulet mariné maison, frites ou légumes verts*

*Chicken nuggets, French fries or vegetables*

Ou / *Or*

*Viande grillée du moment, frites ou légumes verts*

*Grilled meat of the moment, French fries or vegetables*

\*\*\*\*\*

*2 Boules de glace*

*2 Scoops of ice cream*

---

### **Horaires d'ouverture du restaurant - *Opening hours***

Du lundi au dimanche - *Monday to Sunday*

12h00 – 14h00

20h00 – 22h00

Dimanche - *On Sunday only*

Brunch: 11h30 – 15h15

### **Le restaurant met à votre disposition - *At your disposal* :**

Du pain sans gluten - *Gluten free bread*

Des plaids - *Blankets*

Une cave à cigares - *Cigares*


Des lunettes loupes - *Vision Glasses*

Des chapeaux - *Hats*

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 de service avant la prise de commande.

*Please inform your waiter of all allergies prior ordering.*

 Régime végétarien - *For vegetarians*

 Mets très populaire - *Clients' favorite choices*

Viande bovine d'origine française et européenne – Prix TTC, service compris.

**Toute l'équipe de la Plage vous souhaite un bon appétit!**

Viande bovine d'origine française et européenne – Prix TTC, service compris.