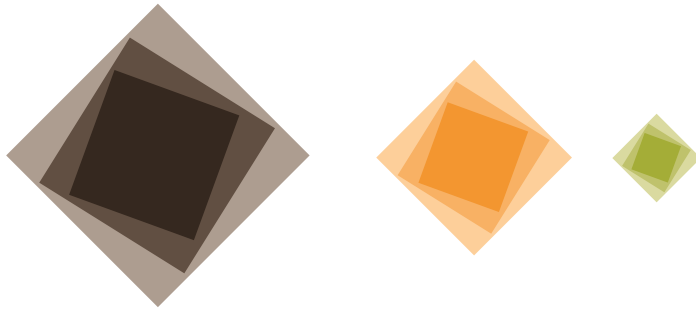


# Menus Semaine



## Nos formules

*Tous les jours sauf le samedi soir, le dimanche midi  
Les jours fériés et veilles de jours fériés*

### *Formule*

*Entrée/Plat ou Plat/Dessert*

*Ou Entrée/Dessert*

***14,50 € TTC***



### *Formule*

*Entrée/Plat/Fromage ou Dessert*

***19,00 € TTC***

*Pour toutes intolérances alimentaires ou allergies,  
nous ferons le maximum pour répondre à vos attentes.  
Merci de votre compréhension.*

***Restaurant Le Relais***

# Carte menus semaine

## Entrées

- Médaillon de foie gras frais maison, chutney de figues et pain grillé (+3,50€)
  - 6 Huitres n°3 du Morbihan et ses condiments
- Cassolette de pétoncles et moules à la crème d'ail et son fleuron feuilleté
  - Friture de crevettes Torpedo sur mesclun, sauce aigre douce
  - Salade de gésiers, lardons et œuf cocotte à la crème

## Plats

- Le filet de poisson du marché
  - Le plat du jour
- Bavette d'ailon poêlée, sauce marchand de vin
  - Paleron de veau braisé au jus
- Cuisse de canard Mayennaise confite
- Pavé de filet de bœuf à la plancha 200gr (+3,50€)

## Fromages

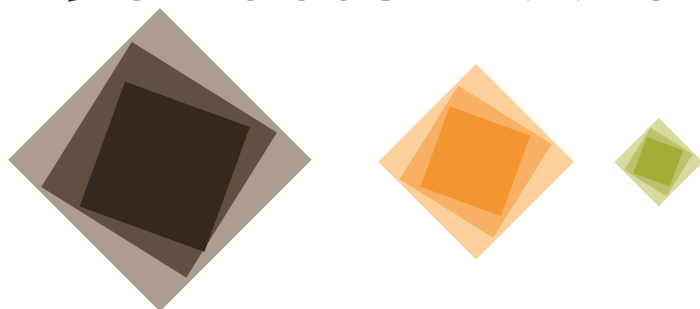
*Les Fromages « Chaud ou Froid » + 4,50 €*

- Tartine de Vieux Pané rôti et confit de cerises sur mesclun  
ou
- Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun

## Desserts

- Tarte fine aux pommes tiède et sa glace caramel (à commander en début de repas)
  - Moelleux ananas tiède et sorbet mangue
  - Crème brûlée vanille caramélisée à la cassonade
  - Salade de fruits frais de saison, sorbet du chef
    - Délice chocolat sur coulis de vanille
- Café gourmand (expresso, 3 petits desserts du chef) (+1,50€)  
*(Les desserts doivent être commandés en début de repas)*

# Menus Week-end



## Nos formules

*Formule Entrée/Plat/Fromage/Dessert*

*32,50 € TTC*

*Formule Entrée/Plat/Fromage ou Dessert*

*28,50 € TTC*

*Formule Entrée/Plat 24,00 € TTC*

*Formule Plat/Dessert 20,00 € TTC*

*Formule Entrée/Dessert 17,00 € TTC*

*Entrée 11,50 € TTC*

*Plat 14,50 € TTC*

*Fromage 4,50 € TTC*

*Dessert 6,50 € TTC*

*Pour toutes intolérances alimentaires ou allergies,  
nous ferons le maximum pour répondre à vos attentes.  
Merci de votre compréhension.*

*Restaurant Le Relais*

# Carte menus Week-end

## Entrées

- Médaillon de foie gras façon maison, chutney de figues et pain grillé
  - Noix de Saint Jacques fraîches à la plancha sur petits légumes
    - 9 Huitres n°3 du Morbihan et ses condiments
- Cassolette de pétoncles et moules à la crème d'ail et son fleuron feuilleté
  - Friture de crevettes Torpedo sur mesclun, sauce aigre douce
    - Salade de gésiers, lardons et œuf cocotte à la crème

## Plats

- Filet de bar cuit à l'unilatéral, fumet crémé
- Médaillon de veau dans le quasi, sauce bordelaise
  - Pavé de filet de bœuf à la plancha 200gr
- Noisette d'agneau rôtie dans le contre filet et son glacis

## Fromages

- Tartine de Vieux Pané rôti et confit de cerises sur mesclun
  - Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun

## Desserts

- Tarte fine aux pommes tiède et sa glace caramel (à commander en début de repas)
  - Moelleux ananas tiède et sorbet mangue
  - Salade de fruits frais de saison, sorbet du chef
    - Délice chocolat sur coulis de vanille
  - Crème brûlée vanille caramélisée à la cassonade
  - Profiteroles vanille de Bourbon sauce chocolat chaud
- Café gourmand (expresso, 3 petits desserts du chef) (+ 1,50€)
- Coupe Bounty (Glace noix de coco - chocolat chaud - chantilly)
  - Dame Blanche (Glace vanille - chocolat chaud - chantilly)
- Coupe After Eight (glace menthe chocolat - chocolat chaud - chantilly)
  - Coupe Angevine / Coupe Colonel / Coupe William (+ 2,50€)

### Glaces et Sorbets aux choix (3 boules)

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum-Raisin, noix de coco,  
Pistache, Menthe chocolat

Sorbets : Framboise, Citron, Pomme, Poire, Mandarine, Fraise

# Accord mets et vins

«Suggestion du caviste selon les plats choisis»

Forfait à 6.00 € TTC

- 1 verre 15cl de vin blanc « Sec, Fruité, Moelleux »
- 1 verre 15cl de vin rouge « Sélection »



## Menu enfants (Hors boisson)

### Menu à 7,90 € TTC

Steak haché

Ou

Filet de poulet pané

Ou

Tranche de jambon blanc

Ou

Filet de poisson du jour



Frites (selon les jours) ou  
légumes verts

ou pâtes



Glace ou yaourt ou fruits

### Menu à 9,90 € TTC

Petite assiette de crudités et  
charcuterie



Plat (idem menu à 7,90€ ci-contre)

Frites (selon les jours)  
ou légumes verts  
ou pâtes



Glace ou yaourt ou fruits