

# *Le Relais du Chapeau Rouge*

## *Menu à 22,50 €*

*Salade de noix de pétoncles et de saint jacques sautées aux délices forestier  
déglacées au vinaigre de xères*

*Mélange de salade aux gésiers confit au vinaigre de fruits rouges, chiffonade de jambon currado et cocktail  
de champignons à l'échalotte et à l'ail, tomate cerise et parmesan*

*Saumon fumé par nos soins sur dés de concombre à la brousse de chèvre  
surmonté par sa tuile au parmesan*

*Terrine de foie de canard accompagné de sa salade et de ses toasts chaud*

---

*Pavé de bœuf dans le coeur de rumsteak flambé au cognac  
nappé par sa sauce au poivre noir concassé*

*Pavé de merlu sauce à l'oseille et à l'estragon  
pomme de terre persillées et brocolis à la crème*

*Cuisses de grenouilles à la provençale*

*Cocotte de la mer à la crème d'échalotte et de ciboulette  
Gambas, noix de pétoncles, poisson du marché, queues d'écrevisses*

---

*Crème brûlée maison et sa tuile aux amandes*

*Trilogie de sorbets aux fruits rouges sur son coulis de framboise*

*Salade de fruits frais de saison maison*

*Gâteau moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille*

---

*Supplément de 7€ pour un changement entrée ou plat ou dessert dans le menu à 35€*

*Supplément de 5€ pour un changement entrée ou plat ou dessert dans le menu à 29€*

*Chariot de fromages (supplément de 4.50€ )*

*Croustillant de chèvre sur sa salade aux noix  
tomate cerise et sauce blanches au vinaigre de framboises (supplément de 2.50€)*

# *Le Relais du Chapeau Rouge*

## *Menu à 35 €*

*Noix de Saint Jacques poêlées et flambées au pineau des charentes  
crème et beurre de ciboulette*

*Duo de gambas et de noix de saint jacques sautées,  
sur son lit de salade aux giroles*

*Salade folle de canard,  
Aiguillette de canard au vinaigre balsamique, foie gras, magret séché,  
sur tapis de salade de roquette et endive aux noix*

---

*Pavé de filet de boeuf façon rosini sur sa poêlées de champignons de bois*

*Symphonie de poissons sur son coulis de langoustines*

---

*Croustillant de chèvre sur sa salade aux noix  
tomate cerise et sauce blanches au vinaigre de framboises*

*ou*

*Chariot de fromages*

---

*Profiterolles*

*Farandole de desserts*

*Poire pochées à la vanille, au chocolat chaud  
crème anglaise et glace vanille*

# *Le Relais du Chapeau Rouge*

## *Menu à 29 €*

*Foie gras de canard au cognac et au poivre cuisiné par nos soins,  
sa salade aux noix, sa compotée d'oignons et ses toasts chaud*

*Filet de rouget et de noix de saint jacques acidulé au vinaigre balsamique et à l'huile de noix,  
sur sa salade de roquette et d'endives*

---

*Pavé de sandre au beurre blanc safrané et giroles poêlées  
pomme de terre persilés et brocolis à la crème*

*Entrecote aux pleurotes nappé par sa sauce aux poivre vert*

---

*Croustillant de chèvre sur sa salade aux noix  
tomate cerise et sauce blanches au vinaigre de framboises*

---

*Coupe de glace Colonel*

*Tarte fine aux pomme et sa glace vanille*

---

*Supplément de 4€ pour un changement entrée ou plat ou dessert dans le menu à 35€*

*Chariot de fromages (supplément de 4.50€ )*

## A la Carte

Poêlée de pétoncles avec son corail au délices forestier, vinaigre de xéres : 8.50 €  
Salade de rougets et pétoncles déglacées au vinaigre balsamique et asperges vertes à l'huile de noix 8 €  
Assiette de saumon fumé par nos soins sauce blanche au vinaigre de framboise 8.50 €  
Foie gras de canard cuisiné par nos soins, sa salade aux noix et ses toasts chaud 14 €  
Noix de Saint Jacques poêlées flambées au pineau des charentes 16 €  
Salade de foie gras maison avec ses aiguillettes déglacées au vinaigre balsamique 18 €  
Gambas flambées aux whisky (calibre 16/20) 15 €  
Salade de Saint Jacques et de gambas aux giroles 16 €

---

Pavé de bœuf au poivre noir concassé flambé au cognac nappé par sa sauce 14 €  
Pavé de merlu sauce aux herbes 14 €  
Cuisses de grenouilles à la provençale 15 €  
Cocotte de la mer 16 €  
Pavé de sandre aux giroles sauce beurre blanc maison 21 €  
Panaché de poissons sauce aux queues d'ecrevisses 20 €  
Filet de bœuf façon rosini 22 €

---

Chariot de fromages 7 € Croustillant de chèvre sur sa salade aux noix 4.50 €

---

Crème brûlée maison 6€ Gateau chocolat crème anglaise glace vanille 6.50 €  
Trilogie de glaces fruits rouges 6€ Poire pôché chocolat chaud 8€  
Croustillant de fruits chaud et son sorbet, coulis de fruits rouges 8.50 €  
Salade de fruits frais 6.50 € Profiterolles 8.50 €

Menu enfant (entrée – plat – dessert) : 7€

## GLACES

Coupe 2 boules aux choix : 4€ Coupe 3 boules aux choix : 6€  
Coupe de glace Colonel 8 €  
Coupe pepper (2 boules menthe, peppermint) 7 €  
Coupe chocolat liégeois (glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) 6.50 €  
Coupe Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 6.50 €

---

*Uniquement le midi en semaine*

**Menu du jour** : entrée + plat + dessert : **11.50€**

Formule complète : 25cl de vin/bière/1/2vittel ou badoit + entrée + plat + dessert + café : **15.90€**