



# Relais Saint-Michel

HOTEL · RESTAURANT

## MENU

un établissement <sup>my</sup>mont  
[mymontsaintmichel.com](http://mymontsaintmichel.com)

## L'Instant Gourmand / A Moment of Indulgence

Notre planche de charcuteries artisanales locales et fromages de Normandie 17  
(véritable Andouille de Vire, saucisson à l'ail, langue de porc fumée, condiments et fromages de Normandie)  
Our selection of local artisanal cured meats and Norman cheeses

### Nos Tartines Gourmandes et Mesclun de Jeunes Pousses

La Normande 14  
Camembert, oignons confits, effiloché de porc, pommes fruits  
Camembert cheese, onion confit, pulled pork and apples toast and baby green salad mix

La Bergère 🌱 14  
Chèvre, miel, pesto rouge, aubergine, courgette et basilic  
Goat cheese, honey, red pesto, eggplant, zucchini and basil toast and baby green salad mix

La Maraîchère 🌱 14  
Tomates, courgettes, aubergines, artichaut, pesto rouge, parmesan et basilic  
Tomatoes, zucchini, eggplant, artichoke, red pesto, parmesan and basil toast and baby green salad mix

Disponible de 11h30 à 18h/available from 11.30 am to 6 pm

## L'Instant Iodé / The Iodine Moment

Notre plateau de la Baie 65/pers  
6 huîtres n°3 Normandes · 3 huîtres n°3 de Cancale · bulots et bigorneaux · crevettes roses · 3 langoustines · ½ tourteau ou ½ araignée (selon arrivage)  
Seafood platter with oysters, whelks, shrimp, langoustines, and half a crab or spider crab (subject to availability)

Supplément : ½ homard bleu +50€/pers. (min. 2)  
Supplement: ½ blue lobster +50€/pers. (min. 2)

Notre grande assiette de la Mer 45  
6 huîtres Normandes n°3 · 3 huîtres de Cancale n°3 · bulots & bigorneaux · crevettes roses · 6 moules farcies gratinées  
Large seafood plate with oysters, whelks, shrimp and baked stuffed mussels

Sur commande 48h à l'avance/order 48 hours in advance

### Le menu des petits convives / Kid's menu

Plat + Dessert + Boisson 14  
Main course + Dessert + Drink

La cuisse de poulet fermier au jus de rôti  
Roast farmhouse chicken leg

Le poisson du jour à la crème  
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

- Notre soupe de poisson, rouille et croûtons\* 17  
Traditional fish soup served with rouille sauce and croutons\*  
Soupe cuisinée avec des poissons sauvages / soup made with wild fish
- Notre aubergine confite, vinaigrette acidulée, petits pois et salade d'herbes\*  15  
Slow-cooked eggplant with tangy vinaigrette, green peas and fresh herbs\*
- Notre version d'une salade César\* 22  
Our take on a Caesar salad\*
- Notre saumon fumé au bois de pommier, crème aigrette et salicornes 24  
Applewood-smoked salmon, served with sour cream and samphire  
Fumaison artisanale dans la baie du Mont Saint-Michel / traditional smoking in the Bay of Mont Saint-Michel
- Notre "nougat" de canard au foie gras et fruits secs et sa salade de haricots verts aux noisettes\* 18  
Duck and foie gras terrine with dried fruits, served with green bean and hazelnut salad\*  
Nougat fait maison / homemade nougat

## PLATS MAIN COURSES

- Notre dos de maigre rôti au lard, frites de sarrasin, beurre battu à l'orange et coriandre, crémeux de patates douces et fenouil croquant\* 24  
Roasted meagre loin wrapped in bacon, buckwheat fries, whipped orange and coriander butter, creamy sweet potato purée, and crunchy fennel\*
- Notre agneau élevé sur pré-salé «Le Grèvin» dans la baie du Mont Saint-Michel et l'ouest du Cotentin, l'épaule confite aux aromates, churros de pommes de terre, mousseline de céleri et jus de rôti aux salicornes 29  
Our lamb, reared on the salt marshes of 'Le Grèvin' in the Bay of Mont Saint-Michel and the western Cotentin, slow-braised shoulder with aromatics, potato churros, celery mousseline, and roast jus with samphire
- Notre filet de canette caramélisé au miel de la baie, poivre fermenté, polenta crémeuse aux champignons, sucs de cuisson déglacés au balsamique de pomme\* 22  
Our caramelized duck breast fillet with bay honey, fermented pepper, creamy mushroom polenta, and cooking juices deglazed with apple balsamic vinegar\*
- Notre risotto de saison au jus de betterave, asperges, fèves et petits pois à la citronnelle, avocat à la flamme\*  19  
Beetroot risotto with asparagus, broad beans, peas with lemongrass and flame-grilled avocado\*

## FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Notre pavlova aux fruits rouges, mousse au yaourt, râpé de citron vert* Pavlova with red berries, yogurt mousse, lime zest*	10
Notre intense au chocolat, praliné aux amandes et sarrasin toasté* Rich chocolate dessert with almond praline and toasted buckwheat*	10
Notre baba au Calvados, crème fouettée légère* Calvados baba with whipped cream*	10
Notre dessert du jour au rythme des saisons* Today's seasonal dessert*	10
Notre sélection de fromages de Normandie* Selection of Norman cheeses*	10

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



@lerelais\_saintmichel



Le Relais Saint-Michel



# Relais Saint-Michel

HOTEL • RESTAURANT

un établissement <sup>my</sup>mont  
[mymontsaintmichel.com](http://mymontsaintmichel.com)

CARTE DES BOISSONS

## COCKTAILS RÉGIONAUX REGIONAL COCKTAILS

<b>Spritz Normand</b> (Aperol, Poiré, Calvados, Perrier)	15
<b>Sunrise</b> (Calvados, Jus d'orange, Crème de cassis)	15
<b>Negroni Normand</b> (Calvados, Campari, Martini Rouge)	15

## COCKTAILS SANS ALCOOL MOCKTAILS

<b>Kir Saint-Michel</b> (Sirop de Framboise, Jus de Pomme Pétillant)	10
<b>Kir Normand</b> (Sirop de Mûre, Jus de Pomme, Perrier)	10

## CALVADOS CALVADOS

<b>Père Magloire Fine VS</b>	8
<b>Père Magloire VSOP</b>	10
<b>Père Magloire XO</b>	16

## BIÈRES RÉGIONALES REGIONAL BEERS

« La Cotentine » ambrée 6,2°	9
« La Cotentine » triple au Calvados 10°	12




## CIDRE CIDER

	75cl	12,5cl
Cidre normand brut	16	4
Cidre normand doux	16	4
Cidre normand rosé	16	4

## COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Prosecco, Perrier)	15
<b>Margarita</b> (Olmeca, Cointreau, Citron)	15
<b>Diamant Vert</b> (Vodka, Get 27, Citron)	15
<b>Dry Martini</b> (Gin ou Vodka, Dry Vermouth)	15
<b>Negroni</b> (Campari, Martini Rouge, Gin)	15

## BIÈRES BEERS

	 25cl	 33cl	 50cl
Heineken	6.5	7	9.5
Affligem	7	8	10
Pelfort Brune	-	7	-
Heineken 0.0 (sans alcool)	-	7	-

## DIGESTIFS & LIQUEURS DIGESTIVES & LIQUORS

<b>COGNACS/COGNACS</b>	4cl
Hennessy VS	9
Hennessy XO	15
Armagnac Bas Laubade	12

## LIQUEURS/LIQUEURS

Mandarine Napoléon	6
Poire Williams	8
Cointreau	8

## DIGESTIFS/DIGESTIFS

Malibu	8
Get 27/31	8
Baileys	8

## APÉRITIFS & WHISKIES APÉRITIFS & WHISKIES

	4cl
Tequila olmeca Silver	10
Gin Gordon's	10
Vodka Smirnoff	10
Rhum Havana Club 7 ans	10
Suze	6
Martini Blanc/Rouge/Extra Dry	6
Porto Blanc/Rouge	6
Noilly Prat	6
Anis (2cl)	6
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



<b>Coca-Cola</b> (33cl)	6	Jus de fruits et nectars (25cl)	7
<b>Coca-Cola</b> SANS SUCRES (33cl)	6	Diabolo (25cl)	6,5
<b>Coca-Cola</b> Cherry (33cl)	6	Thé glacé (50cl)	8
<b>Sprite</b> (25cl)	6	Sirop à l'eau (25cl)	3
<b>FANTA</b> (25cl)	6	Perrier (33cl)	6
<b>fuzetea</b> (25cl)	6	Vittel (25cl)	4
Orangina (25cl)	6	Vittel (100cl)	7
Oasis (25cl)	6	San Pellegrino (100cl)	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.

## VINS BLANCS WHITE WINES



75cl



12,5cl

### BOURGOGNE

J. Moreau & Fils, AOC Bourgogne Aligoté	39	-
Le Finage, La Chablisienne, AOC Chablis	51	14
Montagny 1er Cru, Château de Davenay	73	-

### BORDEAUX

Château Landereau, AOC Entre-Deux-Mers	28	-
Château Brondelle Classic, AOP Graves	47	12

### VALLÉE DE LA LOIRE

Chardonnay, Domaine Le Coquillier, IGP Val de Loire	32	5
Les 3 Coteaux, Maison Baudry Dutour, AOC Chinon	41	11
Les Ormeaux, Maison Mellot, AOC Sancerre	54	-

### RHÔNE

Les Meysonniers, M. Chapoutier, AOC Crozes-Hermitage 	58	-
--	----	---

### VIN PÉTILLANT

PMG, Domaine Fouet, AOC Vallée de Loire 	39	10
---	----	----

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

### VIN DE DESSERT

Orangerie, AOC Coteaux de l'Aubance	-	9
-------------------------------------	---	---

## VINS ROSÉS ROSE WINES

"Parlez-vous la Loire", Sauvion, IGP Val de Loire	27	-
Domaine La Champone, AOC Luberon	24	5

## VINS ROUGES RED WINES



75cl



12,5cl

### BOURGOGNE

Pinot Noir, André Ducal, AOC Bourgogne	41	11
Hautes-Côtes de Beaune, St-Saturnin de Vergy	71	-

### BORDEAUX

Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux	44	12
Hauts de Pez, Château Tour de Pez, AOC Saint-Estèphe	61	16
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 	34	9
Le Petit Chambord, AOC Cheverny	40	-
Sancerre, Pierre Martin, AOC Sancerre	46	12

### RHÔNE

Brouilly, Château de Pierreux, AOC Brouilly	42	7
Orca, Marrenon, AOC Ventoux	50	-
Côte-Rôtie, Pierre Gaillard, AOC Côte-Rôtie	119	-

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château de Pennautier, AOC Cabardès	27	-
Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, AOC Pic Saint Loup	44	12
Cigalus, Gerard Bertrand, IGP Aude Hauterive 	82	-
Héritage "An 1650", Gérard Bertrand, AOP La Clape	36	-

## CHAMPAGNES CHAMPAGNES



75cl



37,5cl



12,5cl

### CHAMPAGNES BLANCS

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

### CHAMPAGNES ROSÉS

Taittinger Prestige Rosé	155	-	24
Kir blanc, parfum au choix : cassis, framboise, mûre, pêche	-	-	11
Kir royal Taittinger, parfum au choix : cassis, framboise, mûre, pêche	-	-	20