



LE BAR DU RELAIS

Service de 12h à 15h et de 19h à 22h30

Service from noon to 3pm and from 7pm to 10.30pm

ENTRÉES / STARTERS

Tomates cerises marinées et burrata bio, pesto d'herbes fraîches et condiments anchois <i>Marinated cherries tomatoes and organic burrata, fresh herbs pesto and anchovy condiment</i>	14
Emietté de crabe à la coriandre fraîche, mousse d'avocat rôti et suprêmes de pamplemousse <i>Crab crumbled with fresh coriander, roasted avocado mousse and grapefruit supremes</i>	16
Ceviche de daurade à la mangue fraîche et leche de tigre au lait de coco <i>Sea bream ceviche with fresh mango and ceviche juice "tiger leche" with coconut milk</i>	16
Carpaccio de bœuf au sésame <i>Beef carpaccio with sesame</i>	17

PLATS / MAIN COURSE

Poisson du moment, légumes grillés et sauce vierge <i>Fish fillet of the day, grilled vegetables and virgin olive oil sauce</i>	23
Faux-filet de bœuf émincé, écrasé de pommes de terre et pleurotes <i>Sliced beef tenderloin, mashed potatoes and oyster mushrooms</i>	25
Tartare de bœuf préparé, frites fraîches <i>Prepared beef tartare, fresh fries</i>	20
Poulet curry, riz parfumé <i>Chicken curry, flavoured rice</i>	23
Croque-monsieur au jambon truffé et Comté, salade verte, frites fraîches <i>Truffled ham and Comté cheese « Croque-Monsieur », green salad, fresh fries</i>	21
Salade Renaissance : Mesclun, saumon gravlax maison, feta marinée, tomates confites <i>Renaissance Salad : mixed salads, homemade gravlax salmon, feta cheese, candied tomatoes</i>	19
Salade César : Sucrine, blanc de poulet fermier, croûtons, sauce César, parmesan, anchois <i>Caesar Salad : salad, farm chicken breast, croutons, Caesar sauce, parmesan cheese, anchovies</i>	18

DESSERTS / DESSERTS

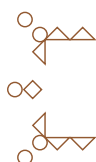
Quenelle de mousse chocolat et noix de pecan caramélisées <i>Chocolate mousse quenelle with caramelized pecan nuts</i>	11
Sorbet fraise et bonbon de Vichy, fraises fraîches <i>Strawberry sorbet and Vichy candy, fresh strawberries</i>	11
Crèmeux yuzu et basilic, meringue croquante <i>Yuzu and basil creamy, crunchy meringue</i>	11
Tarte tatin, crème vanillée <i>Tarte tatin, vanilla cream</i>	11

Prix nets TTC, service inclus. Chèques et chèques vacances non acceptés.

Net prices, service included.



LE BAR DU RELAIS



TAPAS



De 12h00 à 19h00
From noon to 7:00 pm

LE SALÉ / SALTY

Pot de tapenade, croûtons <i>Pot of olives tapenade and croutons</i>	9
Jambon ibérique, pain tomate <i>Iberian smoked ham, tomato flavoured bread</i>	12
Supions frits, trio d'aïoli <i>Fried supions, aioli trio sauce</i>	10

LE SUCRÉ / SWEET

Tarte tatin, crème vanillée <i>Tarte tatin, vanilla cream</i>	11
Quenelle de mousse chocolat et noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse quenelle with caramelized pecan nuts</i>	11
Sorbet fraise et bonbon de Vichy, fraises fraîches <i>Strawberry sorbet and Vichy candy, fresh strawberries</i>	11
Crém eux yuzu et basilic, meringue croquante <i>Yuzu and basil creamy, crunchy meringue</i>	11

Prix nets TTC, service inclus. Chèques et chèques vacances non acceptés.
Net prices, service included.