



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 SEMAINE

*(Uniquement au déjeuner, hors week-end et jours fériés, weekly & only for lunches)*

### L'Agneau

*Nems croustillants d'agneau, sauce aigre douce, piquillos et fruits de la passion*

*Ou*

### Le Champignon

*Œufs en cuisson parfait, duxelles et fin velouté de champignons de Paris*

\*\*\*\*\*

### Le Saumon

*Saumon d'Ecosse simplement grillé, embeurré de choux dans une émulsion coco et curcumine*

*Ou*

### Le Suprême

*Suprême de volaille rôti au sautoir, crémeux de châtaignes, navets glacés dans un jus de volaille au cidre*

\*\*\*\*\*

### Le Riz au lait

*Copeaux d'agrumes et suprêmes, crumble chocolat blanc*

*Ou*

### Le Gâteau Roulé

*Biscuit chocolat, confit mangue passion, ganache chocolat blanc et citron vert, sorbet exotique*

**Entrée + Plat + Dessert 36€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€**

Prix TTC, service compris



## Nos entrées - *Our starters*


-  **BURRATA CREMEUSE** 17 €  
Figs et raisin, jeunes pousses, noix et noisettes, vinaigrette balsamique avec une touche de miel  
*Burrata mozzarella with figs and grapes, nuts and hazelnuts, balsamic vinaigrette with honey*
- 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*
-  **L'ŒUF BIO DU PIC SAINT LOUP** 16 €  
Cuit à basse température, poêlée des sous-bois, fin velouté de butternut.  
*Low temperature cooked egg, stir fried mushrooms and butternut squash cream soup*
- 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*

*(Uniquement au déjeuner, only for lunches)*

-  **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 ET TRUFFE DE LA SAINT JEAN 28 €  
Risotto Carnarolli de Camargue (IGP) au parmesan, truffe tuber aestivum et copeaux de vielle mimolette  
*Truffle risotto with local rice and cheese slices*
- SPAGHETTI A LA VONGOLE 32 €  
Pâtes aux palourdes relevées à l'ail et au persil  
*Spaghetti with clams, parsley and garlic*

## 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*

- PAVE DE LOUP DE MER 32 €  
Cuit sur la peau condiment, calamars grillés, vierge de légumes au fenouil  
*Sea bass cooked on the skin, grilled squids, veggies sauce with fennel*
-  POULPE DE ROCHE 30 €  
Tentacule de poulpe à la plancha relevée d'une gremolata italienne  
*Grilled octopus tentacle with Italian gremolata*
- RETOUR DE PECHE se référer à l'ardoise / *please refer to the slate*  
Poisson frais du jour entier selon arrivage  
*Fresh whole fish, catch of the day*

## Nos viandes - *Meats*

-  PALERON DE BLACK ANGUS (ARKANSAS) 33 €  
Viande maturée, simplement grillée  
*Black Angus Chuck Flap steak, simply grilled*
- COTE DE BŒUF DE L'AUBRAC (COMMANDE OBLIGATOIRE AVANT 19H LE SOIR / *order before 7PM mandatory*)  
Viande maturée, servie avec ses sauces et condiments 110 € pour 2 pers.  
*Aubrac Prime Rib Steak, served with dressing and seasoning; for two*
- COTE DE VEAU FACON MILANAISE 34 €  
Chapelure maison au parmesan  
*Veal chop, in Milanese crust with Parmesan cheese*
- 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*
- Légumes oubliés au beurre d'herbes / *Grilled selection of forgotten vegetables*
- Orecchiettes au parmesan / *Italian style pasta with parmesan cheese*
- Jeunes pousses de salade et vinaigrette gourmande / *Fresh heart of lettuce with vinaigrette*

Prix TTC, service compris

ASSIETTE DE FROMAGES « LES MARIES » AUX DIFFERENTS LAITS 14 €  
*Cheese platter from local farmer*

## Gourmandises - Sweets

FONDANT AU CHOCOLAT  
Glace vanille maison, chantilly - *Chocolate fondant with vanilla ice cream and whipped cream* 12 €

CREME CARAMEL  
Servie dans sa verrine avec un cake citron- *Caramel in panacotta style with lemon cake* 12 €

COOKIE GOURMAND 12 €  
Glace vanille maison, fruits secs et sauce caramel –  
*Yummy cookie, vanilla ice cream, dry fruits and caramel dressing*

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

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

### NOS COUPES GLACEES :

CHOCOLAT VANILLE 12 €  
Glace chocolat Valrhona, glace vanille, sauce caramel, chantilly vanille et éclat de nougatine  
*Valrhona Chocolate ice cream, vanilla ice cream, caramel dressing, whipped cream with vanilla and nougatine*

AFFOGATO AL CAFE 12 €  
Glace vanille, glace au café, espresso, granité café et chantilly vanille  
*Vanilla ice cream, coffee ice cream, espresso, whipped cream with vanilla*

FRAÎCHEUR MELBA 12 €  
Fruits rôtis au miel, glace vanille et sorbet fruits, chantilly et amandes grillées  
*Roasted fruits with honey, 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 : Poire, Exotique, Citron, Noix de coco / *Pear, 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 PAGE PRECEDENTE  
2 SCOOPS OF ICE CREAMS FROM THE SELECTION ON THE PREVIOUS PAGE

Prix TTC, service compris

 Plat végétarien - *For vegetarians*

 Mets populaires – *Clients' favorite choices*

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

Du lundi au dimanche – *Monday to Sunday*

12h00 -- 14h30

18h30 -- 20h30

Accès piscine : 10h -- 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* :



Prix TTC, service compris