

Menu

ENTRÉES

Côté mer...

| | |
|--|------|
| Filet de truite sauce Anorienne | 9,9 |
| Calmars frits, sauce tartare | 10,9 |
| Duo de croquettes au saumon à l'aneth | 11,9 |
| Cocotte de 6 scampi du triangle d'or (curry vert, lait de coco) | 12,9 |
| Duo de croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord | 12,9 |
| Cassolette de 6 scampi au beurre d'ail | 12,9 |
| Cassolette de 6 scampi maison (vin blanc, échalote, crème томатée) | 12,9 |
| Cassolette de 6 scampi diablo | 12,9 |
| Tartare de thon rouge aux agrumes | 13,9 |
| Assiette de saumon d'Écosse fumé, coupé main, garnitures | 14,9 |

... Côté campagne

| | |
|--|------|
| Potage du jour | 2,9 |
| Duo de croquettes artisanales au parmesan | 10,9 |
| Jambon de Parme aux fruits de saison ou aux crudités | 12,9 |
| Cassolette de 8 cuisses de grenouilles au beurre d'ail | 12,9 |
| Carpaccio de bœuf irlandais (huile d'olive extra-vierge, copeaux de parmesan, tomate confite et parfum de truffe) | 13,9 |
| Foie gras de canard, garnitures de saison et toasts | 15,9 |

PLATS

Poissons et crustacés

| | |
|--|--------------|
| Tanagra de cabillaud frit, sauce tartare | 12,9 |
| Duo de filets de truite, sauce Anorienne | 14,9 |
| Dos de cabillaud au four, huile d'olive et purée à la truffe | 16,9 |
| Dos de cabillaud gratiné à la florentine | 16,9 |
| Filet de raie, beurre noisette et câpres | 17,9 |
| Brochette de 10 scampi grillés aux herbes et au citron vert | 18,9 |
| Cocotte de 10 scampi à l'Eau de Villée | 18,9 |
| Sole belle meunière | prix du jour |

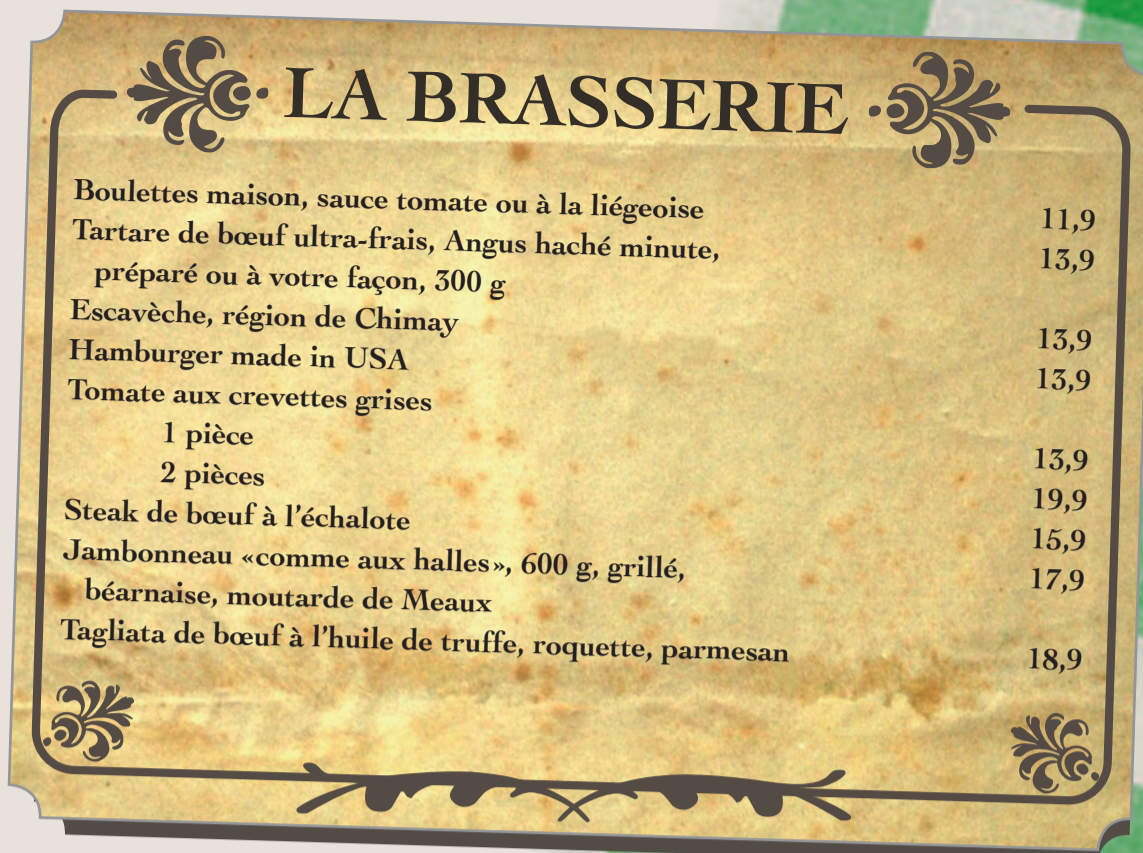
Viandes

| | |
|--|--------------|
| Escalope milanaise | 12,9 |
| Moussaka | 13,9 |
| Escalope du Relais (jambon fumé, napolitaine, mozzarella) | 14,9 |
| Escalope florentine gratinée | 14,9 |
| Filet pur de porc aux champignons | 14,9 |
| Steak (Angus irlandais), frites, salades, beurre maître d'hôtel, 250 g | 15,9 |
| Pavé royal (Angus irlandais), 300 g, bleu ou saignant | 17,9 |
| Les 6 côtes d'agneau grillées, légumes de saison, gratin dauphinois | 17,9 |
| Grande brochette grillée de bœuf du pays, 1er choix | 17,9 |
| Couscous royal, minimum 4 personnes, sur commande 48 h à l'avance | 21,9 / pers. |
| Sauce archiduc, béarnaise, poivre vert, échalote ou pizzaiola | 2,9 |

MENU JUNIOR (moins de 12 ans) 12,9

Entrée, plat au choix, dessert

| | |
|---|-----|
| Croquettes au fromage | 4,9 |
| Boulette sauce tomate, frites Ou Chicken, frites | 6,9 |
| Coupe vanille, chocolat | 3,9 |



LES CLASSIQUES

Salades

| | |
|--|------|
| Salade niçoise (thon, œufs, anchois, haricots, olives, tomate, oignon, vinaigrette à l'huile d'olive) | 12,9 |
| Salade capricieuse (tomate, jambon fumé, mozzarella, basilic, vinaigre balsamique) | 12,9 |
| Salade fermière (salade de saison, chèvre, lardons, œufs, croûtons, vinaigrette au miel et à la moutarde) | 12,9 |
| Salade César (salade de saison, maïs, concombre, fromage, lanières de poulet chaudes) | 12,9 |
| Salade du bord de mer (salade de saison, saumon fumé, crevettes grises, scampi, calmars frits, échalote, vinaigrette aux agrumes) | 17,9 |

Pâtes

| | |
|---|------|
| spaghettis ou tagliatelles | |
| Bolognaise maison | 11,9 |
| Tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olive | 11,9 |
| Napolitaine | 11,9 |
| Carbonara (crème fraîche, œuf, lardons) | 11,9 |
| Lasagne maison (20 minutes d'attente) | 12,9 |
| Saumon fumé | 14,9 |
| Scampi (6 pièces, crème d'ail, basilic) | 14,9 |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Dame blanche, Dame noire, Brésilienne, Coupe Spéculoos | 5,9 |
| Delta de sorbets (citron, fruits rouges, pomme) | 5,9 |
| Assiette gourmande | 5,9 |
| Profiteroles glacées et chocolat chaud | 5,9 |
| Crêpes Mikado | 5,9 |
| Beignets aux pommes | 5,9 |
| Crêpes Comédie française | 6,9 |
| Crêpes au Grand Marnier | 6,9 |
| Buffet de fromages | 7,9 |

- Nos plats peuvent être accompagnés de pommes frites, pommes croquettes, pomme au four, pâtes ou purée.
- Les salades sont proposées par intermittence en fonction de la disponibilité des produits.
- Les prix sont mentionnés en euros.
- Si vous êtes allergique à certains aliments, demandez notre dossier listant la présence des produits sensibles (gluten, moutarde, etc.).

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

| | |
|---|-----|
| Apéritif du Relais (<i>Prosecco, curaçao</i>) | 5,9 |
| Picon vin blanc | 5,9 |
| Spritz (<i>Prosecco, Aperol, eau pétillante</i>) | 6,9 |
| Le Bellini (<i>Prosecco, liqueur de pêche</i>) | 6,9 |
| | |
| Bitter San Pellegrin, sans alcool | 2,9 |
| Kir | 3,9 |
| Martini blanc ou rouge | 3,9 |
| Pineau des Charentes, blanc ou rouge | 3,9 |
| Batida de coco | 4,9 |
| Campari, Cynar, Gancia, Picon amer, Suze | 4,9 |
| Porto blanc ou rouge | 4,9 |
| Ricard | 4,9 |
| Monbazillac liquoreux (<i>château Haute-Fonrousse</i>) | 4,9 |
| Alcool (<i>bacardi, gin, vodka, whisky</i>) | 4,9 |
| | |
| Accompagnement (<i>tonic, coca, jus d'orange, ...</i>) | 1,5 |

BIÈRES

| | |
|---------------------------------|-----|
| Maes pils au fût | 2,5 |
| Blanche | 2,9 |
| Geuze, kriek | 2,9 |
| Binchoise | 2,9 |
| Ciney blonde ou brune | 3,9 |
| Chimay, bleue, blanche ou rouge | 3,9 |
| Duvel | 3,9 |
| Lefe blonde ou brune | 3,9 |
| Orval | 3,9 |

EAUX, LIMONADES

| | |
|--------------------------------------|-----|
| San Pellegrino, Chaudfontaine | |
| ¼ | 2,5 |
| ½ | 3,5 |
| 1 litre | 6 |
| | |
| Coca au choix | 2,5 |
| Fanta, orange ou citron | 2,5 |
| Nestea, Sprite, Tonic | 2,5 |
| Jus minute maid au choix | 2,5 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------------|-----|
| Café, thé | 2,5 |
| Cappuccino | 3,5 |
| Irish, french, italian coffee | 6,5 |

VINS MAISON

(*blanc, rosé, rouge*)

| | |
|----------|-----|
| Le verre | 2,5 |
| Le ¼ | 4,9 |
| Le ½ | 8,9 |

VINS BLANCS

Vin de pays

| | |
|----------------------------------|------|
| Pays d'Oc, chardonnay, demi-sec | 17,9 |
| Pays de Gascogne, Château Millet | 17,9 |
| Pays du Gard, Les Grès d'or | 17,9 |

Alsace

| | |
|-------------------------------------|------|
| Pinot blanc d'Alsace, ½ bouteille | 13,9 |
| Riesling, Domaine du Vieux Pressoir | 21,9 |
| Pinot gris, Marcel Schosser | 22,9 |

Loire

| | |
|------------------------------|------|
| Muscadet sur Lie La Sablette | 19,9 |
| Sancerre blanc La Châteline | 28,9 |

Bourgogne

| | |
|---------------|------|
| Petit chablis | 24,9 |
|---------------|------|

VINS ROSÉS

Alsace

| | |
|-------------------------|------|
| Pinot noir, ½ bouteille | 13,9 |
|-------------------------|------|

Gard

| | |
|--------------------------------------|------|
| Les Grès d'or | 17,9 |
| Tavel, Domaine du Moulin La Vignerie | 23,9 |

Gascogne

| | |
|----------------|------|
| Château Millet | 17,9 |
|----------------|------|

Loire

| | |
|---------------------|------|
| Pinot noir Destinée | 21,9 |
|---------------------|------|

Vins du Sud

| | |
|-------------------------------------|------|
| Rosé de Provence | 18,9 |
| Côte de Ventoux, Cuvée les Prévauts | 19,9 |

VINS ROUGES

Loire

| | |
|---|------|
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil, ½ bouteille | 13,9 |
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil | 24,9 |

Bourgogne

| | |
|-----------------------|------|
| Hautes Côtes de Nuits | 26,9 |
| Gevrey Chambertin | 39,9 |

Côte du Rhône

| | |
|--|------|
| Costière de Nîmes ½ bouteille | 12,9 |
| La Croix de la Jardine | 20,9 |
| Vacqueyras, Les Seigneurs de Montrevel | 24,9 |
| Châteauneuf-du-Pape, Les Seigneurs de Montrevel | 29,9 |

Bordeaux

| | |
|---|------|
| Château Pujau La Grave | 20,9 |
| Château les Gravettes, Bordeaux supérieur | 21,9 |
| Château La Motte, Côte de Blaye | 22,9 |
| Château Bellegrave, Saint-Émilion | 29,9 |
| Château Martin, Saint-Estèphe | 29,9 |
| Château Laffitte Laujac, cru bourgeois | 32,9 |
| Château Jean de Gué, Lalande-de-Pomerol | 36,9 |

QUELQUES BULLES

| | |
|-----------------------|------|
| Prosecco extra dry | 22,9 |
| Crémant d'Alsace | 26,9 |
| Champagne Lebrun brut | 39,9 |