



case vanille

RESTAURANT

Bienvenue a zOT'

HÔTEL RELAIS DE L'HERMITAGE ST-GILLES

Tél: 0262 24 44 44

reservation@relais-hermitage-saintgilles.fr

SALADE CASE VANILLE* 17€

Jeunes pousses, radis, tomates, concombres, vinaigrette au citron, betterave chiogga, et poulet jaune mariné aux épices douces et à la vanille

SALADE PALMISTE ET CHOUX COCO 20€

Palmiste, choux coco, papaye verte et vinaigrette fruit de la passion

SALADE BURRATA CRÉMEUSE* 19€

Roquette, burrata, pickles, tomates cerises confites et jambon

SALADE VÉGÉTARIENNE* 17€

Carpaccio de légumes marinés, yuzu, pommes vertes et pickles

Menu sous réserve
de modifications
selon les arrivages.

Les Salades



THON EN TARTARE*  **21€**

Notes d'agrumes, sorbet citron basilic
servi avec des frites

THON EN TARTARE 
SAUCE SRIRACHA* **21€**

Concombre et coriandre,
servi avec des frites

GRAVLAX DE POISSON  **23€**

Salade de jeunes pousses & roquette,
pickles & frites

POULPE SNACKÉ  **25€**

Salsa de kiwi et ses condiments, courgettes
poivrons grillés, pistou basilic

POISSON DU JOUR*  

Caviar de courgettes, riz soufflé et sauce vierge
à la passion ou sauce citron combava

CONSULTEZ NOTRE ARDOISE

CÔTÉ MER



Menu sous réserve
de modifications
selon les arrivages.

MAGRET DE CANARD

28€

Au miel de La Réunion et baies roses,
duo de patates douces

POULET AU CURRY*

26€

Curry maison au lait de coco,
naan et riz blanc

CARRÉ DE COCHON IBÉRIQUE

35€

Daube de citrouille et frites

FILET DE BOEUF

32€

Miroir de vin rouge au poivre de Madagascar
et déclinaison de racines Peï

côté TERRE



Menu sous réserve
de modifications
selon les arrivages.



LA CLASSIQUE*



Sauce tomate, mozzarella di Bufala, tomates confites et basilic

18€

LA TUNA*



Sauce tomate, thon albacore à l'huile, mozzarella di Bufala, olives noires et roquette

18€

LA CRÉOLE*



Sauce tomate, mozzarella di Bufala, saucisse porc fumée, gros piment

18€

L'ORIENTALE*



Crème au curry, poulet tandoori, oignons, mozzarella di Bufala et huile au kaloupilé

18€

Les Pizzas



menu à 14€

(ENFANT - DE 12 ans)

1 PLAT AU CHOIX*

Poisson du jour, frites ou légumes 🐟 🍷

Pizza classique 🍷 🌾

Poulet panko, frites ou légumes 🌾

1 DESSERT AU CHOIX*

Petit pot de glace 🍷 🌾 🌿 🍷

Salade de fruits frais

1 BOISSON AU CHOIX*

Eau de source, soda ou jus de fruits

MaR Mailles



TARTE
AU CITRON MERINGUÉE 11€



MILLE FEUILLE À LA MOUSSE DE
BANANE FLAMBÉE AU RHUM 12€



SALADE DE FRUITS FRAIS* 9€

MOUSSE AU CHOCOLAT 11€
ET CHANTILLY DAKATINE



CÔNES
OU POT DE GLACE* 5€



Les DESSERTS



SODAs

COCA-COLA (30CL)	4€
COCA ZÉRO (50CL)	4.5€
ICE TEA PÊCHE (33CL)	4€
SPRITE (33CL)	4€
FANTA, ORANGINA (33CL)	4€
SCHWEPES TONIC (33CL)	3€
SCHWEPES AGRUME (33CL)	3.5€
DIABOLO (25CL)	3€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ(E)	7€

JUS DE FRUITS

ANANAS, EXOTIQUE, MANGUE	5€
ORANGE, TOMATE (25CL)	

MOCKTAILS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS (20CL)	11€
VIRGIN COLADA	9€

Jus d'ananas frais, purée de coco,
sirop de sucre de canne

Eaux

AUSTRALINE (50CL)	3€
AUSTRALINE (100CL)	4€
CILAOS (75CL)	4€
CILAOS (125CL)	5€
PERRIER (33CL)	3€

caféS & THÉS

CAFÉ LEGGERO	3€
CAFÉ FORTE	3€
NESPRESSO DECAFEINATO	3€
CAFÉ RISTRETTO	3€
DOUBLE EXPRESSO	4€
THÉS & INFUSIONS	4€



bières

DODO PRESSION (25CL)	4€
DODO BOUTEILLE (33CL)	5€
DODO HÉRITAGE BLANCHE (33CL)	5€
DODO HÉRITAGE (33CL)	5€
PHOENIX (33CL)	5€
HEINEKEN (33CL)	5€
DESPERADOS (33CL)	6€
DODO ZERO (33CL)	4€

Whiskies (4CL)

JOHNNIE WALKER	
RED LABEL	9€
BLACK LABEL	12€
J&B	9€

PLANTEUR péi (20CL)

Rhum Savanna intense, jus d'orange et d'ananas, sirop de grenadine	12€
---	-----

APÉRITIFS

MARTINI BLANC/ROUGE (6CL)	8€
RICARD (4CL)	7€
TÉQUILA TISCAZ (4CL)	11€
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL)	11€

CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT Christian Senez Carte Blanche (12cl)	14€
CHAMPAGNE BRUT Christian Senez Carte Blanche (75cl)	60€
VOUVRAY BRUT Denis Breussin (75cl)	38€
CHAMPAGNE BRUT Réserve Duval-Leroy (75cl)	78€
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS Jacques Bolland (75cl)	75€

COCKTAILS

PINA COLADA (20CL)	12€
TI PUNCH (12CL)	8€

vins rouges (75CL)

BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU HAUT VIEUX CHÊNE 2020	32€
MONTAGNE SAINT-EMILION CHÂTEAU GRAND BARRAIL 2014	36€
FRANCS CÔTES DE BORDEAUX CRU GODARD 2016	38€
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU CHANGROLLE 2018	55€
SAINT ÉMILION LA FLEUR ANNE 2019	60€
CÔTES DU RHÔNE E.GUIGAL 2019	38€
CÔTE RÔTIE E.GUIGAL 2014	160€
HAUTES CÔTES DE NUITS « EN MONTAVOT » PIERRE ANDRÉ 2020	75€
AFRIQUE DU SUD SIMONSIG STELLENBOSCH CABERNET SAUVIGNON-SHIRAZ 2019	32€

vins au verre (14CL)

BORDEAUX ROUGE CHÂTEAU ROUSSEAU	7€
TARIQUET BLANC « CLASSIC »	7€
IGP DU PAYS D'OC « GRIS DORÉ » ROSÉ GALLICIAN	7€

vins blancs (75CL)

SUD-OUEST TARIQUET « CLASSIC » 2019	26€
SUD-OUEST « LA DEMOISELLE » DE LABALLE 2021 (VIN MOELLEUX)	30€
AFRIQUE DU SUD SIMONSIG STELLENBOSCH – CHENIN BLANC 2022	28€
BOURGOGNE ALIGOTÉ BUISSONNIER 2021	39€
CHARDONNAY DU PAYS D'OC « CUVÉE SECRÈTE » JEAN-CLAUDE MAS 2020	35€
SANCERRE RAIMBAULT-PINEAU 2021	58€
VIOGNIER DU PAYS D'OC PAUL MAS 2020	28€

vins rosés (75CL)

IGP DU PAYS D'OC « GRIS DORÉ » GALLICIAN 2020	25€
CÔTES DE PROVENCE "M" MINUTY 2021	42€
CÔTES DE PROVENCE MAÏME 2021	50€



RESTAURANT OUVERT DE 12H À 14H



* Nos offres Journée Détente

Les plats et desserts marqués d'un astérisque (*) sont inclus dans le menu. Pour tout autre plat, un supplément de 6 euros sera appliqué, et pour tout autre dessert, un supplément de 4 euros sera ajouté.

TABLEAU DES ALLERGÈNES DE LA CASE VANILLE



Crustacés, mollusques, œufs, produits laitiers, gluten, cacahuètes, fruits à coques, poissons, sulfites, soja, moutarde, champignons, céleri et graines de sésames OU TOUTE TRACE POSSIBLE DE CES ALIMENTS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.