



# Menu

## LE RELAIS DE L'HERMITAGE

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H À 14H

Prix nets TTC - Service compris

## Les planches APÉRO

### L'INSTANT TAPAS

18€

Rillettes de poisson, tapenade d'olives, cream cheese au citron vert, houmous

### BOUCHÉES CRÉOLES

18€

3 samoussas au fromage, 3 nems aux légumes, 3 bonbons piments, 3 bouchons frits (poulet), achards de légumes



### La planche créole

Samoussas et bonbons piment artisanaux, élaborés avec passion par la La Cabane de Sara à Saint-Louis  
100 % saveurs locales.

LES PLANCHES NE SONT PAS INCLUSES DANS LA FORMULE JOURNÉE DÉTENTE.

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.

# Les salades

## SALADE CAESAR

Poulet pané, œuf dur, bacon de dinde, sauce anchois et croûtons dorés

19€

## POKE BOWL

Riz gluant, tartare de thon, sésame, fèves, avocat, carotte

21€

## SALADE MARINE

Encornets persillés, poisson fumé (selon arrivage), queues de camarons, croûtons dorés

23€

*Sauce :*

*Soja, gingembre, vinaigre, sésame*



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.



## Le mot du chef

Passionné de cuisine depuis l'enfance, c'est mon père qui m'a transmis l'amour des fourneaux autour du feu de bois dans la pure tradition créole.

Plus tard mon parcours m'amènera à rencontrer les mentors qui ont influencé mes recettes, puis les voyages et mes différentes expériences culinaires s'entremêleront pour créer le mélange de saveur qui est aujourd'hui caractéristique de ma cuisine : entre terroir réunionnais, gastronomie française et saveurs d'Asie.

La notion de partage et de convivialité héritée de mon père ne m'a jamais quittée et je suis heureux de pouvoir vous proposer cet échange d'émotions à travers un furtif déjeuner à la Case Vanille,

Bon appétit zot' tout !

*Michaël Moisson*

# Tartines & club



## Nos pains de mie

Pain frais, fabriqué chaque jour par notre boulanger partenaire local et légèrement toasté. Pour un goût authentique.

Photo non contractuelle

### BRUSCHETTA MOZZARELLA

19€

Tartine de pain de campagne, concassé de tomates, légumes grillés, mozzarella et pesto

### CLUB POULET

22€

Pain de mie toasté, blanc de poulet, tomate, œuf dur et mayonnaise  
*Servi avec des frites*

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.

# Côté Terre

PIÈCE DU BOUCHER  
CONSULTEZ L'ARDOISE

CARRY DU JOUR  
CONSULTEZ L'ARDOISE

SUPRÊME DE  
VOLAILLE RÔTI  
ET JUS CORSÉ

21€

BROCHETTE DE FILET  
DE CANARD  
FAÇON SARCIVE

26€

CÔTES D'AGNEAU  
SNACKÉES MARINÉES  
AUX ÉPICES MASSALÉ

28€

## Accompagnements (2 au choix)

- FRITES
- FRITES DE PATATES DOUCES
- RIZ
- GRAIN
- SALADE VERTE
- LÉGUMES DU JOUR

## Sauces

- VELOUTÉ CAROTTE-TANGOR
- SAUCE COMBAVA
- SAUCE AU POIVRE
- BEURRE VANILLÉ

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.



“

## Nos burgers

Nos burgers Pêi sont garnis de Piton Maïdo, un fromage 100 % local et plein de saveurs

Photo non contractuelle

# Burgers

## Base :

Pain pain burger, salade, tomate, cornichons, achard, fromage Piton Maïdo, sauce cocktail

### L'ANGUS

Steak haché  
Black Angus (150gr)

26€

### LE TI COQ

Poulet pané  
aux corn flakes

25€

### LE BRINGEL

Aubergine grillée

23€

## Accompagnement :

Frites et salade verte

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.

# Côté mer

## RETOUR DE PÊCHE CONSULTEZ L'ARDOISE

TARTARE DE THON  
CLASSIQUE

24€

TARTARE DE THON  
AUX PARFUMS DU MOMENT

25€

FISH AND CHIPS  
D'ESPADON  
SAUCE TARTARE

26€

ENCORNETS  
À LA PERSILLADE

24€



Photo non contractuelle

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.

# Pizzas

## LA VOLCANIK

19€

Base tomate, saucisses fumées, aubergine rôtie, gros piments, oignons frits, fromage, olives noires

## LA COURONNE

19€

Base tomate, jambon blanc, champignons, fromage, oeuf, olives noires, pesto

## LA FROMAGÈRE

19€

Base crème, chèvre, mozzarella, Piton Maïdo, Pesto

## LA JARDINIÈRE

19€

Base tomate, aubergine, courgette, poivron, mozzarella, emmental, olives noires, tomates cerises

## LA SALAZ'

19€

Base crème, chou chou, poisson fumé (selon arrivage), oignons, olives noires, pesto



Photo non contractuelle

### Nos ingrédients

Préparée fraîchement sur place et cuite au feu à gaz dans un véritable four à pizza.

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.

### Nos pâtisseries

Desserts faits maison par notre pâtissier



Photo non contractuelle

# Les desserts

## SALADE DE FRUITS FRAIS

9€

## TARTE AU CITRON MERINGUÉE

10€

## TARTE TATIN GLACE VANILLE

10€

## TIRAMISU À LA FRAMBOISE

11€

## MI-CUIT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE ET GLACE PISTACHE

12€

## BOULE DE GLACE

Vanille, pistache, chocolat, goyavier, citron ou mangue

2 €

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

Prix nets TTC - Service compris

# Marmailles

ENFANT - DE 12 ANS

14€

## 1 PLAT

Coquillettes jambon-fromage,  
ou Fish and chips d'espadon,  
ou Pizza classik

+

## 1 BOISSON

Eau de source,  
ou Soda,  
ou Jus de fruits

+

## 1 DESSERT

Boule de glace  
artisanale  
ou  
Salade de fruits frais



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : Bœuf (U.E), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Hallal.



**case vanille**  
RESTAURANT

Carte  
DES  
BOISSONS

**LE RELAIS DE L'HERMITAGE**  
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H À 14H

Prix nets TTC - Service compris

Jus de fruits  
SODAS & EAUX

**LES SODAS**

Diabolo (25cl)	3€	Schweppes Tonic (25cl)	4€
Sprite (33cl)	4€	Schweppes agrume (33cl)	4€
Orangina (33cl)	4€	Coca-Cola (25cl)	3,5€
Thé pêche Oasis (33cl)	4€	Coca-Cola zéro (50cl)	5€

**LES JUS DE FRUITS**

Ananas, mangue ou exotique (25cl)	5€
Orange pressée (14cl)	7€
Citron pressé (10cl)	7€

**EAUX**

Australine (50cl)	3€
Australine (100cl)	4€
Cilaos (50cl)	3,5€
Cilaos (75cl)	4,5€
Cilaos (125cl)	5,5€
Perrier (33cl)	4€



Prix nets TTC - Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

# Bières

## PRESSIONS

Dodo Blonde (25cl) *	4€
Dodo Blonde (50cl)	7€
Panaché ou Monaco (25cl) *	4.5€
Panaché ou Monaco (50cl)	8€



## À LA BOUTEILLE

Dodo Zéro (33cl)	4€
Dodo Blonde (33cl)	5€
Heineken (33cl)	5€
Chipek' La Passion (33cl)	7.5€
Chipek' La Ptit' Youle (33cl)	7.5€
Chipek' La Dubbel (33cl)	7.5€
Chipek' La Dorée (75cl)	14.5€
Chipek' La Trois Salazes (75cl)	14.5€
Trilogie Chipek' (33cl) La Passion La Ptit' Youle La Dubbel	20€

Prix nets TTC – Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

# Mocktails

**VIRGIN COLADA\*** 10€  
Jus d'ananas, purée de coco & arôme de vanille

**COCKTAIL DE FRUITS FRAIS\*** 11€  
Demandez le programme il change tous les jours !



# Cocktails

**PINA COLADA\*** 12€  
Rhum Charrette Tradition, jus d'ananas, purée de coco & arôme de vanille

**PLANTEUR PEI\*** 12€  
Rhum Charrette Tradition, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, aquafaba

**GARDEN PARTY\*** 12€  
Rhum Charrette Tradition, Manzana, jus de pommes vertes, sirop de vanille, feuilles de menthe & de basilic

Prix nets TTC – Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

Prix nets TTC - Service compris

## PROSECCO

Prosecco Mionetto (75cl)

38€

## CHAMPAGNES

Champagne Brut Carte  
Blanche Christian Senez (75cl)

65€

Champagne Brut Cuvée  
Événementielle Blanc De  
Noirs Christian Senez (75cl)

75€

Champagne Brut Rosé De  
Saignée Christian Senez (75cl)

78€

Champagne Brut Grande  
Réserve Millésimé 2005  
Christian Senez (75cl)

120€

Champagne Brut Carte  
Blanche Christian Senez  
Magnum (150cl)

150€

CHAMPAGNES ET PÉTILLANT



Photo non contractuelle

LES MILLÉSIMÉS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES

Prix nets TTC – Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

Prix nets TTC - Service compris

# Champagnes & VINS

AU VERRE

## CHAMPAGNE

Coupe de Champagne  
Brut Carte Blanche  
Christian Senez  
(14cl)

14€

## VINS

Viognier du Pays d'Oc  
IGP "Rouquet's" (14cl) \*

7€

Syrah du Pays d'Oc  
IGP "Rouquet's" (14cl) \*

7€

Cinsault, Grenache,  
Syrah Rosé "La Guerre  
Des Bouchons" (14cl) \*

7€

## VINS PÉÏ

Ladi Lafé Blanc sec  
de Cilaos (14cl)

8€

Ladi Lafé Rosé de Cilaos  
(14cl)

8€

Ladi Lafé Blanc moelleux  
de Cilaos (14cl)

9€



Photo non contractuelle

LES MILLÉSIMÉS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES

Prix nets TTC – Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

# PÉTILLANTS Champagnes & VINS

À LA BOUTEILLE

## VINS ROUGES

Bordeaux Bio Château Haut  
Vieux Chêne 2021 (75cl)

32€

Afrique du Sud Simonsig  
Stellenbosch - Cabernet  
Sauvignon-Shiraz 2021 (75cl)

32€

Bordeaux Supérieur  
Nardique La Gavière en  
Fût De Chêne 2022 (75cl)

36€

Côtes du Rhône "La Cuvée  
Des Galets" Non-filtré 2022  
(75cl)

36€

Montagne Saint-Emilion  
Château Grand Barail 2018 (75cl)

42€

Graves Château au l'Arc  
Saint-Pierre 2019 (75cl)

48€

Mont-Verrier Bourgogne rouge  
"Sieur Aubry" 2023 (75cl)

48€

Saint-Emilion  
La Fleur Anne 2019 (75cl)

62€

## VINS ROSÉS

Cinsault, Grenache, Syrah du  
Pays d'Oc "La Guerre Des  
Bouchons" 2024 (75cl)

26€

Côte de Provence  
Estandon Tradition (75cl)

42€

Côte de Provence  
Cuvée initiale  
Cave du Commandeur (75cl)

36€

## VINS BLANCS

Demi-bouteille de  
vin blanc (37,5 cl)

38€

Jurançon Moelleux  
"Henri IV" 2021

Viognier du Pays  
d'Oc IGP "Rouquet's"  
2024 (75cl)

28€

Afrique du Sud  
Simonsig Stellenbosch  
"Starting Blocks"  
Chemin Blanc 2024  
(75cl)

32€

Chardonnay du Pays  
d'Oc "Fleur de Sel" 2023  
Vignoble David (75cl)

48€

## VINS PÉÏ

Ladi Lafé Blanc  
sec de Cilaos  
(75cl)

34€

Ladi Lafé Rosé de  
Cilaos (75cl)

34€

Ladi Lafé Blanc  
moelleux de Cilaos  
(75cl)

38€

LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES

Prix nets TTC – Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

# Apéritifs

KIR VIN BLANC 12CL 8€

Cassis ou fraise des bois

KIR ROYAL 12 CL 15€

Cassis ou fraise des bois au  
Champagne Carte Blanche  
Christian Senez

RICARD 4CL 7€

MARTINI 6CL 8€

Rouge ou blanc

PORTO ROUGE 8€

TAWNY 6CL

VODKA 8€

SMIRNOFF 4CL

GIN MR 10€

STACHER'S 4CL

JOHNNIE WALKER 9€

RED LABEL (4CL)

JOHNNIE WALKER 12€

BLACK LABEL (4CL)

## ACCOMPAGNEMENTS

Schweppes Tonic, Coca-Cola,  
Sprite ou jus d'orange

+2€

APÉRITIF PÉÏ 10€

GOUTALI (12CL)

Mistelle Du Chai de Cilaos  
Boisson alcoolisée sucrée  
à base de moût de raisin  
et d'alcool, titrant entre  
15 et 22°

Depuis 1992, le Chai de Cilaos,  
dirigé par Véronique Bogenez et  
Olivier Cadarbacasse, revitalise la  
viticulture réunionnaise.

Leur mistelle artisanale, le  
GOUTALI, est élaborée à partir du  
cépage Isabelle,  
cultivé localement.

Ce vin doux est le fruit d'une  
agriculture raisonnée sur un  
terroir basaltique et volcanique. Sa  
production résulte d'un  
assemblage entre l'alcool de  
canne à sucre et des moûts de  
raisin du cépage Isabelle.

Un savoir-faire authentique au  
cœur des vignes de Cilaos.

Prix nets TTC – Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

# Cafés Nespresso

## THÉS & INFUSIONS



### CAFÉS NESPRESSO

Café Nespresso Leggero	3€
Café Nespresso Vanillio	3€
Décafeinato Nespresso	3€
Nespresso Macchiato	4€
Nespresso Cappuccino	5€
Latte Macchiato	6€
Iced Macchiato	6€

### THÉS PAGES BIO

Earl Grey Noir, Earl Grey Vert, Menthe, Citron vert ou Mangue - abricot	4€
---	----

### INFUSIONS PAGES BIO

Fleur d'oranger, 5 plantes ou romarin	4€
---------------------------------------	----

Prix nets TTC - Service compris  
Toutes nos boissons sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.  
Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.



---

#### TABLEAU DES ALLERGÈNES DE LA CASE VANILLE



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

---

#### SUIVEZ-NOUS POUR NE RIEN MANQUER !



@Relais de l'Hermitage Saint Gilles | @relais hermitage stgilles

