

# RELAIS DE PARIS

12h - 15h 19h - 23h

## FORMULE « Relais de Paris »

### ENTRÉE

Salade mesclun, tomates cerises & noix (V - N)

### PLAT

Entrecôte, sauce originale "Relais de Paris", frites

### STARTER

Mixed green salad, cherry tomatoes & walnuts (V - N)

### MAIN COURSE

Rib steak, original Relais de Paris Sauce, French fries

230

## FORMULE MIDI

### ENTRÉE + PLAT

STARTER + MAIN COURSE

360

### PLAT + DESSERT

MAIN COURSE + DESSERT

300

\* La Formule Midi est disponible du lundi au vendredi, de 12h30 à 15h00  
"Formule Midi" is available Monday to Friday, from 12.30 to 3 p.m.

Dans le cadre du menu Demi-pension, Pension complète ou de la Formule midi, un supplément de 40 DHS est demandé pour les plats marqués d'une astérisque \*

As part of the Half-board, Full-board or Formula lunch menu, a supplement of 40 MAD is requested for dishes marked with an asterisk \*

(V) : Végétarien / Vegetarian - (N) : Noix / Nuts  
(L) : Produits Laitiers / Dairy - (F) : Fruits de Mer / Shellfish

## NOS ENTRÉES

### SAUMON (L)

En gravlax mariné à l'aneth, tzatziki de concombre, blinis & jeunes pousses du potager

• 195 •

### TARTE TATIN REVISITÉE (L)

Aux tomates-cerises confites, bûche de chèvre, feuilles de roquette, réduction de balsamique à l'huile vierge

• 165 •

### CAROTTES RÔTIES (N - V - L)

Au miel de Fleur d'Oranger, fêta, thym, pesto de fanes, pignon de pins, pain à l'ail

• 130 •

### MOZZARELLA DI BUFALA\* (N - L)

À la truffe, gaspacho de roquette et pommes granny-smith, croustillant aux pignons de pin et panko & pousses de betterave

• 175 •

### RAVIOLE VÉGÉTALE (V - L)

A la tomate séchée, épinard, ricotta, parmesan et feuille de basilic

• 150 •

### RAVIOLE AU HOMARD\* (F)

A l'encre de sèche et au homard, neige à la bisque relevée, safran pistil

• 195 •

### VELOUTÉ DE LÉGUMES (V - N - L)

À la truffe, noisette croquante & son espuma

• 120 •

### ŒUF PARFAIT (L)

Œuf fermier aux champignons des bois, crème de parmesan à la truffe

• 150 •

### SALADE MARINE\* (F - L)

Au saumon en deux textures, gambas, œufs de truite avocat, suprêmes d'agrumes

• 195 •

### SALADE CAESAR (L)

Au poulet, anchois, œuf moelleux poché, copeaux de parmesan, pain à l'ail et sauce Caesar authentique

• 170 •

(V) : Végétarien - (N) : Noix - (L) : Produits Laitiers - (F) : Fruits de Mer

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

## OUR STARTERS

### SALMON (L)

Gravlax Salmon marinated with dill herbs, cucumber tzatziki, blinis & garden sprouts

• 195 •

### TARTE TATIN PIE (L)

With candied cherry tomatoes, goat cheese, arugula leaves and virgin oil & balsamic reduction

• 165 •

### ROASTED CARROTS (N - V - L)

With Orange Blossom honey, feta, thyme, leaf pesto, pine nuts, garlic bread

• 130 •

### MOZZARELLA DI BUFALA\* (N - L)

With truffles, arugula gazpacho and granny smith apples, crispy pine nuts & panko, beetroot sprouts

• 175 •

### VEGETAL RAVIOLI (V - L)

With dried tomato, spinach, ricotta, parmesan and basil leaf

• 150 •

### LOBSTER RAVIOLI\* (F)

Stuffed with lobster and squid ink, spicy bisque & saffron

• 195 •

### VEGETABLE SOUP (V - N - L)

With truffle, crunchy hazelnuts & its emulsion

• 120 •

### PERFECT EGG (L)

Free range egg with wild mushrooms, parmesan and truffles cream (Low temperature poached egg)

• 150 •

### SEA SALADE\* (F - L)

two textures salmon, prawns, trout eggs, avocado, citrus Supremes

• 195 •

### CEASAR SALAD (L)

With chicken, anchovies, soft poached egg, parmesan shavings, garlic bread & authentic caesar sauce

• 170 •

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts - (L) : Dairy - (F) : Shellfish

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

## NOS PLATS

### NOS POISSONS

#### SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE\*

Piment d'Espelette, méli-mélo de riz sauvage aux carottes glacées, sauce à l'orange

• 230 •

#### BLANQUETTE DE LOTTE\* (L)

Au lait de coco et curry jaune, riz croquant

• 220 •

#### LOUP

Cuit vapeur à la citronnelle et gingembre frais, légumes thaï & salade wakame

• 260 •

#### LINGUINI AUX FRUITS DE MER (F)

Poignée de tomates cerises rôties aux herbes, huile d'olive & basilic frais

• 195 •

### NOS VIANDES

#### ENTRECÔTE DE BŒUF\* (L)

Belle entrecôte à l'os grillée, fleur de sel, légumes sautés, sauce béarnaise

• 260 •

#### CARRÉ D'AGNEAU\*

En croûte de pain et légumes façon tajine

• 260 •

#### TIGRE QUI PLEURE (N)

Effiloché de faux filet de bœuf, mariné et relevé, riz basmati

• 260 •

#### SUPRÊME DE POULET

Sauce truffée, légumes grillés

• 195 •

#### CŒUR DE FILET DE BŒUF\* (L)

Simplement grillé, tombée d'épinard, sauce champignons

• 280 •

#### Deux accompagnements au choix :

Légumes sautés, gratin de macaronis au parmesan, frites, salade coleslaw, salade sucrine, écrasé de pommes de terre

(V) : Végétarien - (N) : Noix - (L) : Produits Laitiers - (F) : Fruits de Mer

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

## OUR MAIN DISHES

### OUR FISHES

#### SLOW-SEARED SALMON\*

With honey, Espelette pepper, duo of wild rices with glazed carrots, orange sauce

• 230 •

#### MONKFISH STEW\* (L)

With coconut milk and yellow curry, crispy rice

• 220 •

#### SEA BASS

Steamed with lemongrass and fresh ginger, Thai vegetables & wakame salad

• 260 •

#### SEAFOOD LINGUINI (F)

Herb-roasted cherry tomatoes, olive oil & fresh basil

• 195 •

### OUR MEATS

#### GRILLED RIB STEAK\* (L)

Bone-in ribeye steak, fleur de sel, sautéed vegetables, Béarnaise sauce

• 260 •

#### RACK OF LAMB\*

Bread crusted with vegetables in a tajine style

• 260 •

#### CRYING TIGER (N)

Sirloin of beef, marinated and seasoned, basmati rice

• 260 •

#### CHICKEN SUPREME

Truffled poultry sauce, grilled vegetables

• 195 •

#### BEEF TENDERLOIN CENTER CUT\* (L)

Simply Grilled, wilted spinach, mushroom sauce

• 280 •

#### Two side dishes to choose from :

Stir-fried vegetables, macaroni gratin with parmesan, French fries, coleslaw salad, lettuce salad, mashed potatoes

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts - (L) : Dairy - (F) : Shellfish

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

## SUR LE POUCE

### "L'ULTIME BURGER" (N - L)

Steak de viande hachée de bœuf, cheddar affiné, tombée d'oignons, tomate rôtie et champignons poêlés

• 195 •

### CLUB SANDWICH POULET (L)

Bacon croustillant, œuf coulant, frites & salade verte

• 170 •

### CLUB SANDWICH AU SAUMON ET AVOCAT (L)

Frites & salade verte

• 185 •

### RIGATONI PROVENCALE (V)

À la provencale - olives & câpres

• 150 •

### LIGUINI BOLOGNAISE

À la sauce bolognaise traditionnelle

• 165 •

## ON THE GO

### "THE ULTIMATE BURGER" (N - L)

Minced beef steak, aged cheddar, sautéed onions, roasted tomatoe and sautéed mushrooms

• 195 •

### CHICKEN CLUB SANDWICH (L)

Crispy Bacon, soft egg, french fries & salad

• 170 •

### SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH (L)

French fries & salad

• 185 •

### RIGATONI PROVENCAL (V)

Provençal style - olives & Capres

• 150 •

### LIGUINI BOLOGNESE

with traditional bolognese sauce

• 165 •

(V) : Végétarien - (N) : Noix - (L) : Produits Laitiers - (F) : Fruits de Mer

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts - (L) : Dairy - (F) : Shellfish

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.

# DESSERTS

Plateau de fromages français affinés  
du Maître Fromager Meignat,  
compotée de fruits maison\* (N) • 180 •

Café ou thé Gourmand (N - L) • 100 •

Pavlova aux fruits, crème glacée à la vanille (L) • 100 •

Fondant au chocolat, glace à l'amande (N - L) • 100 •

Tarte fine aux pommes, compote de fruits à la cannelle  
& sauce caramel beurre salé, boule de glace à la vanille (L) • 100 •

Citron vert en Trompe l'œil - mousse au citron,  
marmelade de citron, chocolat ivoire (N - L) • 100 •

Crème brûlée à la Vanille (L) • 100 •

Assiette de fruits frais découpés & sorbet de fruits • 100 •

Matured French cheese platter  
from master cheese maker Meignat,  
homemade fruit compote\* (N - L) • 180 •

Gourmand coffee or tea (N - L) • 100 •

Fruits pavlova & vanilla ice cream (L) • 100 •

Chocolate lava cake with homemade almond ice cream (N - L) • 100 •

Apple pie, cinnamon fruits compote, salted caramel sauce,  
vanilla ice cream (L) • 100 •

Lime "trompe l'oeil" way - lemon mousse,  
lemon marmalade, Ivory chocolate (L - N) • 100 •

Vanilla Crème Brûlée (L) • 100 •

Platter of fresh cut fruits & fruits sorbet • 100 •

**Merci de noter que le paiement par chèque n'est plus accepté dans notre établissement.**

**Nous vous remercions de votre compréhension.**

*Please note that payment by check is no longer accepted in our establishment.*

*We thank you for your understanding.*

(V) : Végétarien - (N) : Noix - (L) : Produits Laitiers - (F) : Fruits de Mer

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts - (L) : Dairy - (F) : Shellfish

Les prix sont en Dirhams marocains et incluent service et TVA.

Prices in Moroccan Dirhams. VAT & Service included.