

# 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!**



**Pour la 3ème année consécutive, nous  
travaillons en collaboration avec l'association :**

**L'ASCOVADA**

**située au Verdon/Mer dans une démarche  
Ecoresponsable .**

**Nous faisons donc recycler presque la totalité  
de nos déchets.**

# Le Relais de sophie



## Nos Apéritifs

<b>Bière Pression « Météor » ou Panaché</b> 25cl.....	<b>3,50€</b>
<b>Ricard</b> 2cl .....	<b>3,50€</b>
<b>Whisky/Soda</b> 4cl.....	<b>5.00€</b>
<b>Punch</b> (Préparé par nos soins) 15cl .....	<b>5.00€</b>
<b>Martini rouge</b> 15cl .....	<b>5.00€</b>
<b>Jack Daniel's</b> ou <b>CHIVAS</b> 4cl.....	<b>7.00€</b>
<b>Americano</b> (Préparé par nos soins) 25 cl.....	<b>9.00€</b>
<b>Lillet Blanc</b> 15 cl.....	<b>6.00€</b>
<b>« RIK »</b> (vin Blc et Crème cassis) 15cl.....	<b>5.00€</b>
<b>Verre DEMOISELLE</b> Laballe ou <b>Tarriquet</b> 12cl.....	<b>5.00€</b>
(Blanc Doux ) (moelleux)	

## Nos Boissons Softs

<b>Eau plate ou Pétillante Abatille 1 L</b> .....	<b>4.00€</b>
<small>ABATILLE stilles oder kohlendurehaltiges Wasser/ABATILLE still or sparkling water</small>	
<b>Soda au choix 33cl</b> .....	<b>3.50€</b>
Ice tea, coca, coca 0, coca cherry, oasis tropical, perrier, Orangina	
<b>Diabolo ou limonade du Bois BORDET 33cl</b> .....	<b>3.50€</b>
<b>Sirop: Grenadine, Menthe, Pêche, Citron 25cl</b> .....	<b>2.50€</b>
<b>Café ou Déca « CELLINI » 10 cl</b> .....	<b>2.00€</b>

## Et Pour terminer

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

*L'alcool est à consommer avec modération et la vente*

*Interdite aux mineurs*

*Tous nos Tarifs affichés sont TTC*

Alkohol sollte in Maßen genossen werden. Verkauf an Minderjährige verboten /

Alcohol should be consumed in moderation and sale prohibited to minors



**LE RELAIS DE SOPHIE**

# Le Relais de sophie



## LA CAVE

### Vin de Table : Blanc, Rosé, Rouge:

<b>Verre</b> 12cl Cave des 9 clefs (cooperative).....	<b>3.50€</b>
<b>Pichet</b> 37cl Cave des 9 clefs(cooperative).....	<b>9.00€</b>
<b>Pichet</b> 75cl Cave des 9 clefs(cooperative).....	<b>14.00€</b>

Pour le rouge, divers en fonction de l'arrivage direct château.

### Vin AOP Rouge:

<b>Château La Hourcade</b> <u>Les MEDULLI</u> (Jau)75cl.....	<b>20.00€</b>
<b>Château Haut-Brisey</b> <u>Cru Artisan</u> (Jau) 75cl.....	<b>22.00€</b>
<b>Château Haut-Barail</b> <u>Cru Bourgeois</u> (Bégadan)75cl.....	<b>29.00€</b>
<b>Château Haut-Gravat</b> <u>Cru artisan</u> (Jau)75cl.....	<b>23.00€</b>

### Vin AOP Rosé:

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

### Vin AOP Blanc:

<b>Château Sainte-Marie</b> « Vieilles vignes »(Entre 2 Mers)75cl.....	<b>22.00€</b>
<b>LAUBESPIN</b> château Carmenère Blanc de Noir Queyrac 75cl....	<b>29.00€</b>
<b>Domaine Tariquet</b> 1ère Grives (Moelleux) 75cl.....	<b>26.00€</b>
<b>Demoiselle de Laballe</b> (Ctes de Gascognes doux et fruité)75cl.....	<b>23.00€</b>



**Pensez à regarder notre Ardoise  
pour les suggestions et les années !**



# Le Relais de sophie

## LA CARTE

### Nos entrées qui sont à partager ou PAS!!!

Unsere Vorspeisen zum Teilen oder nicht!!! /Our appetizers to share or not!!!

**Tartare de saumon et ses crevettes roses.....17.00 €**  
Lachstatar und Garnelen/Salmon tartar and shrimps

**Planche de Charcuteries Aufschnitt / Charcuterie.....15.00 €**

**Soupe de poissons et ses accompagnements.....14.00 €**  
Fishsuppe/ Fish Soup

**Coquillages à la Persillade (en fonction de l'arrivage).....14.00€**  
Schalentiere mit Petersilie und Knoblauch/shellfish with parsley and garlic

**Assiette à partager Bulots, Crevettes, Bigorneaux.....19.00€**  
Platte zum Teilen: Wellhornschncken, Garnelen, Strandschncken/  
platter to share: whelks, shrimp, periwinkles

**6 Huîtres du Baluard (Marais du Baluard).....13.00€**  
6 Austern aus dem Marais du Baluard (lokal)/6 oysters from the Marais du Baluard (local)

**Assiette de 8 Crevettes Roses.....15.00€**  
8 rosa Garnelen mit hausgemachter Aioli/8 pink prawns with homemade aioli

**Cassolette de Crevettes Grises.....5.00€**  
Auflauf mit grauen Garnelen/Casserole of Grey Shrimp

**Assiette de Langoustines(4/5).....20.00€**  
4/5 Langusten, von uns zubereitet, hausgemachte Aioli/4/5 langoustines cooked by us, homemade aioli

**Assiette de Bulots.....12.00€**  
Von uns zubereitete Wellhornschncken, hausgemachte Aioli/whelks cooked by us, homemade aioli

**Salade de Camembert rôti(150gr) et son bacon.....17.00€**  
Gebratener Camembert-Salat (150 g) mit Speck/Roasted Camembert salad (150g) with bacon

**Sophie'Tine Tartinade de tomate et son Fromage de Vache de la ferme  
du Baren de la Matte et sa tranche de Jambon de Pays.....15.00€**  
Sophie'Tine Tomatenaufstrich und der dazugehörige Kuhmilchkäse vom Bauernhof Baren de la Matte/  
Sophie'Tine Tomato Spread and its Cow's Milk Cheese from the Baren de la Matte Farm

### Nos compositions de Fruits de Mer sont accompagnées de Beurre/Citron et/ou Aioli maison

Unsere Meeresfrüchte werden im Haus zubereitet und mit Zitronenbutter und hausgemachter Aioli serviert.  
Our seafood is cooked in-house and served with lemon butter and homemade aioli.



LE RELAIS DE SOPHIE

# Le Relais de sophie



## Nos Fruits de Mer Frais cuisinés par notre Chef Ecailler

**-Assiette de la mer:.....37.00€**

*(3 huîtres du Baluard, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, coques (crués), moules marinière (beurre/citron, aioli maison)*

Meeresfrüchteplatte:(3 Baluard-Austern, 3 Langusten, 3 Garnelen, Wellhornschnellen, Strandschnellen, Venusmuscheln, Herzmuscheln, rohe Herzmuscheln, Miesmuscheln Marinière (Butter/Zitrone, hausgemachte Aioli)/Seafood Platter:(3 Baluard oysters, 3 langoustines, 3 prawns, whelks, periwinkles, clams, cockles, raw cockles, mussels marinière (butter/lemon, homemade aioli))

**-Assiette de la mer + 1/2 tourteau.....39.50€**

*(3 huîtres du Baluard, 3 langoustines, 3 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, coques (crués), moules marinière et 1/2 Tourteau (beurre/citron, aioli maison)+1/2 Krabbe/+1/2 crab*

**-Plateau de fruits de mer pour 2 pers.....76.00€**

*(6 huîtres du Baluard, 6 langoustines, 6 crevettes, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, moules marinière, coques, 1 tourteau entier (beurre/Citron, aioli maison)*

**-Pot d'Aïoli Maison Hors de fruits de Mer.....1.00€**

Auflauf mit grauen Garnelen/Casserole of Grey Shrimp

**-Bol de Frites maison .....4.00€**

Schüssel mit hausgemachten Pommes frites/Bowl of homemade fries

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

Wir können Platten für die gewünschte Personenzahl zusammenstellen/  
We can create platters for the desired number of people.

**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)*

Unser frischer Fisch vom Plancha-Grill:Zum Menü des Küchenchefs/Our Fresh Fish Cooked on the Plancha  
Grill:See the Chef's Menu



# Le Relais de sophie

## La Carte

### Nos Moules (environ 850grs/pers)

#### De la Maison HURTAUD Baie de l'aiguillon

Un sere Muscheln (ca. 850g/Person) Von Maison HURTAUD, Baie de l'Aiguillon / Our Mussels (approximately 850g/person) From Maison HURTAUD, Baie de l'Aiguillon

**(De Mai à Septembre)** von Mai bis September / from May to September

**Moules Marinière et ses frites Maison.....16.00€**

Miesmuscheln Marinière und hausgemachte Pommes frites / Mussels Marinière and homemade fries

**Moules Façon Sophie et ses frites Maison.....19.00€**

*(oignons/lardons/chorizo/tomates/crème)*

Zwiebeln/Speck/Chorizo/Tomaten/Sahne / onions/bacon/chorizo/tomatoes/cream

Miesmuscheln nach Sophie-Art und hausgemachte Pommes frites / Mussels Sophie style and homemade fries

### Nos Viandes:

**Pièce de Bœuf de la boucherie des Continents.....19.00€**

Rindfleischstück aus der Metzgerei der Kontinente / Cut of beef from the butcher shop of the Continents

**Joues de Porc Confites.....19.00€**

Konfierte Schweinebäckchen / confit pork cheeks

**Cuisse de Confit de Canard .....21.00€**

Enten-Confit-Keule / duck confit leg

**Ris de Veau Maison Sauce Madère.....29.00€**

Hausgemachte Kalbsbries mit Madeirasauce / Homemade Veal Sweetbreads with Madeira Sauce

### Nos accompagnements sont Frites maison et Salade Verte

Als Beilagen servieren wir hausgemachte Pommes frites und grünen Salat /

Our side dishes are homemade fries and green salad.

### Menu Enfant (jusqu'à 12 ans inclus)

**12€**

-Soda (33cl) OU Sirop(25cl) OU Diabolo(25cl)

-Filet de Poisson du moment OU Moules Marinières OU Steak Haché

Tagesfischfilet ODER Miesmuscheln Marinière ODER Hacksteak / Fish fillet of the day OR Mussels Marinière OR Minced Steak



-Timbale de glace OU Moelleux Chocolat

Eiscreme-Timbale / Ice cream timbale