FORMULE
« Relais de Paris »

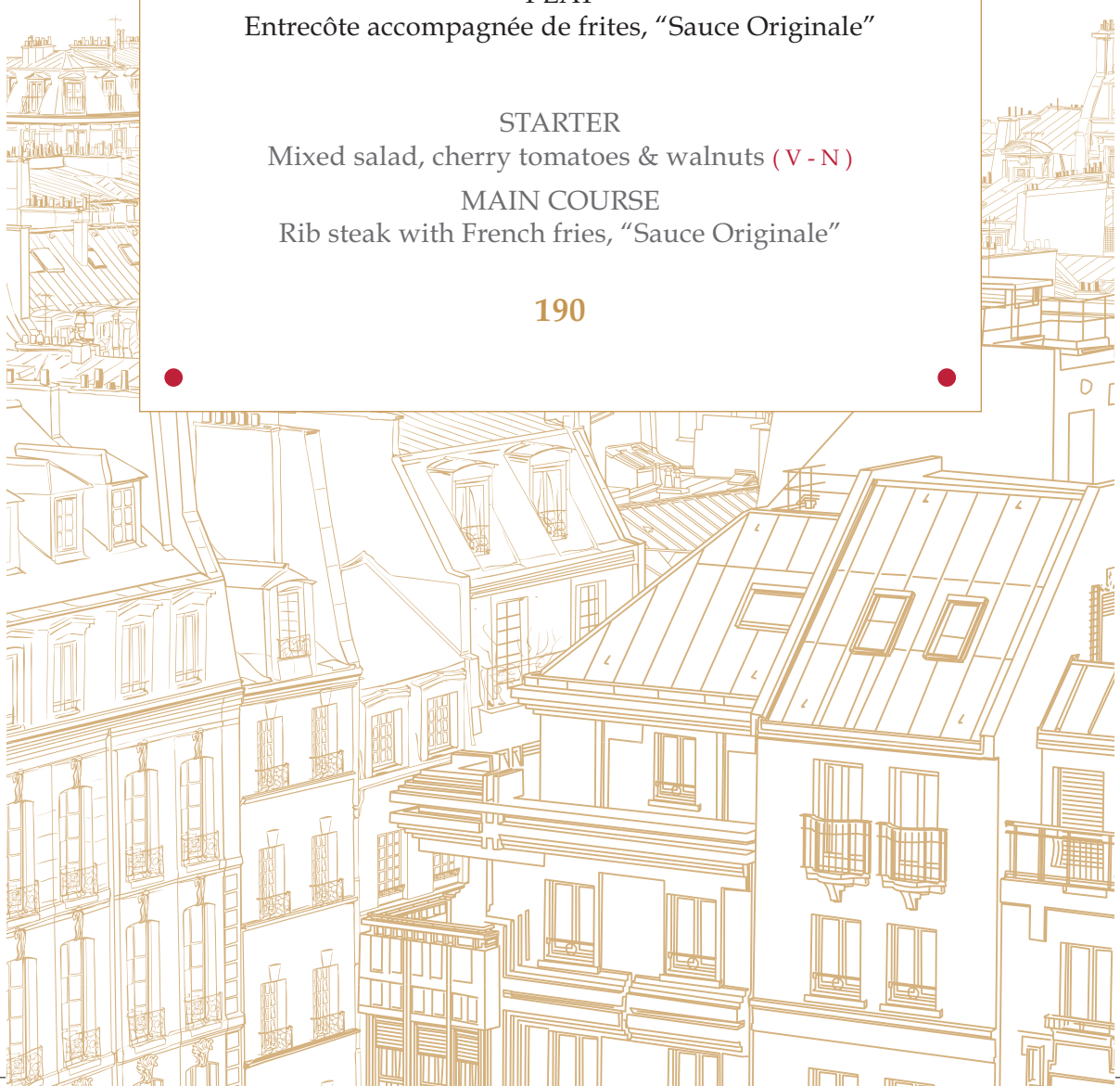
ENTRÉE
Salade mesclun, tomates cerise & noix (V - N)

PLAT
Entrecôte accompagnée de frites, “Sauce Originale”

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

MAIN COURSE
Rib steak with French fries, “Sauce Originale”

190



ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard maison,
chutney de fruits exotiques & coulis de betterave,
chips de pain d'épices (N)
180

Poêlée de ris de veau, tombée d'épinards & asperges vertes,
jus de bœuf aromatisé
140

Salade Détox (V - N)
Quinoa, choux rouge, avocat, lentilles, roquette,
œufs de caille pochés, ananas & noix de cajou
(servie avec son jus détox)
140

Carpaccio de bœuf façon asiatique, copeaux de parmesan, roquette
140

Tarte d'artichauts, oignons caramélisés
& lamelles de légumes croquants acidulés (V)
130

Transparence de tomate Mozzarella di Buffala au basilic,
croûton de pain au beurre (V)
140

Velouté de potiron, quenelle de crème au lard,
poêlée d'automne & chips de pain à l'ail
110

Salade Caesar Traditionnelle
120

Salade Sahrai
Saumon frais, saumon fumé, gambas & œufs de truite,
vinaigrette à la truffe (V)
160

Les six huîtres de Dakhla avec leur sauce (selon arrivage)
140

Cocktail de crevettes & avocat (V)
110

(V) : Végétarien - (N) : Noix

STARTERS

Foie gras terrine,
dried-fruit chutney, beet coulis & gingerbread chips (N)
180

Fried sweetbread, sauteed spinach & green asparagus,
flavoured beef juice
140

Detox Salad (V - N)
Quinoa, red cabbage, avocado, lentils, arugula salad,
poached quail eggs, pineapple & cashew nuts
(served with its detox juice)
140

Beef carpaccio Asian style, parmesan shavings, arugula salad
140

Artichoke tart, caramelised onions
& thinly sliced of sour crunchy vegetables (V)
130

Cherry tomatoes with Mozzarella di Buffala, basel pesto,
buttered bread croutons (V)
140

Pumpkin velouté, quenelle of bacon cream,
pan-fried vegetables & garlic bread crisps
110

Traditional Caesar salad
120

Sahrai Salad
Fresh salmon, smoked salmon, prawns & trout eggs,
truffle sauce (V)
160

Six Dakhla oysters with their sauce (subject to availability)
140

Shrimp & avocado cocktail (V)
110

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

POISSONS

Filet de poisson sauvage du jour, purée de céleri rave,
légumes verts sautés à l'estragon & endive braisée,
beurre blanc au citron vert (V)
180

Pavé de saumon basse température relevé au piment d'Espelette,
ratatouille de légumes au parmesan, sauce à l'orange (V)
180

Risotto à la bisque de homard & aux noix de Saint-Jacques poêlées,
Émulsion au Champagne (V)
240

Burger de thon façon Asiatique (V)
160

VIANDES

Entrecôte "240g", pommes de terre & haricots verts sautés à l'ail,
sauce au choix (roquefort, béarnaise ou sauce au poivre)
220

Magret de canard juste rôti, purée de patate douce, poire caramélisée,
tombée d'épinards, jus à la poudre de réglisse
190

Filet de bœuf avec son jus corsé au romarin, garniture à volonté
240

Suprême de poulet sur un lit de légumes grillés,
Macaronis au parmesan à la truffe, sauce aux champignons
180

"L'Ultime Burger"
Cheeseburger à la viande hâchée de bœuf & frites (N)
180

PÂTES

Lasagnes aux cèpes, girolles, trompettes noires & roquefort (V)
180

Linguini aux fruits de mer, sauce blanche ou sauce tomate (V)
180

(V) : Végétarien - (N) : Noix

FISHES

Catch of the day, mashed celeriac,
sauteed green vegetables with tarragon & braised endive,
white butter sauce with lime (V)
180

Grilled salmon (low temperature) with Espelette chili pepper,
ratatouille with parmesan, orange sauce (V)
180

Lobster bisque risotto with fried scallops,
creamy Champagne sauce (V)
240

Asian style tuna burger (V)
160

MEAT

Ribey steak « 240g » potatoes & green beans sauteed with garlic,
Sauce of your choice (roquefort, béarnaise or pepper sauce)
220

Roasted duck breast, mashed sweet potatoes, caramelised pear
Sauteed spinach, liquorice juice
190

Beef fillet with its juice flavoured with rosemary, your choice of sidedish
240

Chicken supreme on a bed of grilled vegetables,
Parmesan macaronis with truffel, mushroom sauce
180

"The Very Best Burger"
Beef Cheeseburger with French fries (N)
180

PASTA

Porcini Lasagna, chanterelle, black trumpet mushrooms & blue cheese (V)
180

Seafood linguini, white or tomato sauce (V)
180

(V) : Vegetarian - (N) : Nuts

DESSERTS

Paris-Brest, crème mousseline au praliné
80

Crème brûlée à la vanille, cheveux d'ange en caramel
80

Pain perdu, caramel au beurre salé, gourmandise à la vanille
80

Tarte aux fruits de saison, glace caramel
80

Assiette de fruits découpés
80

Café ou thé Gourmand
80

Baba au rhum traditionnel
120

Mœlleux au chocolat blanc et fruits secs, glace à la pistache
140



DESSERTS

Paris-Brest, cream with praline mousse
80

Vanilla crème brulee, angel hair caramel
80

Salted caramel French toast, vanilla ice cream
80

Seasonal fruit pie, caramel ice cream
80

Sliced seasonal fruit platter
80

Coffee or tea gourmand
80

Traditionnal rum Baba
120

White chocolate lava cake with dried fruits, pistachio ice cream
140

POUR LES TOUT-PETITS

Velouté de légumes de saison
70

Nuggets de poulet, pommes frites
70

Croque-Monsieur, jambon de dinde & fromage
70

Fromage blanc, nature ou sucré
50

Brownies au chocolat
50

Gourmandise de chocolat ou vanille
50

Fruits en compote
50

KID'S MENU

Velouté of seasonal vegetables
70

Chicken nuggets, French fries
70

Croque-Monsieur, turkey ham & cheese
70

Cream cheese, plain or sweeted
50

Chocolate brownies
50

Chocolate or vanilla ice cream
50

Fruit compote
50

