

LA PLAGE

VERCHANT



CARTE DU RESTAURANT | RESTAURANT MENU

Printemps-Eté 2021 | Spring-Summer 2021



SERVICE | SERVICE

12h-14h & 18h15-20h30 | 12AM-2PM & 6:15PM-8:30PM



Prix TTC, service compris

Nos entrées | Our starters

Le foie gras de canard 24€

Cuit au naturel, petit mesclun d'haricots et girolles en pickles, tranche de pain de campagne grillée.

Beans and chanterelles in pickles, slice of toasted country bread.



Le Vitelo Tonnato 22€

Thon confit au piment d'Espelette, fine tranche de veau, anchois fumés, copeaux de parmesan et roquette, sauce tonnato.

Tuna confit with Espelette pepper, thin slice of French veal, smoked anchovies, parmesan shavings and arugula, tonnato sauce.



Belle salade maraîchère 10€

Belles pouces de différentes variétés, copeaux de parmesan, vinaigrette gourmande. – supplément truffe 8€

Varieties of salads, parmesan shavings with a gourmet vinaigrette – extra truffle 8€



Consommé de légumes glacé 16€

Petits légumes et pâtes liés d'un pesto, dans un consommé de concombre, copeaux de parmesan et herbes folles.

Small vegetables and pasta bound in a pesto, in a cucumber broth, parmesan shavings and herbs.

Les Huîtres spéciales « Agathe »

Huîtres spéciales n°3 du Petit Mas à Loupian

6 pièces à 19€

12 pièces à 38€

Nos huîtres sont servies avec un vinaigre à l'échalote, citron et beurre pour les déguster à votre convenance.

Our oysters are served with shallots, lemon and butter to enjoy them at your convenience.

Caviar de Sologne 20g de la Maison Nordique 78€

A consommer nature pour apprécier pleinement ses saveurs, accompagné avec des blinis, et crème épaisse.

Sublimez votre caviar avec :

- Un shot de vodka Beluga 9€
- Une coupe de Champagne Brut 12€

To be consumed plain to fully appreciate the flavours, it will be served with blinis, and heavy cream.

Enhance your experience with:

- A Beluga vodka shot 9€
- A Brut champagne glass 12€

La salade César 23€

Cœur de romaine, suprême de volaille moelleux, anchois au naturel, tomates, œuf dur, parmesan, croutons, sauce César.

Romaine heart salad, soft chicken supreme, anchovies, tomatoes, boiled egg, parmesans, croutons and Caesar sauce.

Le Poke Bowl Verchant 25€

Quinoa, tartare de thon sauce ponzu, algue wakamé, avocat, fèves édamames, ananas, coriandre fraîche, noix de cajou, vinaigrette wasabi.

Quinoa, tuna tartare with ponzu sauce, wakame seaweed, avocado, edamame beans, pineapple, fresh coriander, cashew nuts, wasabi vinaigrette.

Les Carrément Crus

Nos tartares sont réalisés et assaisonnés devant vous par nos équipes en salle.

Pour plus de gourmandises, nous vous proposons un choix de hot sauce de la Maison Martin, avec des piments Bio récoltés dans les Yvelines.

Tous nos tartares sont servis avec pommes frites et d'une salade de jeunes pousses. *Our tartars are served with French fries and salad.*



Tartare de Bœuf Aubrac Le Classique 29€

Jaune d'œuf, moutarde, ketchup, cornichons, câpres, persil haché, oignons.

Aubrac beef tartar, egg yolk, mustard, ketchup, pickles, capers, parsley, onions.



Tartare de Thon de Ligne 32€

Sauce soja, gingembre, coriandre fraîche, citron vert, oignon rouge et algue wakamé.

Tuna tartar with soya sauce, ginger, fresh coriander, lime, red onions and wakame seaweed.




Pâtes & risotto | Our pasta & risotto


-  **Spaghettis alla Chitarra** 24€
Lié d'un pesto de roquette et pignons de pin, burrata crémeuse.
Arugula and pine nuts pesto, creamy burrata.
-  **Risotto Carnaroli à la truffe** 29€
Traditionnel lié d'un parmesan et copeaux de truffes de la Saint Jean.
Parmesan cheese risotto and Saint Jean truffles.

Nos poissons | Fishes

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)

- Homard bleu Européen entier** 68€
Rôti au four, beurre à l'estragon.
Whole european blue lobster, roasted in the oven, tarragon butter.
-  **Le poulpe de Galice** 31€
Snacké à la plancha, condiments du jardin et pistaches.
Snacked octopus, condiments from our garden, pistachios.
- Le thon rouge de Méditerranée** 36€
Servi bleu, marinade chimichurri, concassé de tomates à la citronnelle et au gingembre.
Red local Tuna, chimichurri sauce, crushed tomatoes with lemongrass and ginger.

Nos viandes | Meats



- Côte de bœuf de race Aubrac (pour 2pers)** 112€
Rôti au four et tranchée devant vous, sauce béarnaise.
Prime Rib for 2, roasted in the oven, béarnaise sauce.
-  **Chateaubriand de Bœuf Aubrac** 39€
Filet cuit à la plancha au poivre concassé et sauce béarnaise
Aubrac Chateaubriand cooked on the plancha with crushed pepper, béarnaise sauce.
- Le cochon « Lou Teychou »** 26€
La côte rôtie à l'ail et au thym, jus perlé.
Pork chop, roast with garlic and thyme, porc juice
- Le coquelet** 29€
Coquelet en crapaudine, grillé à la moutarde à l'ancienne, jus à la diable.
Mustard roasted Cockerel

Garniture au choix (la deuxième au tarif de 5 euros) Side dish (the second at a cost of 5 euros)

- Pommes frites – supplément parmesan & truffes 4€/ Homemade french fries – extra parmesan & truffles 4€
- Purée maison au beurre frais - Homemade mashed potatoes prepared with fresh butter
- Ratatouille provençale / Provençal ratatouille
- Jeunes pousses de salade et vinaigrette gourmande / Fresh of lettuce with vinaigrette



Les Fromages | Cheeses

-  **Le Pélardon des Cévennes** 9€
Servi entier, bouquet de salade, miel et confiture.
Whole *pélardon* (local goat cheese), salad, honey and jam.
-  **Les fromages d'Occitanie** 14€
Sélection de 4 fromages de l'Occitanie, bouquet de salade, miel et confiture.
Selection of 4 cheeses from the region, salad, honey and jam.

Nos fromages sont sélectionnés et affinés par Les Maries Fromagerie à Montpellier

Desserts | Desserts

- La gaufre gourmande** 12€
Sorbet exotique, sauce chocolat, chantilly vanille et amandes effilées.
Waffle, exotic sorbet, chocolate sauce, vanilla sweet whipped cream, and slivered almonds.
-  **Cookie moelleux servi tiède** 14€
Éclat de chocolat caraïbe, fruits secs, sorbet fruits rouges et crème anglaise.
Caribbean chocolate chip, dry fruits, red fruits ice cream, crème anglaise.
- Salade de fruits frais de saison aux épices.** 14€
Seasonal fruit salad with spices.
-  **Assiettes de fruits rouges** 16€
Pistou basilic, noisettes et sésame croquant.
Red fruits plate with its sauce, basil pesto, hazelnuts, crunchy sesame.
- Tarte du moment aux fruits de saisons** 12€
Seasonal fruits pie
- Le Café / Thé gourmand** 14€

Coupes de glaces | Ice cream cups

- L'infiniment chocolat** 12€
Glace chocolat, sauce caramel, sésames et noisettes craquantes, chantilly vanille.
Chocolate ice cream, caramel sauce, sesame and crispy hazelnuts, vanilla whipped cream.
 - Fraicheur des tropiques** 12€
Sorbet exotique, sorbet coco, coulis mangue, mélange de fruits séchés, chantilly vanille.
Exotic sorbet, coconut sorbet, mango coulis, mix of dried fruits, vanilla whipped cream.
 - Délice aux fruits rouges** 12€
Sorbet fruits rouges, sorbet citron, coulis fruits rouges, amandes hachées, chantilly vanille.
Red fruit Sorbet, lemon sorbet, red fruit coulis, chopped almonds, vanilla whipped cream.
- Glaces & Sorbets à l'unité : Vanille, Chocolat, Pistache, Rhum-raïns, Exotique, Coco, Fruits rouges, Citron. 3€
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Rum-raisin, Exotic, Coco, Red Fruits, Lemon.



MENU ENFANT – KID MENU

19€ (Pour les enfants jusqu'à 12 ans - *For kids until 12 years old*)

Le **cheeseburger** de l'Aubrac au Comté.
Aubrac cheeseburger with Comté cheese

ou

Filet de **poulet** pané aux céréales.
Breaded chicken breast with cereals.

ou

Le **poisson** du jour grillé.
Grilled fish of the day.

ou

Coquillettes & cheese jambon comté
Mac & cheese with ham and comté cheese

Garniture au choix : frites, purée ou ratatouille.
Garnish of your choice: French fries, mash potatoes or ratatouille.

2 Boules de Glaces au choix parmi la sélection de la page précédente.
2 scoops of ice cream from the selection on the previous page



LA PLAGE

VERCHANT



Plat végétarien - For vegetarians



Mets populaires – Guests 'favorite choices

Horaires d'ouverture du restaurant - Opening hours

Du lundi au dimanche – Monday to Sunday

12h00 – 14h00

18h15 – 20h30

Notre boutique en ligne est disponible tous les jours.

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 :

