



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)

Le Maquereau

A la façon d'un croque-monsieur, brandade et épinard

Ou

Le Choux fleur

Velouté Dubarry et raviole de bœuf aux aromates

Le Cochon

*Le filet mignon rôti au thym, crème de pommes de terre à l'estragon,
poêlée de champignons asiatiques*

Ou

Le Maigre

*Pavé de Maigre cuit sur la peau, fine purée de panais,
matignon de légumes racines dans une crème de coquillage*

La Poire

Poire poché à la vanille et épices douces, espuma et son sorbet fromage blanc

Ou

Souvenir d'enfance

Crème brûlée aux parfums d'agrumes et son sorbet du moment

Entrée + Plat + Dessert 36€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

Prix TTC, service compris




Nos entrées - *Our starters*

-  **BURRATA CREMEUSE** 17 €
Figues 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*

-  **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 (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 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

Menu du soir - *Dinner Menu*

49 euros par personne

{A l'occasion de la campagne Octobre Rose, un euro par menu sera reversé à la fondation pour soutenir la recherche et dépistage du cancer du sein. Merci pour elles.

*During the National Breast Cancer Awareness Month,
we will on purpose donate one euro per menu to the foundation. Thank you for them ! }*

Ce menu surprise vous est proposé en quatre services, laissant libre cours à l'inspiration de notre Chef de La Plage Alexandre Caillaud et de son équipe.

Faites-nous part de vos éventuelles intolérances et/ou allergies, lors de la prise de commande svp.

AMUSE BOUCHE

ENTREE DU CHEF

PLAT DU CHEF

FROMAGE « Les Maries » (Supplément 6 euros)

DESSERT du chariot pâtissier

*This tasting menu will be proposed with four services while giving free inspiration of our Chef and his team,
the Chef will adapt to your possible intolerances and/or allergies,
Please do not forget to specify them when ordering*

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

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 17 €
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, expresso, 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, rhum-grape, chocolate, vanilla*



Plat végétarien - *For vegetarians*



Mets populaires – *Clients' favorite choices*

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*:

