

# 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 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 ou sirop)

-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 Maison

**-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 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 France et/ou UE):**

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

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

**Ris de Veau scc 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.....	3,50€
Ricard 2cl .....	3,50€
Whisky/Soda 4cl.....	5.00€
Punch maison 12cl .....	5.00€
Martini rouge 6cl .....	5.00€
Jack Daniel's ou CHIVAS 4cl.....	7.00€
Americano maison.....	9.00€
Lillet Blanc.....	6.00€
« RIK » maison (vin Blc et Crème cassis).....	4.00€
Verre UBY (du moment) ou Tarriquet.....	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 Cuvée Barrique 75cl (St Vincent Pertignas)....	22.00€

### Vin AOP Rosé

Château Haut-Gravat Rosé de MARJO (Jau) 75cl.....	18.00€
Château Rosé de Sophie (Côte de Provence) 75cl.....	21.00€
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 immergé 6 mois/entre 2 mers) 75cl.....	35.00€



# Le Relais de sophie



## Nos Desserts

Moelleux au chocolat.....	8.00€
Tiramisu Maison.....	9.00€
Profiteroles maison.....	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 maison.....	10.00€
Rhum Coffee maison.....	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.....	1.50€
Canette, Diabolo, Limonade.....	3.00€
Abatille Plate ou Pétillante 1 Litre.....	3.50€

### Pour Terminer à la Médocaine !

Get 27, Armagnac, Cognac, Clandestino.....	7.00€
Rhum Arrangé Maison (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**  
2008 ,75cl ,Saint-Emilion .....250.00€
- 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 98% de nos déchets.

A l'heure où la prise de conscience est à son apogée , cette mise en place est importante pour nous et notre impact environnemental.



# 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.**

**Dans un soucis d'impact environnemental, nos additions sont effectuées au papier et au crayon.**

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

### ***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!***

