



case vanille
RESTAURANT

Menu

LE RELAIS DE L'HERMITAGE

OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 14H





Le mot du chef

Une carte pensée pour tous les goûts : du frais, du gourmand, du partage.

Inspirée de l'esprit des restaurants de plage, notre cuisine se veut simple, généreuse et conviviale, à savourer en toute décontraction.

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des acteurs locaux, en privilégiant les produits frais, l'économie circulaire et les circuits courts. Chaque plat reflète notre engagement pour une cuisine authentique, respectueuse de notre territoire et de ceux qui le font vivre.

Derrière cette carte, une équipe passionnée, engagée chaque jour pour vous offrir une cuisine sincère, pleine de saveurs, et un accueil chaleureux.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à la découvrir que nous en avons eu à la créer.

Michael Moisson

Tapas

APÉRO

Envie de partager ?
Laissez-vous tenter par notre planche tapas, idéale pour se régaler à plusieurs.

PLANCHE VARIÉE 20€

15 pièces

Beignets de crevettes, gyozas, beignets de légumes, croquettes de poulet, samoussas au fromage

Allergènes : crustacés, oeufs, produits laitiers, cacahuètes, fruits à coque, sulfites, soja, moutarde, céleri, graines de sésame



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Les salades

SALADE POULET COCO

20€

Blanc de poulet mariné au lait de coco, salade verte, patate douce, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf dur, croûtons, oignon rouge, sauce au yaourt et citron vert

Allergènes : oeufs, produits laitiers, gluten, sulfites, moutarde

SALADE BURRATA AUX LÉGUMES GRILLÉS

24€

Salade verte, burrata fondante, courgette/aubergine/poivrons grillés, tomates confites, vinaigrette balsamique

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites, moutarde

SALADE TROPICALE

21€

Salade verte, zourite snackée, avocat, tomates cerises, croûtons, ananas, oignon rouge, pickles, graines de sésame, vinaigrette classique

Allergènes : mollusques, produits laitiers, gluten, sulfites, moutarde



Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Côté mer

TARTARE CLASSIQUE SAUCE CHIMICHURRI ET SAUCE SOJA

Allergènes : poissons, sulfites, soja,
graines de sésame

26€

TARTARE DU JOUR Veillez consulter l'ardoise

27€

RETOUR DE PÊCHE Veillez consulter l'ardoise

ZOURITE SNACKÉE * SAUCE VIERGE, TOMATE ET CORIANDRE

30€

Allergènes : mollusques, sulfites, soja,
graines de sésame

En supplément de 5€
pour les clients en journée détente



Photo non contractuelle

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.
Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Côté Terre

SUPRÊME DE VOLAILLE

Allergènes : sulfites

22€

PIÈCE DU BOUCHER*

Veillez consulter l'ardoise

En supplément de 6€
pour les clients en journée détente

MAGRET DE CANARD ENTIER*

Allergènes : sulfites

32€

En supplément de 6€
pour les clients en journée détente

Accompagnements

2 AU CHOIX

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

Sauces

- SAUCE BEURRE BLANC
Beurre blanc et citron vert
Allergènes : produits laitiers, sulfites
- SAUCE CHIMICHURRI
Huile d'olive, persil, ail, oignons, poivron, piment
- SAUCE POIVRE AU MASSALÉ
Allergènes : produits laitiers, gluten, sulfites
- SAUCE ROQUEFORT
Allergènes : produits laitiers, gluten, sulfites

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.
Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Prix nets TTC - Service compris

Finger food



Envie de nouveauté ?
Veuillez consulter l'ardoise pour découvrir la sélection du moment.

Allergènes : crustacés, oeufs, produits laitiers, gluten, fruits à coque, poisson, sulfites, moutarde

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Burgers



Base :

Pain blanc brioché, sauce créole, salade verte, tomate, compotée d'oignons au curcuma, pickles de chou rouge, sauce cheddar

Accompagnements :

2 AU CHOIX

- Frites
- Frites de patates douces
- Salade verte
- Légumes du jour

POULET FUMÉ

26€

Poulet fumé

Allergènes : oeufs, produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites, graines de sésame

VEGGIE ONIONS

24€

Onion rings

Allergènes : oeufs, gluten, produits laitiers, poissons, fruits à coque, sulfites, graines de sésame

TROPIC ANGUS

28€

Steak haché Black Angus (150gr)
Ananas rôti

Allergènes : oeufs, produits laitiers, gluten, poissons, fruits à coque, sulfites, graines de sésame

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.
Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Pizzas

CRÉOLE FUMÉE

19€

Base tomate, mozzarella, poulet fumé, confit d'oignons, gros piments, poivrons, olives noires et pesto

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites

EXOTIQUE

20€

Base crème, mozzarella, saumon, ananas, oignon, olives noires et pesto

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, poissons, sulfites

FROMAGÈRE

20€

Base crème, mozzarella, emmental, bleu, chèvre, miel, noix, olives noires et pesto

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites

VEGGIE

18€

Base tomate, légumes rôtis du moment, champignons de Paris frais, olives noires et pesto

Allergènes : produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites



Photo non contractuelle

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

Marmailles

ENFANT - DE 12 ANS

16€

1 PLAT

Poulet croustillant, ou pêche du jour +
1 accompagnement au choix : frites, riz, légumes, salade

ou pizza marmaille
(base tomate, fromage, pesto, olives noires)

ou pâtes colorées
(nature, jambon de dinde, fromage ou jambon de dinde et fromage)

- Allergènes Poulet croustillant : oeufs, produits laitiers, gluten, cacahuètes, sulfites
- Allergènes Pizza : produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites
- Allergènes Pâtes : oeufs, produits laitiers, gluten, cacahuètes, sulfites

1 BOISSON

Eau de source, +
ou soda,
ou jus de fruits

1 DESSERT

Boule de glace artisanale
ou salade de fruits frais



“ “ Nos pâtes colorées

Des pâtes colorées pour rendre l'assiette des enfants encore plus fun !

Photo non contractuelle

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.
Origine des viandes : Bœuf (France / Irlande), Volaille (France / La Réunion). Toutes nos volailles sont certifiées Halal.

“
”
Nos pâtisseries

Desserts faits maison
par notre pâtissier



PROFITÉROLES

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

Allergènes : oeufs, produits laitiers, gluten, sulfites

12€

MI-CUIT AU CHOCOLAT

GLACE CARAMEL ET BEURRE SALÉ

Allergènes : oeufs, produits laitiers, gluten, sulfites

12€

PAVLOVA

AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET ANANAS-PIMENT

Allergènes : oeufs, produits laitiers, gluten, fruits à coque, sulfites

12€

SALADE DE FRUITS

9€

BOULE DE GLACE

Vanille, pistache, chocolat, goyavier, citron ou mangue

Allergènes : oeufs, produits laitiers

2€

DESSERT DU JOUR

Veillez consulter l'ardoise

Menu sous réserve de modifications selon les arrivages.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Les desserts



case vanille
RESTAURANT

Carte
DES
BOISSONS

LE RELAIS DE L'HERMITAGE

OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 14H

Jus de fruits

SODAS & EAUX

LES SODAS

Diabolo (25cl)	3€	Schweppes Tonic (25cl)	4€
Sprite (33cl)	4€	Schweppes agrumes (33cl) *	4€
Orangina (33cl) *	4€	Coca-Cola (30cl)	4€
Thé pêche Oasis (33cl) *	4€	Coca-Cola zéro (50cl) *	5€



LES JUS DE FRUITS

Ananas, mangue ou exotique (25cl)	5€
Oranges pressées (14cl) *	7€
Citrons pressés (10cl) *	7€

EAUX

Australine (50cl)	3€
Australine (100cl) *	4€
Cilaos (50cl)	3.5€
Cilaos (125cl) *	5.5€
Perrier (33cl) *	4€

Prix nets TTC - Service compris

Toutes nos boissons alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

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) *	20€
La Passion	
La Ptit' Youle	
La Dubbel	

Prix nets TTC – Service compris

Toutes nos boissons alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

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

PIÑA COLADA

12€

Rhum Charrette Tradition, jus d'ananas, purée de coco & arôme de vanille

PLANTEUR PÉI

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 alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

CHAMPAGNES ET PÉTILLANT

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€



LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES

Prix nets TTC - Service compris

Toutes nos boissons alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

Champagne

& 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€



LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES

Prix nets TTC – Service compris

Toutes nos boissons alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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

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€

LES MILLÉSIMÉS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES

Prix nets TTC - Service compris

Toutes nos boissons alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

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 *

Cassis ou fraise des bois

8€

KIR ROYAL 12 CL *

Cassis ou fraise des bois au
Champagne Brut Carte
Blanche Christian Senez

15€

CHAMPAGNE *

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

14€

RICARD 4CL *

7€

MARTINI 6CL *

Rouge ou blanc

8€

PORTO ROUGE * TAWNY 6CL

8€

VODKA * SMIRNOFF 4CL

8€

GIN MR * STACHER'S 4CL

10€

JOHNNIE WALKER * RED LABEL 4CL

9€

JOHNNIE WALKER * BLACK LABEL 4CL

12€

ACCOMPAGNEMENTS *

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

+2€

Prix nets TTC – Service compris

Toutes nos boissons alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

Cafés Nespresso

THÉS & INFUSIONS



CAFÉS NESPRESSO

Café Nespresso Leggero *	3€
Café Nespresso Vanilio *	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 alcoolisées sont susceptibles de contenir des sulfites.

(*) Journée détente : les plats signalés par une étoile sont soumis à un supplément tarifaire, indiqué sur la carte. Les boissons marquées d'une étoile ne sont pas incluses dans la journée détente et devront être réglées au prix affiché sur la carte.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.

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



Relais de
L'HERMITAGE
St GILLES

CONTACTEZ-NOUS

 123 Avenue Leconte de Lisle,
97434 Saint Gilles les Bains

 0262 24 44 44

 reservation@relais-hermitage-saintgilles.fr

RÉSERVER UNE TABLE
*Scannez pour accéder à la
réservation*



SUIVEZ-NOUS POUR NE RIEN MANQUER !



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