



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€

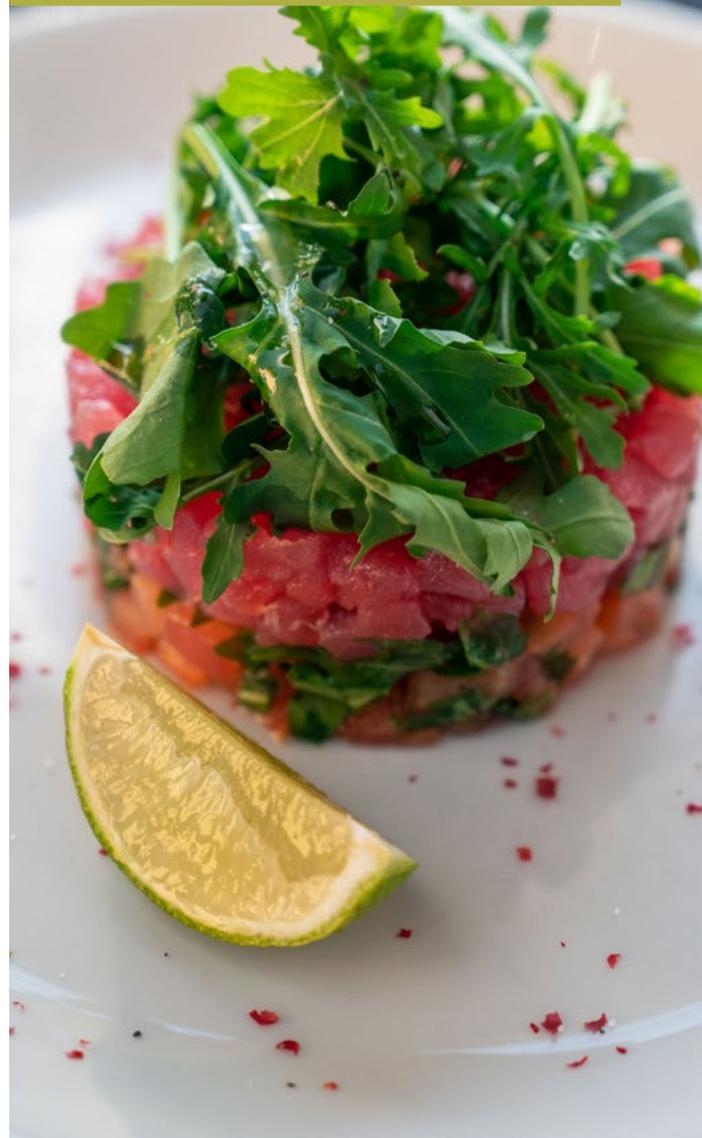
Salsa de kiwi et ses condiments, courgettes
poivrons grillés, pistou basilic

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

Au miel de La Réunion et baies roses,
purée de patate douce

28€

POULET AU CURRY*

Curry maison au lait de coco,
naan et riz blanc

26€

CARRÉ DE COCHON IBÉRIQUE

Daube de citrouille et frites

35€

FILET DE BOEUF

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

32€

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, oignons

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
ET CHANTILLY DAKATINE 11€



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€ |
| 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

(20CL)

| | |
|--------------------------|-----|
| COCKTAIL DE FRUITS FRAIS | 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 Nespresso & THÉS

| | |
|------------------|----|
| CAFÉ LEGGERO | 3€ |
| CAFÉ FORTE | 3€ |
| DECAFEINATO | 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€ |
| HEINEKEN (33CL) | 5€ |
| DESPERADOS (33CL) | 6€ |
| DODO ZERO (33CL) | 4€ |

Whiskies (4CL)

| | |
|----------------|-----|
| JOHNNIE WALKER | |
| RED LABEL | 9€ |
| BLACK LABEL | 12€ |

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€ |
| VODKA SMIRNOFF (4CL) | 8€ |

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 Christian Senez Rosé de saignée (75cl) | 75€ |
| CHAMPAGNE BRUT Christian Senez Cuvée Évènementielle Blanc de Noirs (75cl) | 72€ |

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€ |
| BORDEAUX SUPÉRIEUR CHÂTEAU NORDIQUE LA GRAVIÈRE EN FUT DE CHÊNE 2018 | 36€ |
| SAINT ÉMILION LA FLEUR ANNE 2019 | 60€ |
| CÔTES DU RHÔNE E.GUIGAL 2019 | 42€ |
| MÉDOC HAUT QUEYRAN 2018 | 45€ |
| GRAVES CHÂTEAU L'ARC SAINT PIERRE 2016 | 48€ |
| 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€ |
| MACÔN VILLAGES LES CHENEVRIÈRES 2021 | 45€ |
| SANCERRE RAIMBAULT-PINEAU 2021 | 58€ |

vins rosés (75CL)

| | |
|---|-----|
| IGP DU PAYS D'OC « GRIS DORÉ » GALLICIAN 2020 | 25€ |
| CÔTES DE PROVENCE PÉTALE DE ROSE BIO 2021 | 48€ |



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.

Aucune offre promotionnelle ne s'applique la veille des jours fériés, les jours fériés et les jours de fêtes .

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.