



BRAVO ! Si vous voyez ceci, vous êtes bien sur la carte de La Plage !
CONGRATS ! If you see this, you're at the right place for the menu !

MENU DEJEUNER

(hors week-end et jours fériés)

Le saumon d'Ecosse

Servi en tartare, pomme granny smith et aromates
Scottish salmon tartare with green apple and seasoning

Le loup

Cuit sur la peau, fine purée de carottes et coco, sabayon acidulé
Sea bass cooked on the skin, mashed carrots and coconut

Les citrons


*Entremet aux fruits rouges, bavarois aux citrons vert
et sorbet aux citrons jaunes*
Lemon, lime and red berries cake with lemon sorbet

Entrée + Plat + Dessert 39€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33€




Nos entrées - *Our starters*

-  **BURRATA CREMEUSE** 17 €
Pastèque et melon de pays, tomates anciennes, feta et vinaigrette balsamique
Burrata mozzarella with watermelon and local melon, feta cheese and tomatoes
- CEVICHE DE THON DE LIGNE** 19 €
Marinade Péruvienne, Patate douce, maïs Cancha grillés
Red Tuna ceviche, sweet potatoe, roasted cancha corn in a peruvian style
- FRAICHEUR DE CRABE** 17 €
Ananas, coriandre et guacamole
Fresh crab remoulade, pineapple, coriander and guacamole
-  **GASPACHO ANDALOU** 12 €
Servi avec sa foccaccia crostini
Spiced tomato soup served with crispy focaccia bread
- LE POKE BOWL BY VERCHANT** 24 €
Taboulé de céréales aux herbes, espadon mariné au sésame, avocat, radis, ananas, choux rouge, noix de cajou, vinaigrette asiatique et bien plus encore..
Poke Bowl By Verchant, Cereal tabbouleh with herbs, swordfish marinated in sesame, avocado, radish, pineapple, red cabbage, cashews, Asian dressing and much more..

Les incontournables by Verchant - *Signature snacks*

-  **CLUB SANDWICH POULET ORIGINAL** 19 €
Servi avec pommes frites maison et salade
Original chicken club sandwich with French fries
- SALADE CAESAR** 22 €
Romaine, copeaux de parmesan, œuf et volaille croustillante
Caesar salad with romaine lettuce, parmesan cheese, egg and fried chicken
- TARTARE DE BŒUF AUBRAC LE CLASSIQUE** 28 €
Œufs, cornichon, câpre, échalote, persil, moutarde, Ketchup, sauce Anglaise ; servi avec des frites
Aubrac Beef tartare, with condiments and French fries
- TARTARE DE BŒUF AUBRAC À L'ITALIENNE** 29 €
Le classique avec en plus du parmesan, pesto et vinaigre de balsamique ; servi avec des frites
Aubrac Beef tartare Italian style, with condiments, pesto, parmesan cheese and French fries


Pâte et risotto - *Our pasta & risotto*

-  **RISOTTO À LA MILANAISE** 28 €
Aux parfums de safran du bout du monde, artichauts et parmesan
Milanese risotto with saffron, artichoke and parmesan cheese
- FETTUCINI A L'ARRABIATA & GAMBAS SAUVAGES** 32 €
Fettucini pasta with spicy tomato sauce & grilled wild shrimps

Nos Plats - *Our main courses*

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)

Nos poissons - *Fishes*

- SAINT-PIERRE** 32 €
Cuit sur la peau condiment olive taggiasche et tomate confite
John Dory cooked on the skin, olives and candied tomatoes
-  **POULPE DE ROCHE** 30 €
Tentacule de poulpe à la plancha relevée d'une gremolata italienne
Grilled octopus tentacle with Italian gremolata
- RETOUR DE PECHE** 9 € / 100g
Poisson frais du jour entier selon arrivage
Fresh whole fish, catch of the day

Nos viandes - *Meats*

-  **CŒUR DE FAUX FILET DE L'AUBRAC** 32 €
Viande maturée, simplement grillée
Aubrac heart of sirloin steak, simply grilled
- COTE DE BŒUF DE L'AUBRAC (SELON ARRIVAGE)** 110 € pour 2 pers.
Viande maturée, servie avec ses sauces et condiments
Aubrac Prime Rib Steak, served with dressing and seasoning; for two
- COTE DE COCHON FERMIERE « LOU TEYCHOU » (ORIGINE AVEYRON)** 28 €
Cuit en basse température pour un meilleur moelleux et ail IGP de la Drôme confit
Low temperature porc chop from Aveyron with candied garlic from the Alps
- AGNEAU DE SISTERON** 34 €
Côtelettes d'agneau marinées aux herbes du jardin
Lamb chops from Aveyron, marinated with our garden herbs
- SUPREME DE VOLAILLE DE L'AIN JAUNE FERMIERE** 26 €
Cotisé au beurre d'herbes / *Roasted yellow chicken breast served with Maître d'hôtel butter*

GARNITURE AU CHOIX (la deuxième au tarif de 5 euros) *SIDE DISH (the second at a cost of 5 euros)*

- Frites de pomme de terre maison / *Homemade french fries*
- Purée maison au beurre frais / *Homemade mashed potatoes*
- Fricassée de légumes verts / *Grilled selection of green vegetables*
- Taboulé de céréales à la Libanaise et herbes fraîches / *Cereal tabbouleh with fresh herbs*
- Jeunes pousses de salade et vinaigrette gourmande / *Fresh heart of lettuce with vinaigrette*

ASSIETTE DE FROMAGES AUX DIFFERENTS LAITS

14 €

Cheese platter from local farmer



Plat végétarien - *For vegetarians*



Mets populaires – *Clients' favorite choices*

Gourmandises - *Sweets*

NOTRE INCONTOURNABLE CHARIOT DE DESSERTS BY VERCHANT - *Our trolley* 12 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ET SON SORBET FROMAGE BLANC 17 €

Red fruits platter and plain yogurt

TRIO GOURMAND SERVI AVEC SON THE OU SON CAFE - *Gourmet Hot drink* 12 €

NOS COUPES GLACEES :

TOUT CHOCOLAT 12 €

Glace chocolat Valrhona, sauce chocolat, Chantilly et noisettes grillées

Valrhona Chocolate ice cream, chocolate dressing, whipped cream and toasted hazelnut

DAME BLANCHE 12 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes grillées

Vanilla ice cream, chocolate dressing, whipped cream and toasted almonds

FRAÎCHEUR MELBA 12 €

Fruits rôtis, glace vanille et sorbet fruits, chantilly et amandes grillées

Roasted fruits, vanilla ice cream, fruits sorbet, whipped cream and toasted almonds

NOS PARFUMS DE GLACE ET SORBET ARTISANAL

La boule / *The scoop* 3 €

Nos glaces et sorbets sont réalisé par nos soins / *Homemade ice cream and sorbets :*

- Sorbets : Fraise, Exotique, Citron, Noix de coco / *Strawberry, exotic, lemon, coconut*
- Glaces : Pistache, Rhum-Raisin, Chocolat Valrhona, Vanille des îles / *Pistacchio, rum-grape, chocolate, vanilla*



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.*

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX PARMIS LA SELECTION AU-DESSUS

2 SCOOPS OF ICE CREAMS FROM THE SELECTION ABOVE



Prix TTC, service compris

Horaires d'ouverture du restaurant - *Opening hours*

Du lundi au dimanche - *Monday to Sunday*

12h00 -- 14h00

19h30 -- 22h00

Accès piscine : 9h30 -- 18h

Notre offre de paniers Pique Nique est disponible le weekend.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à vous rendre sur: <https://drive.domainedeverchant.com/>

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*

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 :

L'identifiant (*User*) :

Domaine

Le mot de passe (*Password*) :

welcome

Restez connectés / *Stay tuned :*

