

# LE RELAIS D'HORBE

## LA CARTE

LE MENU D'HORBE ENTREE + PLAT + DESSERT 35 €

### ENTREES

Filets de maquereaux grillés et son tartare de légumes croquants 9 €

Salade fraîcheur Poke Bowl au poulet teriyaki 9 €

Panzanella toscane à la burrata 10 €

Planche de charcuterie 22 €

### PLATS

Filet de bar rôti aux herbes et son riz sauvage parfumé 19 €

Filet de bœuf grillé aux aromates et son Évangeline rôtie au four 19 €

Pad thaï végétarien 15 €

### DESSERTS

Délice de fromages du terroir 8€

Moelleux choco-poires Belle-Hélène 9€

Abricots rôtis et sorbet à la framboise 9€

Trifle de fraises crémeux vanillé et crumble au thym frais 9€

Deux boules de glace de M. Gérard TAURIN 6€

**La Maison n'accepte pas les chèques. Merci pour votre compréhension.  
Tous les produits proposés sont faits maison. Service inclus.**



## SOFT

Lipton Ice Tea 25cl	3,5€
Coca-Cola/Zéro 33cl	3,5€
Schweppes Tonic/Agrumes 25cl	3,5€
Limonade	3,5€
Diabolo *	3,5€
Sirop *	3€

\*Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Violette)

## JUS DE FRUITS

Jus de Pomme Bio 25cl Céline et Michel Ragot-Coulimer	3,5€
Alain Milliat 20cl Nectar Abricot Bergeron, Orange, Ananas, Tomate, Carotte	4,5€

## EAUX


Perrier 20cl	3,5€
Evian 50cl	3,5€
Evian 1L	5,5€
San Pellegrino 50cl	3,5€
San Pellegrino 1L	5,5€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Noisette	2,8€
Café Allongé	2,5€
Café Crème	3,5€
Chocolat Chaud	5€

## Thé MARIAGE FRÈRES

Fuji Yama Thé Vert	4,5€
Marco Polo Thé Noir, Goût Fruité	4,5€
Earl Grey Impérial	4,5€
Casablanca, Menthe Douce et Bergamote	4,5€
Chamomilla Infusion	4,5€
Verbena Citroedora Infusion	4,5€





## VINS

### ROUGE

75cl

La Petite Perrière Pinot Noir 2020  
Domaine Saget La Perrière

19€

Cuvée Estelle  
Saint Nicolas de Bourgueil 2019  
Domaine Cognard

23€

Le Temps est venu 2019 Côtes-du-Rhône  
Domaine Stéphane Ogier

26€

Bordeaux Supérieur 2016  
Château Croix Mouton

31€

La Côte de Crézancy Sancerre 2019  
Domaine Carlin-Pinson

32€

La Perrière Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2018  
Domaine Denis Carré

37€

Irouléguy 2017  
Domaine Arretxea

42€

Margaux 2016  
Château Le Coteau

60€

Le Passage Saint-Joseph 2018  
Domaine Stéphane Ogier

65€





## BLANC


La Petite Perrière Sauvignon Blanc Domaine Saget La Perrière	18€
Galets Dorés Costières-de-Nîmes 2020 Château Mourgues du Grès	24€
Côtes de Provence Domaine Fontainebleau en Provence	29€
Remus 2019 Domaine de la Taille Aux Loups	42€
Maranges 2019 Michel Sarrazin et Fils	50€
Pouilly-Fuissé, Vignes de la Côte 2014 Domaine Thibert	62€

## ROSE

Arcades Côtes de Provence BIO	23€
Côtes de Provence Domaine Fontainebleau	32€
Sancerre 2019 Domaine Carlin-Pinson	33€

## CHAMPAGNE

Deutz Brut	60€
Crétol Brut	70€
Crétol Blanc de Blanc	80€
Crétol Brut Millésimé 2011	80€
Amour de Deutz 2010	220€





# COCKTAILS

## **Espresso Martini**

(Vodka, liqueur de café, espresso)

10€

## **Spritz Martini**

(Martini Rosso, Prosecco, orange)

10€

## **Mimosa**

(Champagne, jus d'orange,  
cointreau)

10€

## **Mojito Perché**

(Calvados, citron vert, menthe)

10€

## **Caipirinha**

(Cachaça, citron vert)

10€



## VINS AU VERRE

### ROUGE

Côtes de Provence Rouge 2017  
Domaine Fontainebleau en Provence

7€

La Côte de Crézancy Sancerre 2019  
Domaine Carlin-Pinson

7€

### BLANC

Le Petit Blanc  
Domaine Fontainebleau en Provence

5€

La Côte de Crézancy Sancerre 2019  
Domaine Carlin-Pinson

7€

### ROSE

Arcades  
Domaine Fontainebleau en Provence

5€

Charlotte Côtes de Provence  
Domaine de La Madrague

7€

### CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Deutz Brut

12€

