

LA PLAGE

VERCHANT



CARTE TAPAS | TAPAS MENU



SERVICE | SERVICE
A partir de 18H00 | From 18h00



Prix TTC, service compris

NOS TAPAS FROIDS | OUR COLD TAPAS

Caviar de Sologne 20g de la Maison Nordique	78€
A consommer nature pour apprécier pleinement ses saveurs, accompagné avec de blinis, et crème épaisse. Sublimez votre caviar avec : Un shot de vodka Beluga 9€ ou Une coupe de Champagne 12€ To be consumed plain fully appreciate the flavours, it will be served with blinis, and heavy cream. Enhance your experience with: A Beluga vodka shot 9€ Or A champagne glass 12€	
Tarama d'oursin	11€
Servi avec ses blinis Sea urchin tarama served with blinis.	
 Le Mezzé, clin d'œil à la Méditerranée	14€
Houmous de pois chiches au fenouil et citron confit, Moultabal d'aubergines à la coriandre fraîche, Tzaziki maison, pain pita, fallafel et tomates cerises Chickpea hummus, candied lemon fennel, eggplant moultabal with fresh coriander, homemade tzatziki served with pita bread, falafel and cherry tomatoes	
Poissons fumés de la Maison du Fumoir d'Aigues-Mortes	18€
Servi avec un tzaziki maison Smoked fishes, served with a homemade tzatziki	
Le jambon noir de Bigorre	15€
Servi avec son Pan con Tomate Black ham Bigorre served with Pan con Tomate	
La Burrata	15€
Servie avec copeaux de truffes d'été. Burrata, served with summer shavings truffles.	
Le Poulpe	14€
Mariné à l'ail et aux aromates Octopus, marinated with garlic and aromatics	

NOS TAPAS CHAUDS | OUR WARM TAPAS

Notre Croque	18€
Au jambon à la truffe, et Comté. Truffle ham and Comté cheese	
Fritto Misto	15€
Accompagné de sa sauce tartare Served with tartare sauce	
Portion de frites	9€
Au parmesan et à la truffe. French fries with parmesan and truffles shavings	



NOS PLANCHES A PARTAGER | OUR BOARDS A PARTAGER

Charcuterie d'ici et d'ailleurs	24€
Jambon à la truffe, jambon noir de Bigorre, saucisson à la truffe, chorizo ibérique Selection of cold cuts, truffle ham, Bigorre black ham, truffle sausage, Iberian chorizo	
Les fromages d'Occitanie	23€
Sélection de 5 fromages de l'Occitanie, miel et confiture. Selection of 5 cheeses from the region, honey and jam.	
La Canaille	25€
Duo de fromages et de charcuteries Cheeses and cold cuts	

NOS TAPAS SUCRES | OUR SWEET TAPAS

Planche Tapas sucrées	16€
Méli-mélo de fruits, petits fours et meringuettes sauce chocolat et coulis exotique Fruit Mishmash, petits fours, small meringues, chocolate sauce, exotic coulis	
Bâtonnets glacé Artisanal <i>d'un Meilleur Ouvrier de France glacier – Gérard Cabiron</i>	7€
Sorbet : Fraise & Framboise, Mangue & Passion, Duo de citron Magnum : Chocolat intense, Pistache, Vanille & Chocolat au lait avec brisures d'amandes Sorbet : Strawberry & Raspberry, Mango & Passion fruit, Lemon duo Magnum : intense Chocolate, Pistachio, Vanilla & milk Chocolate with almonds chips	

