

# Les viandes

**Nos viandes bovines sont d'origines Françaises ou UE**

Aiguillette de poulet aux cèpes 13,50€ Chicken with cepes	Brochette de boeuf et canard 18,50€ Beaf and duck brochette
Pavé de boeuf 19,00€ Fillet of beef	Brochette de boeuf 19,00€ Beaf brochette
Steak tartare (280g) 19,50€ Raw minced meat	Magret de canard env.180g 16,50€ Fillet of fattened duck
Steak haché maison (150g) 13,00€ Steak hat house	Bavette à l'échalote 17,50€ Sirloin served with shallots

<b>Hamburger maison :</b>	Classique ( fromage et oignon)	13,50€
	Savoyard (Reblochon ,jambon de pays)	14,50€
	Mexicain (chorizo, poivron, fromage)	14,50€
	Cabri (chèvre et miel)	14,50€

<b>Entrecôte :</b>	La simple env.270g	17,00€
Ribsteak	La double env.500g	28,00€
	La maxi pour 2 pers env. 1 kg	49,50€

**Nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte.**

**Nos sauces maison au choix : poivre, béarnaise, cèpes ou roquefort 2,00€**

## Menu enfant à 7,50€

(Moins de 12 ans)

**Œuf mayo ou salade de tomates**

\*\*\*\*\*

**Jambon frites ou steak haché frites**

\*\*\*\*\*

**2 boules de glace**

## Les poissons

Flambée de St jacques à la Normande Flambeed scallops à la Normande	18,00€
Escalope de saumon Scalloped of salmon	15,50€
Brochette de St jacques et gambas aux petits légumes Skewered scallops and gambas with lard	18,50€
Gambas à la plancha au beurre d'ail Gambas with garlic butter	18,50€
Poisson du moment (voir ardoise) Fish of the moment (see slate)	15,00€

**Nos poissons sont accompagnés de riz et légumes vapeur**

## Les tagliatelles

Tagliatelles à la Carbonara (poitrine fumée, crème fraîche, œuf) Smoked lard, french fresh cream, egg	12,50€
Tagliatelles Poulet Curry (poulet, curry) Chicken, curry	13,50€
Tagliatelles au saumon (saumon fumé, tomate, crème fraîche) Smoked salmon, tomato, french fresh cream	14,50€

## Les pizzas

<b>La Margherita</b> tomates, fromage	6,00€
<b>La Hugo</b> tomates, jambon, fromage	7,00€
<b>La Reine</b> tomates, fromage, jambon, champignons	8,00€
<b>La Chouette</b> tomates, fromage, lardons, oignons, poivrons	10,00€
<b>La quatre fromages</b> tomates, mozzarella, chèvre, gorgonzola, camembert, oignons	10,00€
<b>La Marcello</b> tomates, fromage, chorizo, oignons, œuf	10,00€
<b>La Paysanne</b> tomates, fromage, lardons, champignons, crème fraîche	10,00€
<b>La Rustique</b> tomates, fromage, jambon fumé, crème fraîche	10,00€
<b>La Quatre Saisons</b> tomates, fromage, jambon, artichauts, champignons, olives, œufs	10,00€
<b>La Végétarienne</b> tomates, fromage, champignons, poivrons olives, artichauts	10,00€
<b>L'Océane</b> tomates, fromage, noix de St Jacques, crevettes roses, crème fraîche	11,00€
<b>La Nordique</b> tomates, fromage, saumon fumé, crème fraîche	11,00€
<b>La Niçoise</b> tomates, fromage, thon, anchois, poivrons, olives, crème	12,00€
<b>La Pécheur</b> tomates, fromage, crevettes, moules, noix de st jacques, crème	12,00€
<b>La Dauphinoise</b> tomate, fromage, lardons, pommes vapeur, gruyère, crème	12,00€
<b>La Tartiflette</b> tomates, fromage, reblochon, lardons, pommes de terre, oignons, crème	12,00€
<b>La Bolognaise</b> tomates, fromage, steak haché, oignons, œuf	11,00€
<b>L'Orientale</b> tomate, fromage, chorizo, merguez, poivrons, œuf	11,00€
<b>La Campagnarde</b> tomates, fromage, gésiers confits, lardons, oignons	11,00€
<b>La villageoise</b> tomates, fromage, steak haché, merguez, oignons, œuf	11,00€
<b>La Tonio</b> tomate, fromage, reblochon, jambon, champignons, crème fraîche	11,00€
<b>La Terroir</b> tomates, fromage, jambon fumé, andouille, crème fraîche	12,00€
<b>La kebab</b> tomate, fromage, viande kebab, oignons, tomates lamelles, sauce blanche	12,00€
<b>La basquaise</b> tomate, fromage, poulet, poivrons, oignons, tomates lamelles	11,00€
<b>La créole</b> tomate, fromage, poulet, ananas, curry, crème	12,00€
<b>Supplément ingrédient</b>	1,50€
<b>Suggestion : LA PIZZA METISSE</b>	8,00€
Votre 1/2 pizza au choix et salade vert	
Your choice of ½ pizza and green salad	

## Les entrées

Bloc de foie gras de canard et ses toasts <i>Duck's foie gras and its bread</i>	14,00€
Chiffonnade de jambon de pays <i>Assorted country-style cold cuts</i>	11,50€
Carpaccio de saumon fumé avec toast et sa petite crème citronnée <i>Carpaccio of smoked salmon with lemon cream</i>	13,50€
Cassolette de St jacques à la Bretonne <i>Creamed scallops with mussels in their shell</i>	13,00€

## Les salades

	<u>Entrée</u>	<u>Maxi</u>
Salade Antillaise: poulet, ananas, tomates, œuf <i>Salad, chicken, pineapple, tomatoes, egg</i>	9,00€	12,00€
Salade royale: noix de St jacques, saumon fumé, tomates, œuf, salade <i>Salad, nut of scallops, smoked salmon, tomatoes, egg</i>	11,00€	14,00€
Salade de gésiers confits : œuf, tomates, gésiers confits, salade <i>Salad, egg, tomatoes, preserved gizzards</i>	10,00€	13,00€
Salade de saumon fumé : œuf, tomates, saumon fumé, salade <i>Salad, egg, tomatoes, smoked salmon</i>	11,00€	14,00€
Salade aux lardons : œuf, tomates, poitrine fumée, croûtons, salade <i>Salad, egg, tomatoes, smoked lard, croutons</i>	9,00€	12,50€
Assiette de crudités : crudités de saison, salade <i>Season's raw vegetables platter</i>	8,00€	11,00€
Salade Périgourdine : magret fumé, gésiers confits, bloc de foie gras, salade <i>Salad, smoked steaklet, preserved gizzards, foie gras</i>	12,00€	17,00€
Salade Niçoise : pommes vapeur, thon, tomates, œuf, anchois, olives, salade <i>Salad, steamed potatoes, tuna, tomatoes, egg, anchovy fillets, olives</i>	9,00€	13,50€
Salade rustique : œuf, tomates, jambon fumé, croûtons, salade <i>Salad, egg, tomatoes, smoked ham, croutons</i>	9,00€	13,50€
Salade de chèvre chaud : œuf, tomates, toasts de chèvre chaud, salade <i>Salad, egg, tomatoes, warm goat cheese on toast</i>	9,00€	13,50€

## LES COUPES GLACEES

<b>Café, chocolat ou caramel liégeois :</b>	6,50€
Glaces café ou chocolat ou caramel, vanille sauce assortie et chantilly	
<b>Dame blanche :</b> Glace vanille, sauce chocolat et chantilly	6,50€
<b>Banana split :</b>	7,50€
Glaces chocolat, vanille, fraise, sauce chocolat, banane, chantilly	
<b>Le Relais :</b>	7,50€
Glaces vanille, caramel, chocolat, coulis de caramel, cacahuètes caramélisées, chantilly	
<b>Fruits rouge :</b> Glaces fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouge, chantilly	6,50€
<b>La meringuée :</b> Glaces vanille, chocolat, sauce chocolat, meringue, chantilly	7,50€
<b>Colonel :</b> Glace citron et Vodka	7,50€
<b>Normande :</b> Glace pomme, Calvados	7,50€
<b>Iceberg :</b> Glace menthe chocolat, Get 27	7,50€
<b>Antillaise :</b> Glace rhum raisin, Rhum ambrée	7,50€

**La coupe 1 boule : 2,50€    la coupe 2 boules : 3,50€    La coupe 3 boules : 4,50€**

**Supplément chantilly maison 2,00€**

*Les crèmes : chocolat, vanille, café, caramel, rhum raisin, menthe chocolat, pistache*

*Les sorbets : fraise, cassis, framboise, passion, citron, pomme*

## LES DESSERTS

<b>Tarte ou dessert du jour</b>	5,50€
<b>Crème brûlée au sucre des îles</b>	6,00€
<b>Profiteroles vanille et son chocolat chaud</b>	7,00€
<b>Fondant au chocolat et sa crème anglaise</b>	7,50€
<b>Mousse au chocolat façon du chef</b>	5,70€
<b>Ile flottante et son effilochée d'amandes grillées</b>	5,70€
<b>Café ou the gourmand</b>	7,50€
<b>Pizza Rémi : Crème fraîche, Nutella, Banane</b>	8,50€

# Le Relais

## Vous accueille

Lundi	Midi –fermé le soir
Mardi	Midi et soir
Mercredi	Midi –fermé le soir
Jeudi	Midi et soir
Vendredi	Midi et soir
Samedi	Midi et soir
dimanche	Midi et soir

Tel :02-99-88-49-34

Nous accueillons également les groupes pour diverses occasions de 15 à 50 personnes midi et soir sur réservation et menu préalablement établi.