

Le Relais de sophie



LA CARTE

Nos Entrées:

Tartare de saumon, crevettes	17.00 €
Assiette de Charcuteries.....	15.00 €
Soupe de poissons et son Aioli maison.....	14.00 €

Nos Assiettes Apéritives à partager ou pas!!!

Assiette Palourdes,coques(cuits).....	15.00€
Assiette Palourdes,Coques,Amandes (crus).....	14.00€
Assiette Bulots, Crevettes, Bigorneaux.....	19.00€
Assiette 6 Huîtres du Baluard(locale).....	13.00€
Assiette de Crevettes(8/9).....	15.00€
Assiette de Langoustines(4/5).....	19.00€
Assiette de Bulots.....	11.00€
Assiette de Camembert rôti(120gr) et sa charcuterie....	16.00€

Nos compositions de Fruits de Mer sont accompagnées de Beurre et/ou Aioli 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:**

Glace ou Moelleux chocolat



Le Relais de Sophie



Nos Fruits de Mer cuisinés par notre Chef Ecailler

-Assiette de la mer:.....35.00€
(3 huîtres du Baluard, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, coques (crués), moules marinière .Pain/beurre/citron, aïoli maison).

-Assiette de la mer + 1/2 tourteau.....38.00€
(3 huîtres du Baluard, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, coques (crués), moules marinière et 1/2 Tourteau. Pain/beurre/citron, aïoli maison).

-Plateau de fruits de mer pour 2 pers.....74.00€
(6 huîtres du Baluard, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, moules marinière, coques, 1 tourteau entier. Pain/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**

**Tous nos Fruits de Mer arrivent FRAIS et sont
cuisinés par nos soins**

Nos Poissons Frais cuits à la plancha:

Voir l'Ardoise du Cheffe

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

Nos Viandes (provenance Pays: Regarder Ardoise en salle)

Bavette de Bœuf et ses frites maison.....19.00€

Joues de Porc confites et ses frites maison.....19.00€

Ris de Veau sauce Madère Maison frites maison.....28.00€

Camembert rôti(240gr)/Bacon et frites maison.....19.00€



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, Rouge, Rosé:

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 75cl (Bégadan).....	29.00€
Château Pertignas 75cl (St Vincent Pertignas).....	22.00€

Vin AOP Rosé

Château Haut-Gravat Rosé de MARJO (Jau) 75cl.....	18.00€
Château Les Hauts de Masterel (Côte de Provence) 75cl.....	25.00€
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 Le Grand-Fort (côte de Blaye) 75cl.....	19,50€
Domaine Tariquet 1ère Grives (Moelleux) 75cl.....	24.00€
Château Aubrade (Vin vieilli dans l'eau/entre 2 mers) 75cl.....	40.00€

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



Le Relais de sophie



Nos Desserts

Moelleux au chocolat.....	8.00€
Tiramisu Maison.....	9.00€
Profiteroles avec les choux du Boulanger et assemblées par nos soins.....	9.00€
Tartelette au citron meringuée.....	9.00€
Mousse au chocolat maison.....	9.00€
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.....	3.50€

Pour Terminer à la Médocaine !

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



Le Relais de sophie



Cave de Prestige Pour se Faire Plaisir

- Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande**
Grand Cru Classé
2013, 75cl ,Pauillac.....310.00€
- Château Les Carmes Haut-Brion**
Grand Vin de Graves
2015 ,75cl ,Pessac-Léognan.....450.00€
- Château Canon Gaffelière 1er Grand Cru Classé**
2015,75cl ,Saint-Emilion270.00€
- Champagne Louis TOLLET 75cl.....65.00€**



Sophie, Cyril et sa Team, ont cette année, décidé de travailler en collaboration avec l'association : **ASCOVADA** située au Verdon/Mer dans une démarche Ecoresponsable où nous sommes tous concernés. Nous faisons donc recycler presque la totalité de nos déchets.



LE RELAIS DE SOPHIE

Le Relais de sophie

Bienvenue à la Guinguette de Sophie

Nous faisons notre maximum pour vous faire passer un moment agréable dans ce cadre totalement atypique.

Nous essayons de garder une authenticité
Sur beaucoup de domaine de ce fait,
nos additions sont
effectuées au papier et au crayon.

Pour une vérification optimale, votre
addition vous sera apportée à votre table.

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

Moyens de paiements acceptés:

Espèces

Cartes Bleues

Chèques vacances (ANCV)

***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!***

