







Cuisiner suppose une tête légère,  
un esprit généreux et un cœur large.

**Paul Gauguin**

Cooking requires a light mind,  
a generous spirit and a big heart.

**Paul Gauguin**



## Midi Ô Relais / Lunch at Ô Relais

Menu hors boissons uniquement le midi hors jours fériés et week-end.  
Set price menu (drinks not included), available lunchtimes only,  
excluding week-ends and bank holidays.

**PLAT DU JOUR TERRE OU MER ..... 25,00 €**  
**+ CAFÉ GOURMAND**

"Surf" or "Turf" dish of the day  
+ Coffee with a selection of mini desserts

## Menu enfant / Kids menu

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans / Exclusively for children under 12

**PLAT + DESSERT + BOISSON / Main + Dessert + Drink ..... 13,00 €**

### PLATS / MAIN DISHES

Hamburger ou Cheeseburger, frites maison / Hamburger or Cheeseburger, homemade chips  
Orecchiette au saumon fumé / Orecchiette with smoked salmon

Poulet croustillant, écrasé de pommes de terre ou haricots verts / Crispy chicken, mashed potatoes or green beans

### DESSERTS

Mousse au chocolat / Chocolate mousse  
Glace ou sorbet (2 boules) / Ice cream or sorbet (2 scoops)  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges / Fromage blanc with red fruit coulis

### BOISSONS / DRINKS

Eau aromatisée fraise (bouteille 33 cl) / Strawberry-flavoured water (33 cl bottle)  
Jus de fruits, au verre (orange, pomme, ananas) / Fruit juice, by the glass (orange, apple, pineapple)





## ENTRÉES

<b>Poêlée de champignons des bois</b> , œuf mollet pané, salade d'herbes fraîches..... et jus corsé ❶	12,00 €
<b>Cappuccino de potiron</b> à la coriandre et cannelle ❷	11,00 €
<b>Tataki de bœuf au sésame et cacahuètes</b> , pak choï confit au thym .....	17,00 €
<b>Gravelax de saumon brûlé</b> , œufs de saumon et caviar d'aubergine aux zestes d'orange .....	16,00 €
<b>Mi-cuit de foie gras de canard au pain d'épices</b> , chutney de mangue et piment d'Espelette.....	21,00 €
<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b> au romarin en bouillabaisse.....	17,00 €
<b>Salade Caesar au poulet croustillant</b> .....	14,00 €
<b>Assiette 6 huîtres Fines de Claire n°3</b> , condiment d'algues, citron,..... vinaigre de framboise et échalote	17,00 €
<b>Entrée du jour</b> .....	11,00 €

## STARTERS

<b>Pan-fried wild mushrooms</b> , breadcrumb soft-boiled egg, fresh herb salad, rich jus ❶ .....	€12,00
<b>Pumpkin cappuccino</b> with coriander and cinnamon ❷.....	€11,00
<b>Sesame and peanut beef tataki</b> , confit pak choï with thyme .....	€17,00
<b>Charred salmon gravadlax</b> , salmon roe, aubergine caviare with orange zest .....	€16,00
<b>Mi cuit duck foie gras with gingerbread</b> , mango chutney and Espelette pepper .....	€21,00
<b>Rosemary roast scallops</b> served with bouillabaisse .....	€17,00
<b>Crispy chicken Caesar salad</b> .....	€14,00
<b>6 Fines de Claire n°3 oysters</b> , seaweed condiment, lemon, raspberry and shallot vinegar.....	€17,00
<b>Starter of the day</b> .....	€11,00

❶ Vegetarian / ❷ Vegan

Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.



## PLATS

<b>Côte de bœuf de 400gr grillée au sel rose</b> , sauce paloise, pommes Darphin, ..... insert de tomates concassées	48,00 €
<b>Magret de canard laqué au Porto</b> , poêlée de légumes verts et lardons, sauce Porto .....	28,00 €
<b>Carré d'agneau rôti en chapelure verte</b> , pommes Mitraille et jus corsé.....	32,00 €
<b>Carré de cochon</b> , butternut rôti au miel, duchesse de butternut et jus de cochon à la bière .....	22,00 €
<b>Burger de bœuf au Comté</b> , frites maison (steak de ribs de bœuf confits).....	24,00 €
<b>Suprême de volaille jaune des Landes parfumé au citron</b> , écrasé de pommes de terre à la cive ..	24,00 €
<b>Pavé de cabillaud à la plancha</b> , mousseline de brocolis au beurre demi-sel et crème de chorizo ..	26,00 €
<b>Poêlée de gambas au thym</b> , risotto aux herbes et crème de piment végétarien (non piquant) .....	24,00 €
<b>Filet de dorade vapeur</b> , chips de peau et maïs en déclinaison .....	24,00 €
<b>Poêlée de langoustines</b> , tombée de poivrons façon piperade.....	33,00 €
<b>Saint-Jacques poêlées</b> , déclinaison de céleri, notes de noisette et sauce whisky .....	28,00 €
<b>Linguines au pesto</b> , tomates confites et billes de mozzarella <b>V</b> .....	17,00 €
<b>Burger végétarien</b> , chips de légumes <b>V</b> .....	20,00 €
<b>Gnocchis poêlés</b> , pesto de butternut et oignons frits <b>V</b> .....	17,00 €
<b>Plat du jour terre ou mer</b> .....	19,00 €

## MAINS

<b>Pink salt grilled 400g rib of beef</b> , paloise sauce, Darphin potatoes with crushed tomato centre....	€48,00
<b>Port-glazed roast duck breast</b> , lardon and green vegetable stir-fry, port wine sauce .....	€28,00
<b>Rack of lamb with a green breadcrumb crust</b> , Mitraille potatoes and rich jus.....	€32,00
<b>Pork spare ribs</b> , honey roast butternut squash, butternut squash Duchess style, pork jus with beer ...	€22,00
<b>Beef burger with Comté cheese</b> , homemade chips (confit rib of beef steak) .....	€24,00
<b>Landes yellow chicken supreme flavoured</b> with lemon, crushed potatoes with chives.....	€24,00
<b>Cod steak à la plancha</b> , creamed broccoli with slightly salted butter and chorizo cream.....	€26,00
<b>Pan-fried king prawns with thyme</b> , herb risotto and sweet chilli (not hot) cream .....	€24,00
<b>Steamed sea bream</b> , skin chips, sweetcorn variations .....	€24,00
<b>Pan-fried langoustines</b> , piperade style pepers.....	€33,00
<b>Pan seared scallops</b> , celery variations, a taste of hazelnut, whisky sauce .....	€28,00
<b>Linguini with pesto</b> , tomato confit, mozzarella pearls <b>V</b> .....	€17,00
<b>Veggie burger</b> , vegetable crisps <b>V</b> .....	€20,00
<b>Pan-fried gnocchi</b> , butternut pesto, fried onions <b>V</b> .....	€17,00
<b>“Surf” or “Turf” of the day</b> .....	€19,00



## FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette de fromages AOC, mesclun de salade</b> (Brie de Meaux, ..... fromages frais à l'échalote et ciboulette, Comté et Cabécou)	14,00 €
<b>Panna cotta vanille</b> , mangue et romarin.....	10,00 €
<b>Brioche façon pain perdu</b> , caramel laitier et glace vanille.....	12,00 €
<b>Ananas rôti au rhum</b> , crème foisonnée épicée (cannelle et piment d'Espelette).....	11,00 €
<b>Crème brûlée miel et amandes</b> .....	10,00 €
<b>Assiette poire chocolat en déclinaison</b> , crumble émietté ..... (gelée de poire, mini poire pochée, chips de poire et poire poêlée)	12,00 €
<b>Mousse au chocolat en coque</b> , tuile aux amandes et olives noires.....	11,00 €
<b>Dessert du moment</b> .....	9,00 €
<b>Café gourmand</b> .....	10,00 €

## CHEESES & DESSERTS

<b>Cheese board, mesclun salad</b> (AOC cheeses: Brie de Meaux, ..... fromages frais with shallots and chives, Comté and Cabécou)	€14,00
<b>Rosemary, mango and vanilla panna cotta</b> .....	€10,00
<b>French toast style brioche</b> , dairy caramel sauce, vanilla ice cream.....	€12,00
<b>Roast pineapple and rum</b> , spiced whipped cream (cinnamon and Espelette pepper).....	€11,00
<b>Honey and almond crème brûlée</b> .....	€10,00
<b>Pear and chocolate variations</b> , crumble crumb..... (pear jelly, mini poached pear, pear crisps and pan-fried pear)	€12,00
<b>Chocolate mousse in a chocolate shell</b> , almond tuile, black olives.....	€11,00
<b>Dessert of the day</b> .....	€9,00
<b>Coffee with a selection of mini desserts</b> .....	€10,00



## Menu Ô Relais / Ô Relais Menu

Menus hors boissons. / Set price menus do not include drinks.

<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b> .....	<b>34,00 €</b>
STARTER + MAIN + DESSERT	
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b> .....	<b>27,00 €</b>
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT	

### ENTRÉES / STARTERS

Cappuccino de potiron à la coriandre et cannelle ①

Pumpkin cappuccino with coriander and cinnamon ①

Gravelax de saumon brûlé, œufs de saumon et caviar d'aubergine aux zestes d'orange  
Charred salmon gravadlax, salmon roe, aubergine caviare with orange zest

Salade Caesar au poulet croustillant / Crispy chicken Caesar salad

Entrée du jour / Starter of the day

### PLATS / MAINS

Burger de bœuf au Comté, frites maison (steak de ribs de bœuf confits)

Beef burger with Comté cheese, homemade chips (confit rib of beef steak)

Filet de dorade vapeur, chips de peau et maïs en déclinaison

Steamed sea bream, skin chips, sweetcorn variations

Gnocchis poêlés, pesto de butternut et oignons frits ② / Pan-fried gnocchi, butternut pesto, fried onions ②

Plat du jour terre ou mer / "Surf" or "Turf" of the day

### DESSERTS

Panna cotta vanille, mangue et romarin / Rosemary, mango and vanilla panna cotta

Crème brûlée miel et amandes / Honey and almond crème brûlée

Mousse au chocolat en coque, tuile aux amandes et olives noires

Chocolate mousse in a chocolate shell, almond tuile, black olives

Dessert du moment / Dessert of the day

① Vegetarian / ② Vegan

Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.



## COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b> (Vodka Smirnoff red, citron vert, ginger beer) ..... (Vodka Smirnoff red, lime, ginger beer)	20 cl, 14,00 €
<b>Long Island Iced Tea</b> (Vodka Smirnoff red, tequila El Jimador blanco, rhum Bacardi 4 ans, ..... gin Tanqueray, Cointreau, citron jaune, Coca-Cola) (Vodka Smirnoff red, tequila El Jimador blanco, rhum Bacardi 4 years, gin Tanqueray, Cointreau, lemon, Coca-Cola)	20 cl, 14,00 €
<b>Cosmopolitan</b> (Vodka Belvedere, Cointreau, citron vert, jus de cranberry)..... (Vodka Belvedere, Cointreau, lime, cranberry juice)	12 cl, 14,00 €
<b>Spritz</b> (Prosecco, eau pétillante et au choix : Apérol, St. Germain, Italicus, Chambord ou Campari) .. (Prosecco, sparkling water and your choice of: Apérol, St. Germain, Italicus, Chambord or Campari)	20 cl, 14,00 €
<b>Old Cuban</b> (Rhum Bacardi 4 ans, citron vert, sucre, menthe, Champagne) ..... (Rhum Bacardi 4 years, lime, sugar, mint, Champagne)	12 cl, 14,00 €
<b>Espresso Martini</b> (Vodka Grey Goose, liqueur de café Kahlúa, espresso)..... (Vodka Grey Goose, Kahlúa coffee liquor, espresso)	12 cl, 14,00 €
<b>Cocktail du moment</b> ..... mocktail, 11,00 € cocktail 15,00 € Demandez le cocktail du moment réalisé par nos barmen ! / Ask for the latest creation of our bartenders!	

## KIDS' MOCKTAILS

<b>Hector</b> (Limonade, citron vert, sirop de fraise, sirop Curaçao Bleu) ..... (Lemonade, lime, strawberry syrup, Blue Curaçao syrup)	15 cl, 9,00 €
<b>Sunrise</b> (Orange, pomme, sirop de grenadine)..... (Orange, apple, grandine syrup)	15 cl, 9,00 €



## APÉRITIFS

<b>Noilly Prat Dry, Martini Bianco, Martini Rosso</b> .....	6 cl, 8,00 €
<b>Campari</b> .....	6 cl, 8,00 €
<b>Ricard</b> .....	4 cl, 8,00 €
<b>Porto Blanc, Porto Rouge</b> .....	6 cl, 8,00 €

## BIÈRES

<b>1664, Leffe</b> (à la pression / draft beer).....	25 cl, 7,00 €	50 cl, 9,00 €
<b>La Parisienne</b> (blonde, blanche ou IPA / blonde, white or IPA).....		33 cl, 8,00 €
<b>La Chouffe</b> .....		33 cl, 8,00 €
<b>Heineken 0% alcool</b> .....		33 cl, 6,00 €

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis. Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.



## LES VINS / WINES

VINS ROUGES* / RED WINES*	12 cl	75 cl
Vallée du Rhône, <b>Costières de Nîmes AOP</b> , La Ciboise, Chapoutier .....	9,00 €	38,00 €
Bordeaux, <b>Blaye Côtes de Bordeaux AOP</b> , Folie Rouge «100% Malbec » .....	10,00 €	43,00 €
Vallée du Rhône, <b>Duché d'Uzès AOP</b> , Solèdre .....	11,00 €	48,00 €
Sicile, <b>Nero d'Avola DOC</b> , Principi di Butera Amira .....	11,00 €	49,00 €
Vallée du Rhône, <b>Côte du Rhône Villages AOP</b> , La Garrigue, Chapoutier.....	12,00 €	52,00 €
Pays de la Loire, <b>Sancerre AOP</b> , Les Châtaigniers .....	13,00 €	59,00 €
Bordeaux, <b>Saint-Emilion Grand Cru AOP</b> , Château Bouquey .....	13,00 €	61,00 €
<b>VINS BLANCS* / WHITE WINES*</b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Vallée du Rhône, <b>Luberon AOP</b> , La Ciboise, Chapoutier .....	9,00 €	38,00 €
Bordeaux, <b>Esprit des Mers AOP</b> , Entre-Deux-Mers.....	10,00 €	43,00 €
Vallée du Rhône, <b>Duché d'Uzès AOP</b> , Solèdre .....	11,00 €	48,00 €
Alsace AOP, <b>Pinot gris</b> , Domaine Christophe Mittnacht - Terres d'Étoiles .....	11,00 €	49,00 €
Pays de la Loire, <b>Chinon AOP</b> , Château de Vaugaudry - Clos du Plessis Gerbault ..	11,00 €	51,00 €
Bourgogne, <b>Chablis AOP</b> , Famille Savary.....	13,00 €	64,00 €
<b>VIN MOELLEUX* / SWEET WINE*</b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Sud-Ouest, <b>Monbazillac AOP</b> , Château Beutrand - Vieilles Vignes .....	11,00 €	49,00 €
<b>VINS ROSÉS* / ROSÉ WINES*</b>	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Corse AOP</b> , Domaine Vetriccie .....	10,00 €	44,00 €
<b>Côte de Provence AOP</b> , Roumery Rosé, Château Ferrages .....	11,00 €	46,00 €

\*Millésimes variables/ Vintages may vary

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis. Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.



## SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER OUR SOMMELIER'S CHOICES

### VINS ROUGES\* / RED WINES\*

75 cl

Bordeaux, <b>Paulliac AOP</b> , Harmonie de Fonbadet.....	69,00 €
Bourgogne, <b>Mercurey AOP</b> , Domaine Michel Juillot, Les Vignes de Maillonge .....	75,00 €
Vallée du Rhône, <b>Châteauneuf du Pape AOP</b> , La Bernardine, Chapoutier .....	78,00 €

### VINS BLANCS\* / WHITE WINES\*

Vallée de la Loire, <b>Pouilly-Fumé AOP</b> , Domaine Serge Dagueneau & Filles .....	69,00 €
Vallée du Rhône, <b>Saint-Joseph AOP</b> , Les Granilites, Chapoutier .....	75,00 €
Bourgogne, <b>Rully AOP</b> , Château d'Etroyes - Les Fromanges .....	78,00 €

### VINS ROSÉ\* / ROSÉ WINES\*

<b>Côte de Provence AOP</b> , Minuty Prestige.....	59,00 €
--	---------



## CHAMPAGNES

12 cl

75 cl

<b>Louis Brochet</b> Brut Héritage .....	14,00 €	69,00 €
<b>Gonet Sulcova</b> Brut Blanc de Blancs .....	16,00 €	89,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial .....		120,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Impérial Rosé .....		145,00 €
<b>Dom Pérignon*</b> .....		295,00 €

\*Millésimes variables/ Vintages may vary

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis. Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

THE ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.



## LES SOFTS ET LES EAUX / SOFT DRINKS - WATER

### SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b> .....	33 cl .....	6,00 €
<b>Fever Tree Elderflower</b> .....	20 cl .....	6,00 €
<b>Fever Tree Mediterranean</b> .....	20 cl .....	6,00 €
<b>Fever Tree Ginger Ale</b> .....	20 cl .....	6,00 €
<b>French Tonic Bio</b> .....	25 cl .....	6,00 €
<b>French Tonic Ginger Beer Bio</b> .....	25 cl .....	6,00 €
<b>Limonade Lorina / Lemonade Lorina</b> .....	33 cl .....	6,00 €
<b>Orangina</b> .....	25 cl .....	6,00 €
<b>Fuze Tea pêche / Fuze Tea peach</b> .....	25 cl .....	5,00 €
<b>Red Bull</b> .....	25 cl .....	8,00 €

### EAUX / WATER

<b>Abatille plate</b> (eau sans nitrate / Still water nitrate-free) .....	75 cl .....	6,00 €
<b>Vittel</b> .....	50 cl ..... 5,00 € ... 100 cl .....	7,00 €
<b>San Pellegrino</b> .....	50 cl ..... 5,00 €... 100 cl .....	7,00 €

### JUS DE FRUITS PATRICK FONT / PATRICK FONT FRUIT JUICES

<b>Orange blonde</b> .....	25 cl .....	7,00 €
<b>Ananas Victoria / Victoria pineapple</b> .....	25 cl .....	7,00 €
<b>Abricot Bergeron (nectar) / Bergeron apricot (nectar)</b> .....	25 cl .....	7,00 €
<b>Pomme Bio / Apple Bio</b> .....	25 cl .....	7,00 €
<b>Fruit de la passion Bio (nectar) / Passion fruit Bio (nectar)</b> .....	25 cl .....	7,00 €
<b>Mangue (nectar) / Mango (nectar)</b> .....	25 cl .....	7,00 €

### BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

<b>Espresso</b> .....	4,00 €
<b>Double espresso</b> .....	6,00 €
<b>Café long / Americano</b> .....	4,00 €
<b>Café au lait / Cappuccino / Latte macchiato</b> .....	6,00 €
<b>Chocolat chaud / Hot chocolate</b> .....	6,00 €
<b>Thé, infusion - sélection Palais des Thés® / Tea, Herbal tea - Palais des Thés® selection</b> .....	6,00 €

Tous les cafés sont Nespresso® / All our coffees are Nespresso®  
Crème fouettée sur demande (supplément 2€) / €2 extra for whipped cream