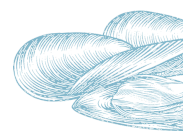




L'OFFRE "FAMILY STYLE"



À partager selon vos envies
Share as you wish



Offre disponible de 12h à 15h et de 19h à 21h / Offer available from 12 p.m. to 3 p.m. and from 7 p.m. to 9 p.m.

Dégustation de coquillages farcis : moules et praires à l'ail, au persil et épices douces, et huîtres au Camembert 22

Tasting of stuffed shellfish: mussels and clams with garlic, parsley and mild spices, and oysters with Camembert

Dégustation d'escargots au beurre d'herbes / Tasting of snails with herb butter

6 pièces / 6 pieces 12

12 pièces / 12 pieces 22

La salade César, poulet grillé au feu de bois 22

Classic Caesar salad with wood-fired grilled chicken

Le croque tout cochon, au lard fumé et Pavé d'Auge 15

Gourmet toasted sandwich with smoked bacon and local Pavé d'Auge cheese

La pinsa aux légumes grillés, marmelade de tomates et basilic 14

Pinsa topped with grilled vegetables, tomato relish and fresh basil

La sélection de tomates multicolores, burrata et pesto, focaccia grillée 16

Colourful tomatoes selection with burrata, basil pesto and grilled focaccia

Les planches / The platter

Charcuterie et fromage / Charcuterie and cheese 17

Saumon fumé au bois de pommier / Applewood-smoked salmon 24

Les tartines / The open sandwich Disponibles de 12h à 21h / Available from 12 p.m. to 9 p.m.

Normande – Camembert, oignons confits, effiloché de porc, pommes fruits 14

Camembert cheese, onion confit, pulled pork and apples toast and baby green salad mix

Bergère – Chèvre, miel, pesto rouge, aubergine, courgette et basilic 14

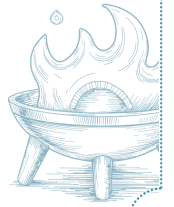
Goat cheese, honey, red pesto, eggplant, zucchini and basil toast and baby green salad mix

Maraîchère – Tomates, courgettes, aubergines, pesto rouge, parmesan et basilic 14

Tomatoes, courgettes, aubergines, red pesto, Parmesan and basil and baby green salad mix

L'OFFRE BRASERO

Toute l'authenticité de la cuisson à la flamme à partager
All the authenticity of flame-grilling, to be shared



Offre disponible de 12h à 15h et de 19h à 21h / Offer available from 12 p.m. to 3 p.m. and from 7 p.m. to 9 p.m.

CÔTÉ SALÉ

- ☀️ **La brasse de saucisse artisanale maison (sans conservateurs), pommes grenaille à l'ail et au romarin** 18
House-made artisanal sausage (no preservatives) grilled over the embers, served with roasted baby potatoes, garlic and rosemary
- La sélection du boucher, pommes grenaille à l'ail et au romarin** 26
Butcher's selection of grilled meats, served with roasted baby potatoes, garlic and rosemary
- ☀️ **Les moules à la marinière, frites fraîches, crème à la livèche et curry** 18
Traditional mussels cooked in white wine and shallots, served with fresh-cut fries and a lovage curry cream
- Le poulpe à la braise, sauce vierge, mousseline de légumes et citron grillé** 24
Chargrilled octopus with virgin sauce, seasonal vegetable purée and grilled lemon

CÔTÉ SUCRÉ

- L'ananas confit à la braise, flambé au rhum, petit baba mignon au citron vert** 7
Ember-roasted caramelised pineapple flambéed with rum, served with a mini lime baba
- ☀️ **La pomme caramélisée flambée au Pommeau de Normandie, crème vanillée et crumble au sarrasin bio** 7
Caramelised apple flambéed with Pommeau, served with vanilla cream and organic buckwheat crumble
- Fraîcheur de fruits coupés au rythme de la saison** 7
Seasonal fresh fruit selection

LA FORMULE

22



Formule 1 plat parmi la sélection au choix + la pomme caramélisée flambée au Pommeau
Choose one main course from the selection + caramelized apples flambéed with Pommeau

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

	75cl	12,5cl
Cidre normand brut (bouteille)	16	4
Cidre normand doux (bouteille)	16	4
Cidre normand rosé (bouteille)	16	4
Cidre Sorre (pression)	-	4

NOS COCKTAILS DU MOMENT SEASONAL COCKTAILS



Lillet Hugo Spritz	12
Lillet Blanc, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse, menthe, citron vert	
Lillet Spritz Rosé	12
Lillet Rosé, tonic, tranche de pomele	
Lillet Spritz Blanc	12
Lillet Blanc, tonic, tranche d'orange	
Lillet'Mosa	12
Lillet Blanc, limoncello, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, tranche d'orange	
Lillet Berry	12
Lillet Rosé, purée de fraise, eau gazeuse, feuille de basilic	
Lillet Passion	12
Lillet Blanc, purée de passion, eau gazeuse, tranche de citron ou fruit de la passion	
Vesper	12
Lillet Blanc, gin Beefeater, vodka Absolut, zeste de citron jaune	

BIÈRES BEERS

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

DIGESTIFS & LIQUEURS DIGESTIVES & LIQUORS

COGNACS / COGNACS	4cl
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

	4cl
Kir vin blanc (cassis, framboise, mûre ou pêche)	7
Lillet Blanc / Rosé (5cl)	7
Pommeau de Normandie (6cl)	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 (2cl) (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 (33cl)	6	Jus de fruits et nectars (25cl)	7
Coca-Cola SANS SUCRES (33cl)	6	Diabolo sirop fait maison (25cl)	6,5
Coca-Cola Cherry (33cl)	6	Thé glacé fait maison (50cl)	8
Sprite (25cl)	6	Perrier (33cl)	6
FANTA (25cl)	6	Vittel (50cl)	5
fuzetea (25cl)	6	Vittel (100cl)	7
Orangina (25cl)	6	San Pellegrino (50cl)	5
Sirop à l'eau (25cl)	3	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.

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

	 12.5cl	 37.5cl	 75cl
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

			
12.5cl	25cl	50cl	75cl

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, Gerard 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 PICNET DU MOMENT

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

VINS BLANCS WHITE WINES

			
12.5cl	25cl	50cl	75cl

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