



case vanille

RESTAURANT

Bienvenue

HÔTEL RELAIS DE L'HERMITAGE ST-GILLES

Tél : 0262 24 44 44

reservation@relais-hermitage-saintgilles.fr

APÉRITIFS

MARTINI BLANC, ROUGE (6CL)	8€
RICARD (4CL)	7€
TÉQUILA TISCAZ (4CL)	11€
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL)	11€
VODKA SMIRNOFF (4CL)	8€
PORTO ROUGE TAWNY (6CL)	6€
KIR VIN BLANC (12CL)	8€
KIR ROYAL (12CL)	15€

Whiskies

(4CL)

JOHNNIE WALKER	
RED LABEL	9€
BLACK LABEL	12€

Ti PUNCH

(10CL)

Rhum Savanna intense, citron vert, sirop de sucre de canne	8€
---	----

COCKTAILS

(20CL)

PINA COLADA	12€
Rhum Savanna Intense, jus d'ananas frais, purée de coco	
PLANTEUR PÉÏ	12€
Rhum Savanna Intense, jus d'orange et d'ananas frais, sirop de grenadine	

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT	14€
Christian Senez Carte Blanche (12cl)	
CHAMPAGNE BRUT	60€
Christian Senez Carte Blanche (75cl)	
CHAMPAGNE BRUT	75€
Christian Senez Rosé de saignée (75cl)	
CHAMPAGNE BRUT	72€
Christian Senez Cuvée Évènementielle Blanc de Noirs (75cl)	

SODAS

COCA-COLA (30CL)	4€
COCA ZÉRO (50CL)	4.5€
OASIS À LA PÊCHE (33CL)	4€
SPRITE (33CL)	4€
ORANGINA (33CL)	4€
SCHWEPES TONIC (25CL)	3€
SCHWEPES AGRUME (33CL)	3.5€
DIABOLO (25CL)	3€

JUS DE FRUITS

ANANAS, MANGUE, ORANGE (25CL)	5€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ(E)	7€

Mocktails

(20CL)

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS DE SAISON	11€
VIRGIN COLADA	9€
Jus d'ananas frais, purée de coco, sirop de sucre de canne	

Eaux

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

Cafés Nespresso & Thés

CAFÉ LEGGERO / FORTE	3€
DECAFEINATO	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€
THÉS & INFUSIONS	4€

bières PRESSIONS

DODO PRESSION (25CL)	4€
DODO PRESSION (50CL)	7€
PANACHÉ (25CL)	4.5€
MONACO (25CL)	4.5€

bières BOUTEILLES

(33CL)

DODO	5€
HEINEKEN	5€
DESPERADOS	6€
ONE BEER BLONDE	6€
ONE BEER BLANCHE	6€

(20CL)

ONE BEER FRAMBOISE	5€
ONE BEER PÊCHE	5€
ONE BEER CERISE	5€



"One Beer" est une marque de bière française,
aux arômes naturels, 100% fruits.

Les bières



vins rouges (75CL)

BORDEAUX BIO 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€
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 2020	32€

vins au verre (14CL)

IGP PAYS DE L'HÉRAULT BALADES EN BIO « LA COLLINE »	7€
VIN DE PAYS LANGUEDOC « CLAUDE VAL » 2022 - PAUL MAS	7€
IGP MÉDITERRANÉE GRIS D'ARGENS « SOUVENIR DU VAR » 2022	7€

vins blancs (75CL)

VIN DE PAYS DU LANGUEDOC « CLAUDE VAL » 2022 - PAUL MAS	25€
AFRIQUE DU SUD SIMONSIG STELLENBOSCH – CHENIN BLANC 2022	28€
MACÔN VILLAGES LES CHENEVRIÈRES 2021	45€

vin BLANC MOELLEUX (37.5CL)

JURANÇON HENRI IV 2021	38€
----------------------------------	-----

vins rosés (75CL)

IGP MÉDITERRANÉE GRIS D'ARGENS « SOUVENIR DU VAR » 2022	26€
CÔTES DE PROVENCE PÉTALE DE ROSE BIO 2021	48€

SALADE CASE VANILLE *

17€

Jeunes pousses, tomates grappes rôties aux agrumes Péï, poulet grillé mariné à la vanille de Bourbon, vinaigrette au lait de coco et salsa d'ananas

BURRATA BOWL *



19€

Burrata, tomates séchées, tomates anciennes, basilic, roquette, butternut, chou rouge, pommes, sauce pistou et noisettes torréfiées

SALADE DE MAGRET FAÇON CAESAR



22€

Magret séché au massalé, raisins confits, œuf poché, copeaux de parmesan, sauce caesar crémeuse au citron et croûtons à l'huile d'olive

SALADE DE TATAKI DE THON

21€

Tataki de thon aux graines de sésames, fenouil à la truffe noire, poires, noix de cajou torréfiées et pickles



(tuber melanosporum)

ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE*

20€

Houmous aux zestes de combava, panisse au curcuma, bonbons piments et pizza frita

Les salades



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

côté Mer

TARTARE DE THON AUX AGRUMES * 21€
Soja, sorbet citron-vert et basilic



TARTARE D'ESPADON MARINÉ AU LAIT DE COCO 21€
Coriandre et duo de sésames



BURGER DE THON MI-CUIT * 23€
Pain brioché, salade, tomates, oignons verts et mayonnaise au wasabi



À LA PLANCHA

POULPE SNACKÉ 25€
CAMARONS GRILLÉS 27€
PÊCHE DU JOUR *
CONSULTEZ NOTRE ARDOISE.



i NOS VIANDES ET NOS POISSONS
Sont accompagnés de deux garnitures au choix et d'une sauce.



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

BURGER DE BOEUF **23€**
BLACK ANGUS *

Pain brioché, salade, tomates, cornichons, sauce béarnaise et oignons rouges confits

MAGRET DE CANARD À LA PLANCHA **28€**

BROCHETTE DE POULET **26€**
TANDOORI *

Concombre à la raïta

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS GRILLÉE **32€**

2 GARNITURES AU CHOIX

Salade verte, frites, légumes frais de saison grillés, riz blanc, grain du jour

1 SAUCE MAISON AU CHOIX

Sauce Chimichurri aux tomates séchées

Sauce citronnée au combava parfumée au curry   

Sauce béarnaise  

Beurre café de Paris aux épices créoles  

**côté
TERRE**



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

LA CALZONE *



Sauce tomate, jambon, œuf, champignons, gruyère râpé, olives

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 sous réserve de modifications selon les arrivages.

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 *

Boules de glaces artisanales 🍦 🌾 🌾 🌾

(2 parfums au choix)

Salade de fruits frais

1 BOISSON AU CHOIX *

Eau de source, soda ou Oasis tropical

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

MaR Mailles



Prix nets TTC

TARTE AU CHOCOLAT TOUT COCO ET
GLACE COCO AUX ZESTES D'AGRUMES *



11€

BANANA SPLIT FLAMBÉ AU RHUM
PÉÏ ET SON SORBET BANANE FLAMBÉE 

12€

SALADE DE FRUITS FRAIS
DE SAISON *

9€

CRÊMEUX CITRON COMBAVA
FAÇON CRÈME BRULÉE *   

11€

BOULE DE GLACE ARTISANALE *
AU CHOIX 1,2 OU 3 BOULES

2€
(LA BOULE)

Glace : vanille, chocolat, coco 
Sorbet : citron, mangue, tangor

CÔNES *
Vanille, coco, caramel beurre salé    

5€

CAFÉ LA CAZ' *

10€

Café Nespresso, rhum arrangé à la vanille Péï,
bonbon cravate, bonbon miel et bonbon la rouroute

Les Desserts



Menu sous réserve de modifications
selon les arrivages.



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.