



MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU

Plat + accompagnement + dessert + boisson

Main course + side dish + dessert + drink

14

Cuisse de poulet fermier au jus rôti ou poisson du jour à la crème

Roast farmhouse chicken leg or fish of the day served with a creamy sauce

Accompagnement : légumes du moment

Accompanied with seasonal vegetables

Dessert du jour

Dessert of the day

Sirop à l'eau au choix

Cordials selection

ENTRÉES | STARTERS

Nougat de canard, chutney de pommes à la graine de moutarde,

salade d'haricots verts aux noisettes

Duck nougat, apple and mustard seed chutney, green bean salad with hazelnuts

18

Aubergine confite, crémeux au sésame et pois chiche, vinaigrette acidulée 

et salade d'herbes aromatiques

Confit aubergine, sesame and chickpea cream, tangy vinaigrette and aromatic herb salad

15

Soupe de poisson « maison », sauce rouille, Mimolette d'Isigny et croûtons

Homemade fish soup, rouille sauce, Isigny Mimolette cheese and croutons

17

Saumon fumé au bois de pommier, crème aigrelette aux agrumes *

Applewood-smoked salmon, citrus sour cream*

24

Dégustation d'escargots au beurre d'ail et persil

Tasting of snails with garlic and parsley butter

Les 6

Les 12 *

12

22

Tous nos plats sont inclus dans la formule demi-pension. Pour inclure les plats avec un *, un supplément de 6€ vous sera demandé.

All our dishes are included in the half-board package. For dishes marked with an *, a supplement of €6 will be charged.

Prix indiqués en euros, prix nets service compris. / Prices shown in euros, net prices including service.

PLATS | MAIN COURSES

Filet de canette caramélisé au miel et poivre noir, mousseline de butternut et polenta Honey and black pepper caramelized duck fillet, butternut squash mousseline and polenta	24
La recette du moment autour de l'Agneau élevé sur Pré-Salé « Le Grèvin » dans la Baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin * The Chef's Creation featuring "Le Grèvin" salt-marsh lamb from the Bay of Mont Saint-Michel and Western Cotentin*	32
Entre terre et mer, le Petit Salé de maigre aux lentilles de Normandie, lard fumé, émulsion au sarrasin Bio Between land and sea, salted meagre with Normandy lentils, smoked bacon and organic buckwheat emulsion	26
Noix de Saint-Jacques de nos côtes, dorées au beurre demi-sel et à l'ail noir, chou-fleur et chips de légumes-racines * Scallops from our coast, seared in salted butter with black garlic, cauliflower and root vegetable crisps*	29
Risotto cuisiné au jus de betterave, légumes de saison aux herbes potagères  Risotto cooked in beetroot juice, seasonal vegetables and garden herbs	19

DESSERTS | DESSERTS

Assiette de fromages normands Selection of Normandy cheeses	10
Intense au chocolat et sarrasin torréfié Intense chocolate dessert with toasted buckwheat	10
Baba au Calvados, pomme verte et crème fouettée Calvados baba, green apple and whipped cream	10
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	10
Dessert du jour au rythme de la saison Dessert of the day, inspired by the season	10

Tous nos plats sont inclus dans la formule demi-pension. Pour inclure les plats avec un *, un supplément de 6€ vous sera demandé.
All our dishes are included in the half-board package. For dishes marked with an *, a supplement of €6 will be charged.

Prix indiqués en euros, prix nets service compris. / Prices shown in euros, net prices including service.

COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

Kir Saint-Michel 10
Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant

Kir Normand 10
Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier

CALVADOS CALVADOS

Père Magloire Fine VS 8

Père Magloire VSOP 10

Père Magloire XO 16

BIÈRES RÉGIONALES REGIONAL BEERS

« La Cotentine » ambrée 6,2° 9

« La Cotentine » triple au Calvados 10° 12

CIDRE CIDER

Cidre normand brut (bouteille) 16 4

Cidre normand doux (bouteille) 16 4

Cidre normand rosé (bouteille) 16 4

Cidre Sorre (pression) - 4

BOISSONS BIO NECENSE ORGANIC BEVERAGES

Necense

Boissons 100% naturelles, éco-responsables et préparées sur place
100% natural, eco-friendly beverages prepared on-site

LES ESSENTIELLES / THE ESSENTIALS

Ginger Beer
Gingembre, poivre de Madagascar et piment oiseau

Thé Glacé
Thé vert au jasmin, feuille de cassis, hibiscus

LES INATTENDUES / THE UNEXPECTED

Canopée (plantes d'Anjou – Detox)
Menthe verte, bourgeon de pin, mélisse et verveine odorante

Indompté (plantes d'Auvergne – Antioxydant)
Reine des prés, feuille de cassis, églantier, fleur de bruyère et fleur de sureau

Pamplemousse Paradis (plantes de Corse – Purifiant)
Écorce de pamplemousse, écorce de clémentine et fleur de sureau



33 cl

6



50 cl

9



1 L

15

BIÈRES BEERS



25 cl



33 cl



50 cl

Heineken 6.5 7 9.5

Affligem 7 8 10

Heineken 0.0 (sans alcool) - 7 -

DIGESTIFS & LIQUEURS DIGESTIVES & LIQUORS

COGNACS / COGNACS 4 cl

Hennessy VS 9

Hennessy XO 15

Armagnac Bas Laubade 12

LIQUEURS / LIQUEURS

Mandarine Napoléon 6

Cointreau 8

DIGESTIFS / DIGESTIFS

Malibu 8

Get 27 / 31 8

Baileys 8

APÉRITIFS & WHISKIES APERITIFS & WHISKIES

Kir Vin Blanc (Parfum au choix : cassis, framboise, mûre, pêche) 7

Lillet Blanc / Rosé (5 cl) 7

Pommeau de Normandie (6 cl) 7

Gin Beefeater 5

Gin Beefeater 24 9

Gin Monkey 47 17

Martini Blanc / Rouge / Extra Dry 6

Porto Blanc / Rouge 6

Rhum Havana 3 ans 6

Rhum Bumbu 10

Rhum Havana Club 7 ans 10

Tequila olmeca Silver 10

Vodka Smirnoff 10

Suze 6

Anis (2 cl) (ricard, ricard citron, ricard plante fraîche, ricard amande) 5

The Deacon 40° (fumé, doux, tourbe) 9

Bulleit Bourbon 45° (épicé, riche, persistant) 9

Johnie Walker Black Label 40° (fumé, boisé, fruité) 10

Knockando Season 12 ans 43° (mature, délicat) 12

Cardhu Single Malt 12 ans 40° (fruité, moelleux, rond) 11

Talisker Port Ruighe 45°8 (fumé, puissant, iodé) 11

Lagavulin Malt 16 ans 43° (intense, tourbé, complexe) 14

Supplément soda +2 €

BOISSONS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Supplément soda +2

Coca-Cola (33 cl)	6	Jus de fruits et nectars (25 cl)	7
Coca-Cola SANS SUCRES (33 cl)	6	Diabolo sirop fait maison (25 cl)	6,5
Coca-Cola Cherry (33 cl)	6	Thé glacé fait maison (50 cl)	8
Sprite (25 cl)	6	Perrier (33 cl)	6
FANTA (25 cl)	6	Vittel (50 cl)	5
fuzetea (25 cl)	6	Vittel (100 cl)	7
Orangina (25 cl)	6	San Pellegrino (50 cl)	5
Sirop à l'eau (25 cl)	3	San Pellegrino (100 cl)	7

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso	3
Double espresso	6
Café crème	6
Cappucino	6
Café Normand au Calvados	8
Chocolat chaud	6
Thés & infusions	5

Thé earl grey, thé noir, thé à la menthe, thé vert gunpowder, infusion camomille.

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

	 12.5 cl	 37.5 cl	 75 cl
Taittinger brut Réserve	17	60	106
Taittinger Prélude Grands Crus	-	-	145
Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus, Blanc de Blancs 2011	-	-	380

CHAMPAGNES ROSÉS

Taittinger Prestige Rosé	-	-	155
Kir Royal Taittinger (Parfum au choix : cassis, framboise, mûre, pêche)	20	-	-

VINS ROSÉS ROSÉS WINES

VALLÉE DE LA LOIRE

« Parlez-vous la Loire », Sauvion, IGP Val de Loire	-	-	-	27
Lieubeau Rosé, IGP Loire	4	-	-	26

CORSE

Costa Serena rosé Corse	5	10	20	26
-------------------------	---	----	----	----

LE PICHET DU MOMENT

Maslourel, IGP Pays d'Oc	-	6	11	21
--------------------------	---	---	----	----

VINS ROUGES RED WINES

			
12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl

BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaune, St Saturnin de Vergy	-	-	-	71
--	---	---	---	----

BORDEAUX

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux	12	-	-	44
Hauts de Pez, Château Tour de Pez, AOC Saint-Estèphe	16	-	-	61
Château Larose Perganson, AOC Haut-Médoc	-	-	-	69
Château Pipeau, AOC Saint-Émilion Grand Cru	-	-	-	94

VALLÉE DE LA LOIRE

Cuvée L'Amarante, Domaine Fouet, AOC Saumur Champigny	9	-	-	34
Sancerre, Pierre Martin, AOC Sancerre	12	-	-	46
Vieilles Vignes, AOP Saint Nicolas de Bourgueil	8	16	32	45
Côtes-du-Forez, AOC	10	-	-	52

VALLÉE DU RHÔNE

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly	7	-	-	42
Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie	-	-	-	119
Crozes Ermitage Caves de Tain	-	-	-	39

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Pennautier, AOC Cabardès	-	-	-	27
Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, AOC Pic Saint Loup	12	-	-	44
Cigalus, Gérard Bertrand, IGP Aude Hauterive	-	-	-	82
Château Fontanche, AOP Saint Chinian	5	10	20	30

SUD OUEST

Plaimont, IGP Côtes de Gascogne	5	10	20	25
---------------------------------	---	----	----	----

LE PICHET DU MOMENT

Maslourel, IGP Pays d'Oc	-	6	11	21
--------------------------	---	---	----	----

VINS BLANCS WHITE WINES

			
12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl

BOURGOGNE

J. Moreau & Fils, AOP Bourgogne Aligoté

11 - - 39

Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis

14 - - 51

CÔTES DE GASCOGNE

Le Joyau de Joï

9 - - 54

BORDEAUX

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers

- - - 28

VALLÉE DE LA LOIRE

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire

5 - - 32

Château de la Noë, AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie

6 12 18 28

Génération, IGP Muscadet Sèvre et Maine

6 - - 35

Urfé, IGP Région de la Loire

10 - - 52

VALLÉE DU RHÔNE

Famille Perrin, AOP Côtes-du-Rhône

7 14 28 38

VIN PÉTILLANT

PMG, Domaine Fouet, AOC Vallée de Loire 

10 - - 39

« Notre pépite du moment » : La cuvée PMG est un vin naturellement pétillant réalisé en méthode ancestrale. Aucun sucre ni levure ne sont ajoutés.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Les Albrières, IGP Pays d'Oc

5 10 20 24

Les Jamelles, IGP Terres du Midi

6 12 18 26

LE PICHET DU MOMENT

Maslourel, IGP Pays d'Oc

- 6 11 21

Suivez-nous sur les réseaux sociaux / Follow us on social media



@lerelais_saintmichel



Le Relais Saint-Michel