



l'essentiel

BY la plage

LES FORMULES A MIDI

Proposé à midi uniquement, du mercredi au samedi

Ce menu change toutes les semaines, selon les produits de saison et le marché du Chef

1 PLAT	15.00 €
ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT	19.00 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	24.00 €
MENU ENFANT (- de 10 ans)	12.00 €

Filet de Poisson, Filet de Volaille ou Steak Haché / Frite Maison / Salade
Coupe 2 Boules de Glace (Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé, Fraise, Citron)
Sirop à l'Eau

ENTRÉES

TARTE AU POIREAU ET PÉLARDON AOP AU LAIT CRU

Pâte sablée, mélange œuf et crème, pélardon AOP chèvre fermier, jeunes pousses

VELOUTÉ A LA CITROUILLE

Pain de mie toasté, crème à la noix muscade



SALADE MEDITERRANENNE

Jeunes pousses, copeaux de courge butternut, poivrons, anchois, olives noires, croûtons, lardons de chorizo



PLATS

SEICHE EN PERSILLADE

A la plancha, en persillade, risotto à l'encre de seiche



BROCHETTE DE VOLAILLE FACON ASIA

Volaille marinée à la sauce soja, sésame, noodles aux légumes croquants

BURGER DE L'AUBRAC : SUPPLÉMENT 2 €

Bœuf Haché de l'Aubrac, Compotée d'Oignons, Lard Grillé, Tomate Cœur de Bœuf, Fromage Laguiole, Pain aux Graines, Frites Maison, Salade

DESSERTS

PROFITÉROLLES AU CHOCOLAT

Glace vanille, Chantilly, Sauce au Chocolat

MILLE FEUILLE CLÉMENTINE

Crème mousseline, clémentines cuites au sirop

TARTE À LA CITROUILLE

Pâte sablée, citrouille, cannelle



PRIX TTC, SERVICE COMPRIS



l'essentiel

BY la plage

LA CARTE DU SOIR de *Blandine Maugein*

Proposé le soir uniquement, du mercredi au samedi

LES ENTRÉES

L'ASSIETTE D'HUÎTRES DE BOUZIGUES OU DE CAMARGUE, selon arrivage	
6 PIÈCES	11.00 €
12 PIÈCES	19.00 €
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, ŒUF MOLLET DANS SON NID DE PÂTE KADAÏF	15.00 €
GAMBAS AU GINGEMBRE ET CITRON VERT, PATATE DOUCE CARAMELISÉE,	18.00 €
DANS UN BOUILLON AU FUMET DE POISSON, LÉGUMES ET POINTE DE SAUCE SOJA	
DÔME DE FOIE GRAS MARINÉ AU VIN ROUGE ET SON CŒUR DE FOIE GRAS PÔELÉ,	22.00 €
GLAÇAGE MIROIR AU VIN AROMATISÉ AUX ÉPICES, DÉCLINAISON AUTOUR DE LA POIRE	

LES PLATS

POISSONS DE LA PÊCHE DU JOUR, POMMES DE TERRE VAPEUR, LÉGUMES RÔTIS,	27.00 €
DANS UN BOUILLON SAFRANÉ ... COMME UNE ZARZUELLA	
LE POULPE ROC CONFIT ET GRILLÉ, SAUCE MOUSSEUSE A L'AIL	28.00 €
BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS AUX ECHALOTES ET FOIE GRAS, ...	25.00 €
SAUCE FOIE GRAS, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE A L'AIL ET HUILE D'OLIVE	
FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC, JUS D'UN BRAISAGE DE BŒUF ET PORC DEGLACÉ AU VIN ROUGE,	35.00 €
GIROLLES JUSTE PÔELÉES, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE A L'AIL ET HUILE D'OLIVE	

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION	11.00 €
POIRE POCHÉE DANS SON SIROP VANILLÉ, CŒUR AU CARAMEL,	12.00 €
SUR UN BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET CACAHUËTES	
FEUILLANTINE AU PRALINÉ, MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC VANILLÉ,	13.00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ COULANT, GLAÇAGE MIROIR AU CHOCOLAT NOIR	
SUR UN SABLÉ A LA FARINE DE CHÂTAIGNÉ, DÔME A LA MOUSSE DE MARRON,	14.00 €
ENVELOPPE VELOURS AU CHOCOLAT	

LE MENU A 46 €

ENTRÉE :	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
ou	GAMBAS, PATATES DOUCES ET BOUILLON ASIATIQUE
PLAT :	POISSONS... COMME UNE ZARZUELLA
ou	BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE
DESSERT :	POIRE POCHÉE CŒUR CARAMEL
ou	FEUILLANTINE AU PRALINÉ, MOUSSES CHOCOLAT, PRALINÉ COULANT, GLACAGE MIROIR

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS