



BRAVO ! Si vous voyez ceci, vous êtes bien sur la carte des apéritifs !
CONGRATS ! If you see this, you're at the right place for the aperitive menu !

Sur le pouce ou à grignoter... à partir de 18h30 – *Aperitive snacks, from 6 :30PM*

-  **MEZZE MEDITERRANEEN** 18 €
L'incontournable de la cuisine du Moyen-Orient
Houmous, Labneh, Choux fleur au vinaigre et au curcuma, Cœur d'artichaut grillés, olive Kalamata et Pain Pita.
The famous speciality from the Middle East
Chickpea puree, Labneh, Vinegar and curcuma cauliflower, grilled artichoke hearts, Kalamata olive and Pita
-  **BAGNAT CAUDA PROVENCAL** 18 €
Tout en couleurs
Assortiment de légumes à croquer, sauce chaude à l'anchois.
A colorful selection of crunchy vegetables, anchovy sauce
-  **DEGUSTATION DE PRODUITS FUMES** 24 €
La maison du fumoir à Aigue Mortes
Pour la mer : Thon Albacore, Truite et rillettes de saumon
Pour la terre : Taureau, Magret de canard et rilette de Taureau
For the sea : Albacore Tuna, Trout and salmon rillettes
For the land : Bull, duck breast and bull rillettes
- FRITTO MISTO** 15 €
Petite friture de produits de la mer accompagné d'une sauce tartare
Small fries from the sea served with a tartare sauce
- UNE COCHONNAILLE D'ICI ET D'AILLEURS** 24 €
La tradition Française pour l'apéritif
Jambon noir de Bigorre, Chorizo Ibérique, Saucisse Aveyronnaise, Mortadelle de Bologne
The French appetizer tradition
Bigorre black ham, Iberico sausage, Aveyron sausage, Bologna mortadella
-  **MORCEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO ET VIEUX VINAIGRE DE BALSAMIQUE** 18 €
Un délice pour l'apéritif
A delight for the appetizer
Parmigiano reggiano chips and old balsamic vinegar
-  **NOTRE BOITE DE MELANGES SALES MAISON** 12 €
Amande, noisette, pistache, noix de cajou torréfiées aux épices
Almond, hazelnut, pistacchio, toasted cashew nuts with spices

LE FROMAGE

22 €

Les Marie fromagerie

Assortiment de 5 variétés de fromages affinés, accompagné de miel et confiture.

A selection of 5 aged cheeses, served with honey and marmalade

Les sucreries

LA FRAICHEUR

12 €

Melon et pastèque à croquer

Crunchy melon and watermelon slices

LA GOURMANDISE

12 €

Fruits rouge, crémeux pistache et meringue croquante

Red berries, creamy pistacchio and crunchy meringue

Horaires d'ouverture du restaurant - *Opening hours*

Du lundi au dimanche - *Monday to Sunday*

12h00 -- 14h00

19h30 -- 22h00

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*



Régime végétarien - *For vegetarians*



Mets très populaire – *Clients' favorite choices*

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 :*

