



**LE RELAIS  
DU MOULIN**

HÔTEL DE CHARME & SPA

\*\*\*\*

# CARTE SNACK

**De 12h à 14h30**

*Prix TTC en Euros, Services Compris*

Le Relais du Moulin \*\*\*\*, Hôtel de Charme & Spa

# Les Tapas Créoles

## **Assiette d'accras** *Fish cakes*

5 pièces	5,00 €
7 pièces	6,00 €
9 pièces	7,00 €

## **Assiette de boudins créoles « Boudin Périanin »** *Boudins sausages*

3 pièces	6,00 €
5 pièces	9,00 €

## **Assiette rillettes de poisson du jour maison** *Fish rillet* 8,00 €

## **Assiette de poissons fumés Marlin et Thon** 8,00 €

*Smoked fish plate Marlin & Tuna*

## **Assiette jambon cru « Serrano » en chiffonnade** 7,00 €

*Cured ham and string salad*

## **Assiette jambon cru « Serrano » & melon** *Cured ham and melon* 9,00 €

## **Assiette jambon cru « Serrano » & chèvre** *Cured ham and goat cheese* 9,00 €

## **Assiette de bâtonnets de légumes, vinaigrette balsamique** 9,00 €

*Crudités with balsamic vinegar*

## **Assiette de fromage** 19,00 €

*Sélection de 3 fromages & salade à l'huile de noix - Pour 2 pers.*

*Selection of 3 cheese & salad with nut oil - For 2*

## **Assiette de charcuterie** 19,00 €

*Sélection de 3 charcuteries & salade à l'huile de noix - Pour 2 pers.*

*Selection of 3 sliced meats & salad with nut oil - For 2*

*Prix TTC en Euros, Services Compris*

Le Relais du Moulin \*\*\*\*, Hôtel de Charme & Spa

# Nos Plats

***Le panini créole*** 8,00 €

*Pain panini, poulet fumé mariné, tomate, sauce créole*

*Caribbean panini*

*Panini bread, marinated smoked chicken, tomato and Caribbean salsa*

***La salade végétarienne de légumes croquants*** 15,00 €

*Concassée de noix de cajou, vinaigrette créole*

*Crunchy vegetables vegetarian salad*

*Crushed cashew nuts, Caribbean vinaigrette*

***Salade d'aiguillettes de poulet mariné tout en fraîcheur*** 18,00 €

*Petits légumes, vinaigrette de coco*

*Marinated chicken salad all in freshness*

*Seasonal vegetables, coconut vinaigrette*

***Salade de quinoa aux crevettes*** 24,00 €

*Shrimp quinoa salad*

***La Burrata crémeuse (bio),  
tomates cœur de bœuf en carpaccio sauce pistou*** 17,00 €

*Organic creamy burrata, 'Cœur de Bœuf' tomato, pesto sauce*

*Prix TTC en Euros, Services Compris*

*Le Relais du Moulin \*\*\*\*, Hôtel de Charme & Spa*

**Plat du Jour** 19,00 €  
*Dish of the day*

**Le tartare de poisson frais (selon arrivage)** 14,00 €  
*Tartare de poisson frais préparé minute*  
*Minute fish tartar prepared*

*En plat accompagné de frites et de salade* 24,00 €  
*Or as a dish, with fries and salade*

**Le traditionnel Club Sandwich et ses frites de patate douce** 15,00 €  
*Pain de mie, mayonnaise maison, salade, tomate confite, œuf au plat, filets de poulet*  
*Club Sandwich and sweet potatoes fries*  
*Sliced bread, home-made mayonnaise, salad, candied tomato, fried egg, chicken filet*

### **Les Moulin Burgers**

**Poisson ou Végétarien** *Fish or vegetarian* 15,00 €

**Bœuf Wagyu** *Wagyu Beef* 21,00 €

*Pain burger, salade, tomate, bacon, cheddar, oignons confits, sauce barbecue maison*  
*Burger bread, rocket, tomato, bacon, cheddar, candied onions, homemade barbecue sauce*



Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. Pour les régimes alimentaires ou allergies, nous avons à disposition des pâtes et pains sans gluten. N'hésitez pas à le demander lors de votre commande. Veuillez noter que nos viandes sont d'origine France.

Prix TTC en Euros, Services Compris  
Le Relais du Moulin \*\*\*\*, Hôtel de Charme & Spa

# Nos Douceurs Sucrées

<b>Dessert du Jour</b> <i>Dessert of the day</i>	9,00 €
<b>L'Affogato</b> <i>Une boule de glace vanille noyée dans un café chaud</i> <i>Vanilla Ice Cream in a hot coffee</i>	5,00 €
<b>Assiette de fruits frais</b> <i>Fresh fruit plate</i>	9,00 €
<b>Crème brûlée vanille</b> <i>Vanilla Crème brûlée</i>	9,00 €
<b>Moelleux au chocolat « Valrhona Gianduja 70% »</b> <i>12 minutes de cuisson</i> <i>« Valrhona Gianduja 70% » Chocolate Fondant</i> <i>12-minutes cooking</i>	9,00 €
<b>Café, Thé ou Citronnelle Gourmand</b> <i>Assortiment de 4 petits desserts</i> <i>Gourmet Coffee, Tea or Lemongrass with 4 miniature desserts</i>	13,00 €
<b>Glace ou Sorbet au choix</b>	
<i>1 boule – 1 scoop</i>	3,00 €
<i>2 boules – 2 scoops</i>	5,00 €
<i>3 boules – 3 scoops</i>	7,00 €
<i>Supplément Fruits frais – Fresh fruits</i>	2,00 €

# Tea Time

De 15h30 à 18h, nous vous proposons une sélection de thé « Palais des Thés » qui viendra accompagner l'une de nos trois formules ci-dessous :

From 3 :30 pm to 6 pm, we offer you our "Palais des Thés" Tea Selection to enjoy with one of the three options below:

## **La Formule Légère** 9,00 €

1 Thé « Palais des Thés » et un assortiment de biscuits maison

1 « Palais des Thés » Tea and an assortment of biscuits (

## **La Formule Gourmande** 13,00 €

1 Thé « Palais des Thés » ou une infusion de Citronnelle maison accompagné d'un assortiment de 4 petits desserts.

1 « Palais des Thés » Tea or an homemade lemongrass infusion with an assortment of 4 small desserts

## **La Formule Classique** 12,00 €

1 Thé « Palais des Thés » et une gourmandise au choix

1 "Palais des Thé" Tea with a choice of a sweet treat

- Muffin nature pépites de chocolat  
Chocolate chip Muffin
- Muffin myrtille  
Blueberry Muffin
- Muffin chocolat  
Chocolate Muffin
- Briochette, beurre, confiture  
Small brioche, butter and jam
- Fondant au chocolat  
Chocolate Fondant