

Le Relais de sophie



LA CARTE

Nos entrées qui sont à partager ou PAS!!!

Tartare de saumon et ses crevettes roses.....	17.00 €
Planche de Charcuteries.....	15.00 €
Soupe de poissons et ses accompagnements.....	14.00 €
Assiette Palourdes, coques à la Persillade.....	12.50€
Assiette Bulots, Crevettes, Bigorneaux.....	19.00€
Assiette 6 Huîtres du Baluard (Marais du Baluard).....	13.00€
Assiette de 8 Crevettes Roses.....	15.00€
Assiette de Langoustines(4/5).....	19.00€
Assiette de Bulots.....	11.00€
Salade de Camembert rôti(150gr) et son bacon.....	16.00€

Nos compositions de Fruits de Mer sont accompagnées de
Beurre et/ou Aïoli maison

Nos Moules (environ 850grs/pers)

De la Maison HURTAUD Baie de l'aiguillon

(De Mai à Septembre)

Moules Marinière et ses frites Maison.....	16.00€
Moules Façon Sophie et ses frites Maison.....	19.00€
<i>(oignons/lardons/chorizo/tomates/crème)</i>	

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans):

11.00€

-1 **boisson** (canette 33cl ou sirop 25 cl)

-**Plat au Choix:**

Poisson du moment ou Moules Marinière ou Steak haché

-**Dessert au choix:**

Fusée ou Moelleux chocolat



LE RELAIS DE SOPHIE



Le Relais de sophie

Nos Fruits de Mer Frais et cuisinés par notre Chef Ecailler

-Assiette de la mer:.....36.00€
(3 huîtres du Baluard, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, coques (crués), moules marinière (beurre/citron, aïoli maison)

-Assiette de la mer + 1/2 tourteau.....39.00€
(3 huîtres du Baluard, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, coques (crués), moules marinière et 1/2 Tourteau (beurre/citron, aïoli maison)

-Plateau de fruits de mer pour 2 pers.....75.00€
(6 huîtres du Baluard, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, moules marinière, coques, 1 tourteau entier (beurre/Citron, aïoli maison)

Nous pouvons créer des plateaux pour le nombre de personnes désirées.

Nous travaillons avec notre Ostréiculteur Local de Talais au Marais du Baluard, Maison FAUCHIER

Nos Poissons Frais cuits à la plancha:

Voir l'Ardoise de la Cheffe

(Nous travaillons qu'avec des produits frais, il se peut qu'il y ait des ruptures)

Nos Viandes sont servies avec Frites maison et salade Verte

Bavette de Bœuf19.00€
Joues de Porc confites19.00€
Jambonnette de dinde confite17.00€
Ris de Veau sauce Madère cuisinés maison.....28.00€

Provenance des viandes: Voir Ardoise



LE RELAIS DE SOPHIE



Le Relais de sophie

LA CAVE

Bière Pression « Météor » ou Panaché 25cl.....	3,50€
Ricard 2cl	3,50€
Whisky/Soda 4cl.....	5.00€
Punch (Préparé par nos soins) 15cl	5.00€
Martini rouge 15cl	5.00€
Jack Daniel's ou CHIVAS 4cl.....	7.00€
Americano (Préparé par nos soins) 25 cl.....	9.00€
Lillet Blanc 15 cl.....	6.00€
« RIK » (vin Blc et Crème cassis) 15cl.....	4.00€
Verre UBY (du moment) ou Tarriquet 12.5cl.....	5.00€

Vin de Table : Blanc, Rosé, Rouge

Pichet 37cl.....	9.00€
Pichet 75cl.....	14.00€

Vin AOP Rouge

Château BELLEVUE (Valeyrac)75cl.....	23.00€
Château HAUT-BRISEY (Jau) 75cl.....	22.00€
Château Haut-Barail Cru Bourgeois (Bégadan)75cl.....	29.00€
Château Haut-Gravat cru artisan (Jau)75cl.....	23.00€

Vin AOP Rosé

Château Haut-Gravat Rosé de MARJO (Jau)75cl.....	19.00€
Château Haut-Barail la rosée des dunes (Bégadan)75cl.....	19.00€
Château Bordeaux CLAIRET 75cl.....	17.00€
Château La Hourcade « la Soulacaise » (75cl).....	18.00€

Vin AOP Blanc

Château Sainte-Marie « Vieilles vignes » (Entre 2 Mers)75cl.....	21.00€
Château Ferthis (côte de Blaye)75cl.....	20.00€
Domaine Tariquet 1ère Grives OU Uby n°4 (Moelleux) 75cl...	26.00€
Château Poitevin AOC Bx Blanc (sec et fruité) 75cl.....	24.00€



Pour les années des vins, demandez l'ardoise à votre serveur!

Le Relais de sophie



Nos Desserts

Moelleux au chocolat.....	8.00€
Tiramisu préparé par nos soins.....	9.00€
Profiteroles avec les choux du Boulanger et assemblées par nos soins.....	9.00€
Mousse au chocolat maison.....	9.00€
Pain perdu maison mais retrouvé !!! et sa Boule Vanille.....	10.00€
Soufflé glacé du moment (glacier artisanal).....	10.00€
Café Gourmand avec ses Gourmandises!!!.....	10.00€
Colonel (glace 3 boules citron+vodka).....	10.00€
Antillais (glace Rhum raisin 3 boules+Rhum brun)..	10.00€
Irish Coffee Préparé par notre équipe.....	10.00€
Rhum Coffee Préparé par notre équipe.....	10.00€

Parfums de Glaces artisanales au choix:

Vanille, Café, Chocolat, Rhum raisin, Caramel beurre salé, Citron, Clémentine corse, 1 sorbet du moment)

Une Boule.....	2.50€
Deux Boules.....	4.50€
Trois Boules.....	6.50€
Chantilly.....	1.00€

Parfums de Glace à l'Italienne au choix:

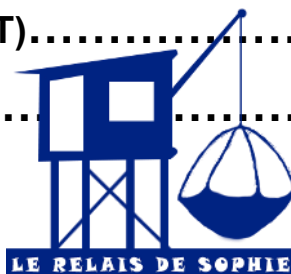
Cornet ou Pot (Vanille ou Fraise ou Vanille/Fraise)...3.50€

Soft/ Soda/ Eaux

Café 4 cl.....	1.50€
Canette 33cl, Diabolo 25cl, Limonade 25cl.....	3.00€
Abatille Plate ou Pétillante 1 Litre.....	4.00€

Pour Terminer à la Médocaine !

Get 27, Armagnac, Cognac, Clandestino 3cl.....	7.00€
Rhum Arrangé du moment 2cl(SHOT).....	4.00€
Champagne Louis TOLLET 75cl.....	70.00€



Le Relais de sophie

**La liste des Allergènes est à votre disposition,
n'hésitez pas à la demander.**

Moyens de paiements acceptés:

Espèces

Cartes Bleues

Chèques vacances (ANCV) papier et dématérialisé

***Sophie, Cyril et sa Team vous souhaite un
excellent appétit, là où le temps
s'arrête autour de ces tables à partager
En toute convivialité!***



**Nous avons pris la décision depuis l'année dernière,
de travailler en collaboration avec l'association :**

L'ASCOVADA

**située au Verdon/Mer dans une démarche
Ecoresponsable où nous sommes tous concernés.
Nous faisons donc recycler presque la totalité
de nos déchets.**

