



## CARTE RESTAURANT

### ENTRÉES

Foie gras maison mi cuit basse température	14€
Saumon fumé maison au bois de hêtre	14€
6 Huîtres N°3 Banc d'Arguin « Cabane à Pinpin »	10€
Entrée du jour	8€
Suggestion du Chef	

### PLATS

Tataki marin et Chou Pak Choi	20€
Filet de daurade poêlée, sauce Replay maison, sauté de salicornes et purée de cèleri	19€
Carré de cochon de lait braisé au romarin, carottes couleurs confites au miel	21€
Dos de magret de canard rôti, sauce au vin rouge	19€
Côte de bœuf (1 pers) accompagnée de frites maison et sa sauce béarnaise maison	24€
Tartare de Bœuf accompagné de frites maison	18€
Plat végétarien	15€
Plat du jour	14€
Suggestion du Chef	

**Hamburger Le Replay** : Pain Hamburger « Chez Cédric », steak Charolais, oignons confits, salade, tomate, sauce à la fourme d'Ambert, servi avec frites et salade 19€

### SALADES

Salade du Replay	16€
Salade du Bassin	17€

### DESSERTS

Fraisier déstructuré	10€
Le « Chocolat »	10€
Fraicheur du palais	8€
Café gourmand	8€
Dessert du jour	8€
Suggestion du Chef	

## MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON

10€

### PLATS

**Hamburger** : Steak haché frais, oignons confits, salade, tomate et cheddar

Ou

Steak haché

Ou

Poisson du jour

Accompagnement : Frites maison, Riz, Salade ou légumes du moment

### DESSERTS

2 boules de glace
Mousse au chocolat maison

## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE (75CL)
<b>Bordeaux - Château Haut Moulin Louise - 2017 - BIO</b> <i>Ce Bordeaux est gourmand, équilibré, et fruité, à boire sur notre Tataki...</i>	4€	18€
<b>Médoc - Château Le Breuil Renaissance 2017</b> <i>Beaucoup de matière et de concentration dans ce vin plein et riche qui a une très belle longueur.</i>	5€	21€
<b>Côte du Rhône - Parallèle 45 - 2018 - BIO</b> <i>Un vin plein de fruits, pour amateurs de vins corsés, qui accompagne à merveille toutes nos viandes grillées.</i>	6€	24€
<b>Côtes de Castillon - Château - Rocher de Joanin - 2015</b> <i>Près de Saint Emilion se trouve la très belle appellation de Côtes de Castillon. Ce vin est très rond, il est parfait sur toutes nos viandes !</i>		26€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine de la Jarnoterie - 2018</b> <i>Léger et fruité, ce cabernet franc issu du magnifique vignoble du Val de Loire :C'est le vin de l'été !</i>		30€
<b>Saint Emilion Grand Cru - Château Tour de Cauze - 2015</b> <i>Vanille, myrtille, réglisse, un très beau bouquet à déguster sur nos plats de canard et de bœuf.</i>		32€
<b>Chili - Escudo Rojo - 2017</b> <i>Issu de sols arides, ce vin est puissant, tannique et très concentré. Avis aux amateurs !</i>		32€
<b>Saint Estèphe - Les Hauts de Pez - 2014</b> <i>Plutôt marqué par les fruits rouges que noirs, c'est un vin soyeux du Médoc. Goutez-le sur nos burgers !!</i>		40€
<b>Crozes Hermitage - Domaine Saint Clair - 2017</b> <i>Avec des notes d'épices et beaucoup de fruits, ce Syrah accompagne votre repas de l'apéritif au dessert.</i>		43€
<b>Pessac Léognan - Lagrave Martillac - 2016</b> <i>Fruits noirs et notes d'élevage en fûts de chêne, c'est un vin à boire sur toutes nos viandes.</i>		55€
<b>Bourgogne - Hautes Cotes de Beaune Domaine Denis Carré - 2018</b> <i>Des arômes de framboise et de cerise avec des tanins fondus et délicats, laissez-vous tenter par la grandeur de la Bourgogne, sur poissons et viandes...</i>		62€
<b>Pauillac - Château Grand Puy Lacoste - 2014</b> <b>5eme Grand Cru Classé</b> <i>Des notes boisées très subtiles et un bouquet d'arômes d'une grande complexité, DEGUSTEZ !!!</i>		90€
<b>Saint Julien - Château Lagrange - 2011</b> <b>3ème Grand Cru Classé</b> <i>Des C'est un grand vin, son équilibre parfait le rend parfaitement adapté à tous les mets !</i>		110€

### VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE (75CL)
<b>Côtes de Gascogne - Tariquet Chardonnay</b>	4€	18€
<b>Côtes de Gascogne - Tariquet 1ère Grives</b>	4€	18€
<b>Les Parcelles - Mouton Cadet</b>	6€	26€
<b>Jurançon - Clos Thou Cuvée Julie - Vin Doux BIO</b>	6€	32€
<b>Petit Chablis - Domaine Pommier 2019 - BIO</b>		39€
<b>Blanc et Or Minuty - 2020</b>		45€
<b>Pessac Léognan - Château Carbonnieux Grand Cru Classé de Graves - 2017</b>		70€

### VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE (75CL)
<b>IGP Corse - Domaine Alzitella - 2020</b>	4€	
<b>Côte de Provence - M de Minuty - 2020</b>	6€	25€
<b>Côte de Provence - Château Minuty - Rosé et Or - 2020</b>		37€

### CHAMPAGNES

	VERRE	BOUTEILLE (75CL)
<b>Mumm Cordon Rouge</b>	9€	65€
<b>La Cuvée Laurent Perrier Brut</b>		80€
<b>Laurent Perrier Rosé</b>		120€
<b>Ruinart brut</b>		110€
<b>Dom Pérignon</b>		240€

