

LES VIANDES ET POISSONS 12€

MEALS

Un choix de viande ou poisson par personne
Accompagnées de la sauce « Grillarede » de salade, pomme de terre
grenaille, brochettes de légumes à griller
*One choice of meat or fish per person to grill on BBQ or Plancha
Served with its Grillarede sauce, green salad, Île de Ré Potatoes, vegetable
skewers to grill*

Pièce de veau du Poitou-Charentes / Piece of veal

Pièce de bœuf de race / Piece of beef

Brochettes de poulet aux tomates confites (par 2)/

Chicken and sundried tomatoes skewers (x2)

Agneau du Poitou-Charentes / Piece of lamb

Medallion de lotte / Steak of Monkfish

Sardines (par 2) / Sardines

Brochettes de seiche et spianatta (par 2) / Squid & chorizo skewers (x2)

MENU SUNNY (- 10 ANS) 9€

KIDS MENU SUNNY (- 10 YEARS OLD)

1 SURPRISE T'ATTEND !

Boisson au choix *drink to choose from*

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, coca-cola, orangina, eau
Orange juice, pineapple juice, apple juice, coca-cola, orangina, water

Plat au choix *Meal*

Servi avec pomme de terre grenaille et légumes à griller :

Pièce de bœuf ou médaillon de lotte ou jambon blanc

*Main to choose from, served with, Île de Ré Potatoes, vegetable skewers to grill
Piece of beef or steak of monkfish, ham*

Dessert au choix *Dessert to choose from*

Purée de fruits pomme (pom'potes)

ou yaourt vanille artisanal

Fruit compote (pom'potes) or vanilla yoghourt

DESSERTS

Fruits aux choix (selon saison) 3€

Fruit of your choice

Tarte du jour 5€

Pie of the day

Moelleux chocolat (sans gluten) 5€

Glutenfree chocolate fondant

VINS ET BOISSONS WINE AND DRINKS

VDP CHARENTAIS 7 €

vin de l'île de Ré soit d'évasion blanc, rosé ou rouge

VDP CHARENTAIS 11€

Vin pétillant Rétais trousse chemise blanc ou rosé

VDP D'Oc Viognier Delas 22€

AOP Coteaux du Layon Mihoudy 28€

AOP Saint Nicolas de Bourgeuil Taluau 22€

AOP Médoc Cru Bourgeois 30€

Château Plagnac

AOP Champagne Joseph Perrier 35€

AOP Champagne Deutz Brut Classic 45€

Magnum 90€

AOP Champagne Deutz Brut Rosé 50€

AOP Champagne Ruinart 65€

Bière 50cl 3€

Bière de l'Île de Ré 33cl 3.60€

Sodas, jus de fruits 50cl 2.50€

Canettes 33cl 2€

Eau minérale plate 1€

Eau minérale gazeuse 1.50€

Réalisation ©ASP Edition WEB  - 03/2018 - 05 59 03 35 62 - Graphiste Benoît Bernardin (AB)

Sunélia
INTERLUDE
★★★★★



SERVICE TRAITEUR

livré à votre mobil-home prêt à réchauffer

— Delivery —

05 46 00 00 17



Tous les plats vous sont livrés froids
et déposés dans le réfrigérateur
de votre mobil-home
*All dishes are delivered cold,
and put in your accommodation's fridge*

Pour le déjeuner :

Commande avant 10h30, livraison entre
11h30 et 12h00

*For the lunch : Order before 10:30am,
delivery between 11.30am and 12pm*

Pour le dîner :

Commande avant 14h00, livraison
entre 17h00 et 17h30

*For the dinner : Order before 2pm,
delivery between 5pm and 5.30pm*



LES PLANCHES A PARTAGER.... OU PAS PLATTERS TO SHARE...OR NOT

Rillettes de sardines 7€

et ses toasts
Sardines rillettes and toasts

Terrine du chef 7€

Condiments et ses toasts
Chef's terrine served with pickles and toasts

La planche de légumes grillés 9€

tartare d'avocat et ses toasts
Platter with grilled vegetables, avocado tartare and toasts

La planche de jambon de Parme 10€

24 mois, condiments, citron et ses toasts
Platter with 24 month aged Parma ham, pickles and toasts

La planche de saumon fumé maison 10€

Câpres, beurre, citron et ses toasts
Platter with homemade smoked salmon, capers, butter, lemon and toasts



LES PLANCHES GOURMANDES PLATTERS

Roméo 12€

Provolone, spianata, jambon de parme, légumes grillés, gressin,
toasts, olives du chef
Provolone cheese, Italian chorizo, Parma Ham, grilled vegetables, grissini, toasts, olives

Pierre 12€

Saumon fumé maison, rillettes de sardines, 3 huitres, beurre, toasts,
salicornes, olives du chef
Homemade smoked salmon, Sardines rillettes, 3 oysters, toasts, salicorness, olives

Gérard 12€

Cantal, terrine du chef, fromage de chèvre mariné au pesto, toasts,
olives du chef
Cantal cheese, chef's terrine, fresh goat cheese marinated with pesto, toasts, olives

Igor 14€

Jambon de parme, cantal, terrine du chef, saumon fumé, rillettes de
sardines, toasts, olives du chef
Parma Ham, Cantal Cheese, chef's terrine, homemade smoked salmon, sardines rillettes, toasts, olives

LES SALADES SALADS

10€

Détox

Salade, avocat, asperges, saumon fumé maison, vinaigrette soja
citron, graines de chia
Green salad, avocado, asparagus, homemade smoked salmon, chia seeds, soja & lemon dressing

Capra

Salade, tomates cerise, oignons rouges, fromage de chèvre mariné
au pesto, brochette de poulet, légumes grillés, vinaigrette basilic
Green salad, cherry tomatoes, red onions, fresh goat cheese marinated with pesto, chicken skewers, grilled vegetables, basil vinaigrette

Rétaise

Salade, grenailles, citron, sardines marinées maison, oignons
rouges, câpres, toasts, vinaigrette citron huile d'olive
Green salad, Île de Ré potatoes, homemade marinated sardines, red onions, capers, toasts, lemon & olives oil dressing

LES LINGUINES (Pâtes Italiennes)

ITALIAN PASTA

10€

Linguines

Saumon fumé, crème fraîche au citron et curcuma
Linguine served with homemade smoked salmon, lemon & curcuma cream, fresh coriander

Linguines

Beurre, ail et persil, asperges vertes et copeaux de Provolone
Linguine served with garlic & parsley butter, green asparagus, Provolone cheese

Linguines

Tomates cerise, basilic frais, huile d'olive, jambon de Parme et
copeaux de parmesan
Linguine served with cherry tomatoes & fresh basil, olive oil, Parma ham & parmesan cheese

