

Entrées

Entrée du jour - 12 €

- Soupe d'étrilles maison du relais des îles - 10 €
- Saumon fumé par nos soins, crème d'algues - 12 €
- Tronçon de saumon fumé « spécialité maison » - 15 €
- Véritable salade césar - 12 € & salade césar XL - 17 €
- Planche découverte de la mer - 19 €
- Salade de poulpe à la grec - 14 €
- Les huitres de Chausey N°3, les 6 - 15 €, les 9 - 20 €, les 12 - 23 €
- Salade de mangue verte, crevettes Bio, sauce Thaï - 14 €
- Poireaux à la braise, sauce gribiche - 12 €
- Fruits de Mer farcis du moment - 16 €
- Assiette de crevettes Bio, mayonnaise maison - 15 €



Fait
Maison



Le Relais
des îles

Menu du Jour - 39 €
Entrée & Plat & Dessert du jour

Menu Mousse *Enfants de moins de 10 ans* - 12€
Filet de poisson ou steak haché & frites maison
Glace ou yahourt fermier

Desserts

Dessert du jour - 9 €

- Profiteroles chocolat maison - 9,50 €
- Café ou chocolat liégeois, dame blanche - 9,50 €
- Coupe pomme-calvados - 7,50 €
- Coupe tourment d'Amour, -10€
- Glace rhum raisin, ananas frais, rhum, chantilly*
- Duo de glaces* - 6 €
- Café, caramel, chocolat, rhum raisin, vanille, fraise, pomme, cassis, citron, noix de coco.*
- Crêpes orange Grand Marnier - 9,50 €
- Crêpes chocolat amandes effilées - 9,50 €
- Compotée maison de rhubarbe, de fraise & basilic - 9,50 €
- Sélection de fromages - 12 €
- Champagne gourmand *Coupe de champagne accompagnée d'une assiette gourmande sucrée* - 16 €

Plats

Plat du jour - 24 €

- Choucroute de la mer, chou maison, beurre blanc - 26 €
*Saumon fumé, Haddock et Cabillaud **
- Brochette de poulpe et gambas grillée au feu de bois - 27 €
- Homard entier grillé au feu de bois, beurre salé * - 60 €
- Côte de bœuf maturée grillée au feu de bois pour 2 ou 3p - 78 €
Frites maison et sauce Camembert
- Pièce de bœuf grillée au feu de bois - 26€
Frites maison et sauce Camembert
- Brochette de gigot d'agneau de pays grillée au feu de bois - 26 €
Jus corsé au Romarin, Frites maison.
- Assiette végétarienne - 20 €
- Supplément frites maison - 5 €

* Selon arrivage

MUSCADET SUR LIE *Domaine R de la Grange* - AOC - 37,50cl - 15€ & 75cl - 24 €

SANCERRE BLANC *Michel Girard* - AOC - 37,50cl - 21 € & 75cl - 36 €

MONTAGNY 1ER CRU *Pigneret Fils* - AOC - 67 €

COTE DE PROVENCE *Minuty cuvée Prestige* - AOC - 49 €

JULIENAS *Domaine des Mouilles* - AOC - 37,50cl - 21 € & 75cl - 36 €

CHAMPAGNE HENRI LEMAIRE *Or Classic* - AOC - 75cl - 60 €

Le restaurant est ouvert tous les soirs de
la semaine
& le dimanche midi