



# Le Relais des Deux Vallées

## Nos Apéritifs :

Coupe de champagne	8,00 €
Porto, Martini, Suze 4 cl,	3,00 €
Kir : Mûre, cassis, pêche, châtaigne 7 cl	3,00 €
Américano maison, Picon vin blanc ou bière	4,00 €
Gin, Rhum, Vodka, Campari 5 cl	4,50 €
Whisky Grant's, Bourbon Four Roses 4 cl	4,50 €
Whisky Glenfiddish 4 cl	5,50 €
Bière Ch'ti (Nord) 25 cl, Ricard 2 cl	2,50 €
Bière artisanale Oxit (Montgaillard) 33 cl	4,50 €
Cocktail de saison 10 cl	5,50 €
Gin Tonic, Bloody Mary 30 cl	5,50 €
Leffe 33 cl	4,50 €
Limonade, Diabolo, Coca-Cola, Orangina. 33 cl	3,00 €
Limonade artisanal Oxite (Montgaillard) 33 cl	3.00€
Jus de fruits : orange, ananas, tomate	
pamplemousse, abricot, fraise, pomme 25 cl	3,00 €
Cocktail de fruits sans alcool 30 cl	3,50 €
Jus de fruits pressés ( 2 fruits)	4,50 €
¼ Vittel	2,50 €
¼ Perrier	3,00 €
½ Evian, ½ San Pellegrino	3,50 €
1l San Pellegrino	5.00€

**Prix net t.t.c .Service compris**

## Formules du Jour

Entrée + Plat + Dessert 12.50 €

Entrée + Plat ou plat + dessert 11.00€

Plat du jour 8 €

Boissons non comprises.

*Tous les midis et soirs du mardi au vendredi.*

*Salade de gésiers confits.* ☺

Ou

Gratin d'endives au jambon. ☺

Ou

Salade de chèvre chaud. ☺

\*\*\*\*

Dos de colin au curry, penne regate. ☺

Ou

Bavette de bœuf au poivre, frites. ☺

Ou

Sauté d'agneau jus épicé et semoule. ☺

\*\*\*\*

Délice au chocolat maison. ☺

Ou

Gâteau de semoules, coulis d'abricots. ☺

Ou

Glace ou fromage .

**Prix net t.t.c .Service compris.**



# Le Relais des Deux Vallées

## Vin au pichet

¼ pichet rouge ou rosé (vin des côtes du Tarn)	2,50 €
½ pichet rouge ou rosé (vin des côtes du Tarn)	5,00 €
Café	1,60 €

## Menu Enfant 8.00€

1 boisson comprise 25cl(coca cola,limonade,sirop)

Assiette de Jambon blanc

\*\*\*\*

Steak de bœuf, frites

\*\*\*\*

Glace Smarties

Prix net t.t.c .Service compris



# Le Relais des Deux Vallées

Les suggestions du marché peuvent s'ajouter  
à tous les menus

## **Menu Végétarien 17 €** Boissons non comprises

Croustillant de chèvre chaud. ☺

\*\*\*\*

Assortiment de nos légumes ☺

\*\*\*\*

Crème brûlée aux pommes. ☺

**Prix net t.t.c .Service compris**



# Le Relais des Deux Vallées

## Menu Terroir 20 €

Boissons non comprises

Salade d'œuf poché et saumon fumé maison. ☺

\*\*\*\*

Cuisse de canard confite à l'aigre doux ☺.

\*\*\*\*

Assiette du fromager

\*\*\*\*

Tiramisu maison, glace spéculoos. ☺

Prix net t.t.c .Service compris



# Le Relais des Deux Vallées

## Menu Dégustation 27 €

Boissons non comprises.

Cassolette de St Jacques aux petits légumes. ☺

\*\*\*\*

Filet de bœuf au fumet de cèpes. ☺

\*\*\*\*

Roulé de brebis et confiture de cerises noires.

\*\*\*\*

Assiette gourmande. ☺

**Prix net t.t.c .Service compris**



# Le Relais des Deux Vallées

## **Menu Carte Blanche 40€**

**Boissons non comprises.**

*Laissez vous guider par l'inspiration du chef*

**\*\*\*\***

*Pour une meilleure harmonie du service ce menu  
implique toute la table.*

**Prix net t.t.c .Service compris**



# Le Relais des Deux Vallées

## La Carte

### Pour commencer...

Salade de chèvre chaud au miel ☺	8,00 €
Foie gras de canard cuit au naturel ☺	15,00€
Escalope de foie chaud poêlée sur salade	22,00€
Salade d'œuf poché et saumon fumé maison ☺	8,00€
Salade de gésiers confits. ☺	8.50€

### Ensuite...

Filet de bœuf au foie gras ☺	23,50 €
Magret de canard aux saveurs balsamiques	15.00€
Cuisse de canard confite à l'aigre doux	12.00€
Dos de cabillaud aux baies roses	16.50€
Bavette d'ail aux deux poivres ☺	14.50€
Entrecôte de bœuf au poivre vert ☺	16.50€
Noisettes d'agneau rôti à la crème d'ail ☺	22.50€

### Enfin...

Assiette du fromager	6,00 €
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud	8,50€
Nougat glacé maison ☺	7.00€
Crème brûlée aux pommes ☺	7,50 €
Assiette « Gourmande » ☺	9,00 €
Café « Gourmand » ☺	6,00 €

Prix net t.t.c .Service compris





# Le Relais des Deux Vallées

## La Carte

Dame blanche :	
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	5,50 €
Dame noire :	
Glace Chocolat, chocolat chaud, chantilly	5,50 €
Sorbetine : Assortiment de sorbets	6,00 €
Antillaise : Glace rhum-raisins, Rhum, chantilly	6,50 €
Colonel : Sorbet citron, Vodka	6,50 €
Glace : 2 boules	3,50 €
3 boules	4,50 €
<b>Pour finir...</b>	
Café 7 cl	1,60 €
Café Lulu : Irish coffee, prune et cerises à l'eau de vie	9,00 €
Grand café, thé	2,50 €
Irish Coffee 4 cl de whisky	5,00 €
Armagnac, Calvados, Marie Brizard 5 cl	4,00 €
Malibu, Jet 27, Manzana, cognac 5 cl	4,00 €
Cointreau, Grand Marnier, Bailey's 5 cl	4,50 €
Poire Williams, Vieille prune 5 cl	5,00 €

Prix net t.t.c .Service compris



## Domaine de Sarrabelle :

### Rouge :

« <i>Syrah</i> » (vin de Pays des Côtes du Tarn) 75 cl	17.00€
« <i>Tradition</i> » (AOC) 75 cl	13.00 €
50 cl	10,00€
« Saint-André » (AOC) 75 cl	21.00€

### Rosé

« <i>Tradition</i> » (AOC) 75 cl	13.00 €
50. cl	10,00 €

### Blanc

« Tradition » (AOC) 75 cl	13.00 €
«Chardonnay» 75cl	19.00€
« <i>Mausac</i> » (AOC) 75 cl	21.00 €
«muscat» 75cl	19.00€

### **Brut**

« <i>Méthode Gaillacoise</i> » 75 cl	21.00 €
--------------------------------------	---------

### Doux

« <i>Tradition</i> » (AOC) 75 cl	17.00 €
----------------------------------	---------

### Domaine de Mas Pignou

Rouge (AOC) 75 cl 17.50 €

Rosé (AOC) 75 cl 17.50 €

Blanc sec et blanc perlé (AOC) 75 cl 17.50 €

#### Mélanie :

doux : 50 cl 30,00 €

rouge : 75 cl 29,00 €

### Château Clément Termes

Rouge : (AOC) 75 cl 14.00 €

50cl 10.00 €

37.5cl 9.00 €

*Mémoire* (AOC) 75 cl 22.00 €

Prix net t.t.c .Service compris

## Cave de Labastide de Lèvis

**Rouge** : (AOC) 75 cl 12.00 €

## Cave de Tècou

**Rouge** : *Passion (AOC) 75 cl* 24.00 €

*L'Infini Braucol (AOP) 75cl* 15.00€

## Domaine de Long-Pech

**Rouge** : Mathieu 16.00 €

**Rosé** : 14.00 €

**Doux** : Douceurs des Bumes 22.00 €

**Blanc** : Mauzac L' Envol des hirondelles 12.50 €

## CHATEAU DE TERRIDE

**Rouge** : (AOC ) 75 cl 23.50 €

(AOC) 50 cl 20.00 €

**Prix net t.t.c .Service compris**

# CARTE DES VINS

## De FRANCE

### Bordeaux

Lalande de Pomerol : « *Château Chevrol Bel Air* » (AOC)

2011 75 cl 29,00 €

Margaux : « *château Paveil de luze* » (AOC)

2012 75 cl 49,00 €

graves : « *Château Gendre* » 2015 75 cl (AOC)

28.00 €

Prix net t.t.c .Service compris

## **Pays de la Loire**

### **Saint Nicolas de Bourgueil : (AOC)**

2014 75 cl 29,00 €

2014 37,5 cl 20,00 €

### **Chinon : «Issu de l'Agriculture Biologique» (AOC)**

2016 75 cl 23,00 €

## **Côtes du Rhône**

Enfant terrible aoc 2015 25.00 €

## **Champagne Michel Michaux**

**La bouteille** 40.00 €

**Prix net t.t.c .Service compris**

## Madiran

« *Domaine de Moulié* » (AOC)

2011 75 cl

26,50 €

## Alsace

gewurztraminer: «vieil armand » (AOC)

2014 75 cl

22.00€

## MINERVOIS

Le bois des merveilles (AOC) 2016

35.00€

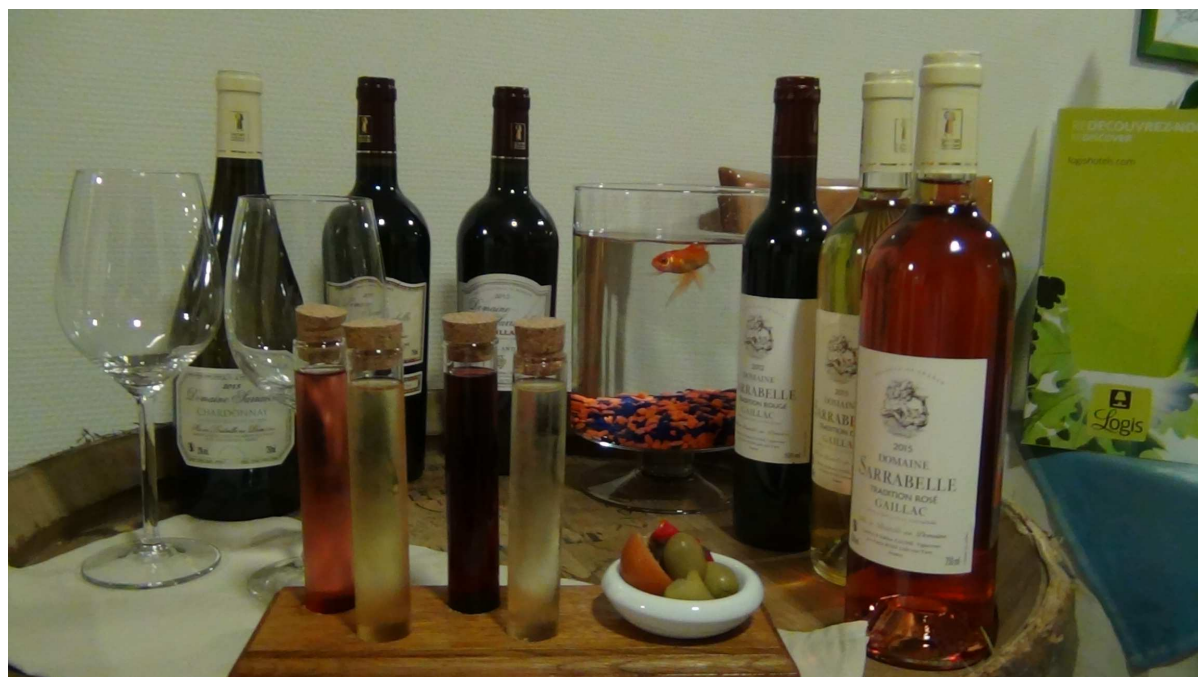
**Coffret sarrabelle in vinum 2011 élevé en amphore 5  
mois**

<u>à emporter</u>	<u>26.00€</u>
<u>sur place</u>	<u>38.00 €</u>

**Prix net t.t.c .Service compris**



## Kit dégustation



**Planche de 4 éprouvettes de 6 cl du domaine  
Sarrabelle 4.00 €**

**Prix net t.t.c .Service compris**