




l'essentiel

BY la plage

LA CARTE EPHEMERE DE BLANDINE MAUGEIN

Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (dernière prise de commande).

LES ENTREES

SOUPE MISO A MA FACON 	16.00 €
Compotée de Chou Rouge et Algue Wakamé, Œuf Mollet, Tofu, Edamame, Champignons de Paris, Betterave Chioggia, Germes de Petits Pois, Cébettes, dans un bouillon aux notes asiatiques épicé d'une pointe de Wasabi	
Soja – Céleri – Sésame – Œuf – Céréales – Arachide – Fruits à coque	
LES 6 HUITRES DE CAMARGUE « CARTEAU »	17.00 €
Pain au Seigle, Beurre, Citron, Vinaigre d'Echalotte	
Poisson – Crustacés – Mollusques – Céréales	
MAQUEREAU DE MEDITERRANEE	19.00 €
Filet de Maquereau de Méditerranée Juste Snacké, Infusion de Thé Noir Earl Grey Bio et Pamplemousse, Spaghetti de Courgette	
Poisson – Sésame – Soja – Œuf – Moutarde	
FOIE GRAS MARINE AU VIN ET EPICES, POIRE RÔTIE ET CAFE	23.00 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Réduction de Crème de Café, Poire rôtie au Vin Rouge, Tranche de Magret au Sel de Camargue Séché, Crème réduite de Bailey, Noix Râpée	
Sulfites – Fruits à coque – Céréales	

LES PLATS

RISOTTO VEGAN AUX CHAMPIGNONS 	19.00 €
Bouillon au Soja et Lait de Coco, déclinaison de Champignons de Paris – Sans lactose	
Arachide – Fruits à coque – Soja	
FILET DE DORADE SEBASTE	28.00 €
Grillé à la Plancha, Poêlée de Fèves Edamade et Petit Epeautre, Artichauts Grillés, Citrons Confités, Espuma de Fumet de Poisson Crémé	
Arachide – Fruits à coque – Lait – Céréales	
FILET DE BAR	30.00 €
Grillé à la Plancha, Crème d'Ail, Purée de Légumes Anciens, Courge Rôtie au Beurre, Panais Grillés	
Arachide – Fruits à coque – Lait – Céréales	
COTE DE VEAU DE PAYS	32.00 €
Sauce aux Morilles, Petites Pommes de Terre Primeur, Légumes du Marché	
Lait – Céréales	
FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC	38.00 €
Légumes d'Autrefois, Petites Pommes de Terre Primeurs, Sauce au Vin et « pointe » de Chocolat Noir 70%	
Sulfites – Céréales	

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES	19.00 €
Laguiole AOP Grand Aubrac, Lait Cru de de Vache	
Tomme Fleurie de Brebis Biologique, Fermière au Lait Cru et Demi-Pélarion Crèmeux au Lait Cru	
Macaron à la Figue, Fromage de Chèvre et Thym, Pain, Beurre, Fruits Secs	
Lait – Arachide – Fruits à coque	

DOUCEURS

EMOTION CHOCOLAT PRALINE POIRE	13.00 €
Ganache au Chocolat Noir 70% sur son Croustillant Praliné, Poire Pochée, Coulis de Poire	
Lait – Arachide – Fruits à coque – Céréales	
PASSIONEMENT PASSION	13.00 €
Ananas Rôti aux Fruits de la Passion, Grains de Passion, Glace Noix de Coco, Dentelle d'Ananas	
Lait	
POM POM POM... LA CINQUIEME SYMPHONIE DE POMME	15.00 €
Doux Parfum de Citronnelle, Différentes Textures de Pomme Reine des Reinettes du Vigan	
Compôtée à la Citronnelle, Pomme Poêlée Caramélisée avec une Pincée de Fleur de Sel de Camargue, Panna Cotta Vanille Infusée Citronnelle et Emulsionnée	
Lait – Arachide – Fruits à coque	

MENU ENFANT

MENU ENFANT	15.00 €
Poisson de la Pêche du Jour OU Steak Haché OU Jambon Blanc	
ET Pâtes OU Frites OU Légumes OU Salade Verte	
ET Gâteau au Chocolat OU 2 Boules de Glace OU Coupe de Fruits de Saison	
ET Sirop à l'Eau	

PLAT VEGETARIEN 

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS – VIANDE ORIGINE France