

Carte room service

Toute la carte est disponible de 12h/13h30 et 19h/21h. Les plats avec un astérisque sont disponibles 24h/24
*Dishes with * are available all day. For others, during lunch 12AM-1.30PM & dinner time 7-9 PM.*

Pour commander, veuillez composer le numéro suivant depuis la chambre / To order please dial : **9**

6 Huitres Agathe spéciale de la maison Masson <i>6 special Agathe oysters</i>	18€
12 Huitres Agathe spéciale de la maison Masson <i>12 special Agathe oysters</i>	36€
Caviar perle de Dordogne (30 gr) Accompagné de blinis et d'une bouteille de Champagne Bollinger <i>Caviar with blinis and a bottle of Bollinger Champagne</i>	110€
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	16€
*Saumon fumé de la maison du fumoir à Aigues-Mortes, citron <i>Smoked salmon slices with lemon wedges</i>	22€
Accompagné d'une chantilly au caviar de Dordogne <i>Smoked salmon slices with caviar whipped cream</i>	28€
Croque sandwich jambon à la truffe et comté, accompagné de salade et de frites maison <i>Ham, truffle and comté cheese sandwich with homemade French fries and salade</i>	26€
Foie gras des Landes poché au vin blanc du Domaine, confiture de pommes noix maison et son pain toasté <i>Foie gras poached in white wine, apple and walnut jam with toasted bread</i>	28€
*La salade César - Romaine, volaille, parmesan, œuf et croûtons dorés <i>Chicken Caesar salad</i>	27€
Burrata crémeuse, clémentines et noisettes grillées, jeunes pousses de salade, Vinaigrette balsamique et huile d'olive <i>Burrata mozzarella, clementine and roasted hazelnuts, balsamic vinaigrette with olive oil</i>	22€
Paleron de Black Angus, viande maturée, simplement grillée, frites maison <i>Black Angus Chuck Flap steak, simply grilled served with homemade French fries</i>	38€
Volaille de l'Ain cuite a base température, Fine purée de pommes de terre et jus d'un rôti <i>Low temperture cooked chicken, mashed potatoes and gravy</i>	32€
Burger de bœuf Aubrac, pickles d'oignon et cornichon, tomate, accompagné de frites maison <i>Beef burger, onions and pickles, tomato served with homemade French Fries</i>	32€
Petite Truite saumoné entière, Beurre noisette, garniture du jour <i>Whole small salmon trout, brown butter, garnish of the day</i>	29€
Pâtes nature ou au parmesan <i>Plain pasta or with parmesan cheese</i>	21€
Pâte aux gambas, sauce crémeuse d'une bisque <i>Pasta with blue lobster, and creamy lobster sauce</i>	48€
L'assiette de frites maison <i>Homemade French fries</i>	11€
L'assiette de jeunes pousses de salade, vinaigrette <i>Green salad and herbs</i>	11€
*L'assiette de fromages de chez Marie <i>Local cheese platter</i>	21€
*Salade de fruits frais de saison <i>Seasonal fruit salad</i>	16€
Moelleux au chocolat Valrhona <i>Valrhona chocolate « moelleux » cake</i>	16€
Crème caramel Vanille des îles <i>Caramel in panacotta style with vanilla</i>	14€

Bienvenue au Bar du Restaurant Verchant

Eaux minérales gazeuses					
Perrier	33 cl	5,5 €	Badoit	50 cl	6 €
Chateldon	75 cl	10 €	Badoit	75 cl	8 €

Eaux minérales plates					
Evian	50 cl	6 €	Evian	75 cl	8 €

Boissons non alcoolisées					
Coca cola, Coca cola zéro	33 cl	6,5 €	Orangina	25 cl	6,5 €

Boissons chaudes

Expresso	5 €
Café double	7 €
Thé / infusion	6 €
Chocolat chaud	8 €

Jus de fruits BIO « La Table des Lutins » 33 cl

Pêches jaunes et lavande sauvage	10 €
Cerises noires et sarriette sauvage	10 €
Abricots et romarin sauvage	10 €

Champagne à la coupe 12 cl

Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut	18 €
--	------

*Une sélection de bouteilles de champagne est disponible sur notre carte des vins.
Veuillez-vous renseigner auprès de notre équipe.*

Bières Locales Artisanales 33 cl

Blonde, Blanche, Ambrée	8.5 €
-------------------------	-------

Sélection de vin au verre 12 cl

Vin rosé

Vin de Pays de l'Hérault Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 6 €

Vin blanc

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 7 €

AOC Languedoc Domaine du Pas de l'Escalette Cuvée Les Clapas blanc 2018 10 €

Vin rouge

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2018 6 €

AOC Terrasses du Larzac Pas de l'Escalette Cuvée Les Clapas rouge 2018 10 €

Sélection de bouteille de vin 75 cl

Vin rosé

Vin de Pays de l'Hérault Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 30 €

Vin blanc

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2019 35 €

AOC Languedoc Domaine du Pas de l'Escalette Cuvée Les Clapas blanc 2018 85 €

IGP Saint Guilhem le Désert Mas Cal Demoura Cuvée L'Etincelle 2017 130 €

IGP Pays d'Hérault Clos Maïa 2018 90 €

IGP Pays d'Oc Domaine Alain Chabanon Cuvée Trélans 2016 90 €

AOP Languedoc Domaine de Mortières 2018 45 €

AOC Languedoc Domaine Le Clos du Serre Cuvée Saut du Poisson 2018 55 €

Vin rouge

Vin de Pays d'Oc Domaine de Verchant « Cuvée 1582 » 2018 30 €

AOC Coteaux du Languedoc « Cuvée Quintina » 2017 50 €

IGP de l'Hérault Domaine du Pas de l'Escalette Cuvée Ze Cinsault 2018 60 €

AOC Languedoc Domaine Alain Chabanon Cuvée Esprit de Font Caude 2015 90 €

VDP de l'Hérault Domaine Mas Daumas Gassac 2013 130 €

AOP Terrasses du Larzac Domaine Le Mas de l'écriture Cuvée Pensées 2015 65 €

AOP Minervois Domaine JB Sénat Cuvée Le Bois des Merveilles 2017 60 €

AOP Languedoc Domaine Mirabel Cuvée Les Eclats 2018 55 €

AOP Pic Saint Loup Mas Foulaquier Cuvée Les Calades 2016 80 €

AOC Languedoc Pézénas Sainte Cécile du Parc Cuvée Sonatina 2016 40 €

AOC Languedoc La Méjanelle Sorian Sélection Cuvée Galeja 2016 80 €

Prix nets TTC Service compris