



Carte imaginée par notre Chef **Alexandre Caillaud** et sa brigade.

Nos entrées - *Our starters*

BURRATA CREMEUSE

Mélange d'herbes et noisette, vinaigrette balsamique, clémentines

Burrata mozzarella and clementines, mix of herbs and hazelnut

17 €

CEVICHE DE THON

Aji amarillo et citron

Tuna ceviche with yellow pepper and lemon

19 €

SOUPE DE LEGUMES DE SAISON

Du jardin de Costebelle avec ses croutons dorés

Hot seasonal vegetables soup from nearby city Villeneuve lès Maguelone

11 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Au vin moelleux « l'Oubliée » du Domaine de Verchant, chutney d'oignons rouges

Duck « foie gras » cooked with sweet wine from Domaine de Verchant and red onions chutney

21 €

Les incontournables by Verchant - *Signature snacks*

BURGER TRADITION DE L'AUBRAC

Gruyère Suisse, lard, champignons et herbes ; Servi avec pommes frites maison

Aubrac Beef burger with bacon, Gruyère cheese, mushrooms and herbs ; with French fries

28 €

CLUB SANDWICH POULET ORIGINAL

Servi avec pommes frites maison et salade

Original chicken club sandwich with French fries

19 €

SALADE CAESAR

Romaine, copeaux de parmesan, œuf et volaille croustillante

Caesar salad with romaine lettuce, parmesan cheese, egg and fried chicken

22 €

TARTARE DE BŒUF DE L'AUBRAC

Taillé au couteau, préparé à votre table avec ses pommes frites et salade

Aubrac Beef tartare, prepared in front of you ; with lettuce and French fries

28 €



Nos plats - *Our main courses*

-  **MIJOTE DE LEGUMES D'HIVER**
Au curcuma et petit épeautre - *The gardener platter with turmeric and spelled* 19 €

Nos poissons

- LOUP DE MEDITERRANEE CUIT SUR LA PEAU**
Vierge à la pistache, cardamome et citron confit
Local sea bass with pistachios, cardamome and candied lemon 32 €


-  **SOLE PETIT BATEAU DE MEDITERRANEE**
Servie grillée ou meunière - *Local buttered or grilled sole* 46 €

- QUEUE DE LOTTE ROTIE**
Façon Bourride, au vin blanc - *Monkfish tail with white wine sauce* 30 €

Nos viandes

- COTE DE BOEUF DE L'AUBRAC SELON ARRIVAGE**
40 min de cuisson (Race Aubrac en provenance de l'Aveyron)
Servi avec une sauce marchand de vin ; pour deux personnes
Aubrac Prime rib steak with red wine sauce ; for two persons 86 €

- COTE DE COCHON LOU TEYCHOU**
(Appellation Label Rouge de l'Aveyron)
Grillée et servie avec son ail confit - *Grilled porc chop with candied garlic* 28 €

-  **ENTRECOTE DE BŒUF DE L'AUBRAC**
(Race Aubrac en provenance de l'Aveyron)
Sauce marchand de vin - *Aubrac beef entrecote, red wine sauce* 31 €

- POITRINE DE CANETTE DES DOMBES**
Laquée aux épices et miel - *Duck magret, glazed with spices and honey* 34 €

- SUPREME CROUSTILLANT DE VOLAILLE JAUNE**
Sauce Albufera - *Roasted yellow chicken breast with Albufera sauce* 28 €

GARNITURE AU CHOIX (la deuxième au tarif de 5 euros)

Pommes frites maison - purée de pomme de terre - mijoté de légumes de saison - risotto au citron

SIDE DISH (the second at a cost of 5 euros)

French fries, mashed potatoes, pan of seasonal vegetables, lemon and parmesan risotto.



Nos pâtes et risotto - *Our pasta & risotto*

 **RISOTTO A LA TRUFFE D'HIVER** 32 €
Riz Arborio et copeaux de Parmesan - *Winter Truffle risotto with parmesan*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ET SAINT JACQUES GRILLEES
Façon Cacio E Pepe avec son incontournable pecorino italien -
Spaghetti with grilled scallops and pecorino 32 €

Menu du soir - *Dinner Menu*

48 euros par personne

CEVICHE DE THON, AJI AMARILLO ET CITRON

Tuna ceviche with yellow pepper and lemon

OU

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU VIN MOELLEUX « L'OUBLIEE » DU DOMAINE DE VERCHANT

Duck « foie gras » cooked with sweet wine from Domaine de Verchant and red onions chutney

* * * * *

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE, FINE PUREE DE PANAIS ET PETITS LEGUMES, SAUCE ALBUFERA

Roasted yellow chicken breast, mashed parsnip and vegetables, Albufera sauce

OU

DOS DE LOUP GRILLE, RISOTTO AU CITRON ET ECLATS DE PISTACHE

Roasted back of seabass, lemon and pistachios risotto

* * * * *

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES « LES MARIES » - *Cheese platter* (+6 euros)

* * * * *

SELECTION DE NOTRE CHARIOT PATISSIER - *Pastry from our trolley*

Viandes d'origines françaises - Prix TTC, service compris.



Gourmandises - *Sweets*



MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT

Et sa glace vanille maison - *Chocolate cake with vanilla ice cream*

12 €

L'IRISH BABA

Avec sa chantilly infusée aux graines de café - *Irish Baba and infused whipped cream with coffee*

14 €

CREPE SUZETTE (À PARTIR DE LA CHANDELEUR)

Flambée au Grand Marnier et réalisée devant vous - *Flamed crepe Suzette with Grand Marnier*

16 €

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

9 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES « LES MARIES » - *Cheese platter*

12 €

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

12 €

BOULES DE GLACES MAISON A L'UNITÉ - *Scoops of ice creams*

4 €

(Sorbets : Fraise, Exotique, Citron / Glaces : Pistache, Rhum-Raisin, Chocolat, Vanille, Café)

Menu enfant - *Kids menu* 19 EUROS

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

STEAK HACHE OU CROUSTILLANT POULET OU POISSON DU JOUR

Garniture au choix : Frites, purée de pommes de terre, légumes sautés ou risotto.

Chopped steak or Chicken nuggets or Fish of the day
Side: French fries, mashed potatoes, seasonal vegetables or risotto.

Viandes d'origines françaises - Prix TTC, service compris.

BOULES DE GLACE - *Scoops of ice cream*



Horaires d'ouverture du restaurant - *Opening hours*

Du mardi au samedi - *Tuesday to Saturday*

12h00 -- 14h00

19h30 -- 22h00

Dimanche - *On Sunday only*

Brunch: 11h00 -- 15h00

Lundi - *On Monday*

12h00 -- 14h00

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*



Régime végétarien - *For vegetarians*



Mets très populaire - *Clients'favorite choices*

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.

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 :

Viandes d'origines françaises - Prix TTC, service compris.

L'identifiant (*User*) :

Domaine

Le mot de passe (*Password*) :

welcome

Restez connectés / *Stay tuned* :

