



Relais

BAR

Having a drink
is an excellent way
to end a day.

Boire un verre
est la meilleure façon
de mettre fin à la journée.

E. Hemingway



VINS BLANCS* / WHITE WINES*

Bourgogne, Mercurey Blanc Vieilles Vigne - Raquillet (<i>Chardonnay</i>)	12 cl, 8€	75 cl, 42€
Bourgogne, Pouilly Fuissé - Trelon (<i>Chardonnay</i>)	12 cl, 7€	75 cl, 38€
Pays de La Loire, Sancerre - Les Blanchaux (<i>Sauvignon</i>)	12 cl, 7€	75 cl, 38€
Italie, Alto Adige Pinot Grigio - Tramin (<i>Pinot Grigio</i>)	12 cl, 6€	75 cl, 30€

VINS ROUGES* / RED WINES*

Bordeaux, Lalande de Pomerol Château le Jard (<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>)	12 cl, 7€	75 cl, 38€
Bourgogne, Mercurey Rouge - A. Bichot (<i>Pinot Noir</i>)	12 cl, 8€	75 cl, 42€
Vallée du Rhône Nord, Crozes Hermitage Les Meysonniers Chapoutier (<i>Syrah</i>)	12 cl, 7€	75 cl, 38€
Vallée du Rhône Côte du Luberon, la Ciboise Chapoutier (<i>Grenache et Syrah</i>)	12 cl, 6€	75 cl, 30€
Italie, Piémont Barbera d'Alba - Parusso (<i>Barbera</i>)	12 cl, 7€	75 cl, 38€

VIN ROSÉ* / ROSÉ*

Var, Côte de Provence - Miraval (<i>Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle</i>)	12 cl, 6€	75 cl, 30€
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	------------

VINS DU MOMENT* / WINES SPECIALS*

Demandez la suggestion de dégustation du moment. Ask about our tasting specials.

CHAMPAGNES

Lallier R.014 à la coupe	12 cl, 14€
Lallier R.014	75 cl, 70€
Lallier Rosé	75 cl, 80€
Veuve Clicquot	75 cl, 90€
Dom Perignon	75 cl, 195€

**Variable selon les millésimes. *Varies, depending on the year.*

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

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



COCKTAILS

Negroni (<i>Gin, Vermouth Rouge, Campari</i>)	20 cl, 14€
Negroni Bar Basso (<i>Campari, Vermouth Rouge, Prosecco</i>)	20 cl, 14€
Vodkatini (<i>Vodka, Vermouth Dry</i>)	12 cl, 12€
Appletini (<i>Vodka, Manzana, jus de pomme</i>) (<i>Vodka, Manzana, apple juice</i>).....	12 cl, 12€
Spritz (<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>) (<i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>)	20 cl, 14€
Campari Spritz (<i>Campari, Prosecco, eau gazeuse</i>) (<i>Campari, Prosecco, sparkling water</i>)	20 cl, 14€
Cosmopolitan (<i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge</i>) (<i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>)	12 cl, 12€
Whisky Sour (<i>Whisky, jus de citron, sucre</i>) (<i>Whisky, lemon juice, sugar</i>)	12 cl, 12€
Amaretto Sour (<i>Amaretto, jus de citron, sucre</i>) (<i>Amaretto, lemon juice, sugar</i>)	12 cl, 12€
Long Island Iced Tea (<i>Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple Sec, jus de citron, Coca</i>) (<i>Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple Sec, lemon juice, Coca</i>)	20 cl, 14€
Cuba Libre (<i>Rhum, jus de citron vert, Coca</i>) (<i>Rhum, lime juice, Coca</i>)	20 cl, 12€
Old Cuban (<i>Rhum, feuilles de menthe, sucre, jus de citron vert, Champagne</i>) (<i>Rhum, fresh mint leaves, lime juice, Champagne</i>)	12 cl, 12€
Old Fashioned (<i>Whisky, sucre, Angostura, eau gazeuse</i>) (<i>Whisky, sugar, Angostura, sparkling water</i>)	12 cl, 12€
Coffee & Co (<i>Café, Bailey's, Tequila Patron Café</i>)	12 cl, 12€
Tom Collins (<i>Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse</i>) (<i>Gin, lemon juice, sugar, sparkling water</i>)	20 cl, 14€
Moscow Mule (<i>Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer</i>) (<i>Vodka, lime juice, Ginger Beer</i>)	20 cl, 14€

COCKTAILS SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS

Paris (<i>Chambord Royale, Cointreau, framboises, jus de citron jaune, Prosecco</i>)	20 cl, 14€
<i>Paris (Chambord Royale, Cointreau, raspberries, lemon juice, Prosecco)</i>	
Barcelone (<i>Gin, Cointreau, fruit de la passion, jus de citron vert, eau gazeuse</i>)	20 cl, 14€
<i>Barcelone (Gin, Cointreau, passion fruit, lime juice, sparkling water)</i>	
Berlin (<i>Bourbon Whisky, Amaretto, confiture de cerise, jus de citron vert, blanc d'œuf</i>)	20 cl, 14€
<i>Berlin (Bourbon Whisky, Amaretto, cherry jam, lime juice, egg white)</i>	
Edimbourg (<i>Islay Whisky, Southern Comfort, miel, feuilles de menthe, jus de pomme</i>)	12 cl, 14€
<i>Edimbourg (Islay Whisky, Southern Comfort, honey, fresh mint leaves, apple juice)</i>	

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

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



COCKTAILS SIGNATURE «BIEN ÊTRE» SIGNATURE WELLNESS COCKTAILS

N. 1 : Thé Vert «Sencha Ariake» Palais des Thés, feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, gingembre
- *Stimulant énergétique et neuronale, stimule le métabolisme, réduit le mauvais cholestérol, désaltérant*) 20 cl, 9€
Palais des Thés “Sencha Ariake” green tea, mint leaves, lime, sparkling water, ginger - Invigorates the body and stimulates neurons, boosts metabolism, reduces bad cholesterol, thirst-quenching

N. 2 : Thé «Des Lords» Palais des Thés, menthe, basilic, concombre, pomme, jus de citron jaune
- Aide à lutter contre la rétention d'eau, antioxydant,
aide à réguler la tension artérielle et la température corporelle 20 cl, 9€
Palais des Thés “Des Lords” tea, mint, basil, cucumber, apple, lemon juice - Minimises water retention, provides antioxidants and helps regulate blood pressure and body temperature

N. 3 : The Vert «Long Jing» Palais des Thés, concombre, thym, gingembre -
Détox, hydrate et soutiens les défenses immunitaires de l'organisme, aide la digestion 20 cl, 9€
Palais des Thés “Long Jing” green tea, cucumber, thyme, ginger - Detoxifying and hydrating, this green tea helps support the body's immune system and ease digestion

N. 4 : Infusion «Jardin à la Française» Palais des Thés (pomme, poire, feuilles de mûrier), mûres, cannelle, jus de citron jaune - Riche en antioxydants, sans théine,
aide à réduire les inflammations de l'estomac, effet hydratant 20 cl, 9€
Palais des Thés “French Garden” tea blend (apple, pear, blackberry leaves), blackberries, cinnamon, lemon juice
- Rich in antioxidants and caffeine-free, this tea blend not only hydrates, but helps reduce inflammation in the stomach

N. 5 : The «Rooibos des Vahinés» Palais des Thés, groseilles, framboises, jus de Cranberry, orgeat, gingembre
- Aide la lutte contre le vieillissement cellulaire, anti-inflammatoire naturel, antivirale.
Bonne source de manganèse et vitamine C 20 cl, 9€
Palais des Thés “Rooibos des Vahinés” tea, gooseberries, raspberries, cranberry juice, orgeat, ginger
- This natural anti-inflammatory and antiviral tea blend helps fight cellular ageing. Good source of manganese and vitamin C

COCKTAIL DU MOMENT COCKTAIL

Demandez le cocktail du moment réalisé par notre équipe Bar ! / Ask the cocktail produced by our bar team!

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis.

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



APÉRITIFS

Noilly Prat	6 cl, 7€
Martini Bianco	6 cl, 7€
Martini Rosso	6 cl, 7€
Aperol	6 cl, 7€
Campari	6 cl, 8€
Pastis 51	4 cl, 8€
Ricard	4 cl, 8€
Porto Blanc	6 cl, 7€
Porto Rouge	6 cl, 7€
Prosecco	12 cl, 9€
Champagne	12 cl, 14€
Hennessy Fine Cognac	4 cl, 14€
Hennessy XO	4 cl, 34€

SPIRITUEUX / SPIRITS (4cl)

Gin Bombay Sapphire	10€
Gin Hendrick's	13€
Gin Monkey 47	15€
Gin Tanqueray	10€
Vodka Smirnoff	10€
Vodka Belvedere	12€
Vodka Grey Goose	14€
Tequila Camino Blanco	10€
Tequila Patron XO Café	13€
Tequila Patron Reposado	16€
Rhum Bacardi Blanc	10€
Rhum Havana Club 3	10€
Rhum Havana Club 7	12€

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

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



SPIRITUEUX / SPIRITS (4cl)

Rhum Don Papa	13€
Rhum Diplomatico	13€
Rhum Zacapa 23	17€
Rhum Zacapa XO	21€
Cachaça Leblon	10€
Accompagnement Soft 20 cl (with soft drink)	2€

WHISKYS / WHISKEYS (4cl)

Johnny Walker Red Label	10€
J&B Rare	10€
Glenfiddich 12 ans	12€
Laphroaig 10 ans	13€
Oban 14 ans	15€
Dalwhinnie 15 ans	13€
Lagavulin 16 ans	16€
Four Roses	10€
Blanton's	14€
Bulleit	12€
Jack Daniel's	10€
Jack Daniel's Single Barrel	13€
Nikka Blended	10€
Yamazakura	13€
Bushmill Black Bush Pure Malt	10€
Connemara	12€
Accompagnement Soft 20 cl (with soft drink) :	2€

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis.

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



LIQUEURS ET DIGESTIFS / LIQUORS (4cl)

Chartreuse Verte	10€
St. Germain	12€
Cherry Brandy	10€
Malibu	10€
Amaretto	10€
Limoncello	8€
Sambuca	8€
Grappa	8€
Manzana	8€
Liqueur Melon Vert	8€
Get 27	10€
Get 31	10€
Bailey's	10€
Cointreau	10€
Jagermeister	10€
Chambord Royale	10€
Southern Comfort	10€
Eau de Vie de Poire	10€
Calvados	12€
Armagnac	12€
Fine Cognac Hennessy	14€
Cognac Hennessy XO	34€

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

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



BIÈRES / BEERS

1664 à la pression (<i>draft beer</i>)	25 cl, 5€	50 cl, 8€
Leffe à la pression (<i>draft beer</i>)	25 cl, 5€	50 cl, 8€
Duvel en bouteille (<i>bottled beer</i>)		33 cl, 7€
Chouffe en bouteille (<i>bottled beer</i>)		33 cl, 7€
Vedett White en bouteille (<i>bottled beer</i>)		33 cl, 6€
Liefmans Fruitesse en bouteille (<i>bottled beer</i>)	25 cl, 6€	

Bière Saint Fiacre *Bière locale, fabriqué à Crécy-La-Chapelle (Seine et Marne)*



Local beer, made in Crécy-La-Chapelle (77 - Seine et Marne)

– Régence	33 cl	6€
– Faron	33 cl	6€
– Breuilloise	33 cl	6€

SODAS

Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl	4€
French Tonic	20 cl	4€
French Ginger Beer	20 cl	4€
Limonade Lorina	33 cl	4€
Orangina	25 cl	4€
Fuztea Mango / Camomille	25 cl	4€
Fuztea Pêche (<i>peach</i>)	25 cl	4€
Red Bull	25 cl	6€

Prix nets exprimés en euros, service inclus. Sujet à modifications sans préavis.

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



EAUX / WATER

Evian	33 cl, 4€	75 cl, 6€
Abatille Plate (<i>eau sans nitrate</i>) (<i>water without nitrate</i>)		75 cl, 5€
Perrier	33 cl, 4€	75 cl, 6€

JUS DE FRUITS PATRICK FONT PATRICK FONT FRUIT JUICES (25cl)

Orange Blonde / Orange	6€
Ananas / Pineapple	6€
Abricot Bergeron / Bergeron Apricot	6€
Mangue sauvage / Wild Mango	6€
Fruit de la passion / Passion fruit	6€
Pêche de vigne / Vine peach	6€

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Espresso	4€
Double espresso	5,5€
Café long / Americano	4€
Café au lait / Latte	5€
Cappuccino / Cappuccino	5,5€
Mocaccino / Mochaccino	5,5€
Chocolat chaud / Hot chocolate	5€
Latte Macchiato / Latte Macchiato	5,5€
Thés, Infusions / Herbal infusions	5,5€

*Tous nos cafés sont issus de la gamme Nespresso. Coffees from Nespresso range.
Crème Chantilly sur demande (supplément 1 €). Whipped cream on request (additional price 1€).
Demandez notre sélection thés, infusions et cafés. Discover our teas, infusions selection and coffees.*

MENU

SNACKING

Assorted
charcuterie
sélection
fromagère

2019

Burger
de Bœuf

Ô

ON THE GO

Fortified
cottage
cheese

CARTE

Caesar salad

Club sandwich

Tiramisu fraise-basilic

Ô

CÔTÉ GRIGNOTE



SNACKS FOR ONE OR TO SHARE

Corsican assorted charcuterie, butter and condiments	17,90€
Mixed platter (<i>charcuterie and cheese</i>)	18,90€
Garlic bread with Grana padano (<i>6 pieces</i>)	8,90€
Onions rings and barbecue sauce	7,90€
Sampler platter (<i>garlic bread, fried onions, mozzarella sticks, crispy chicken tenders</i>), sauces: creamy cucumber-mint, barbecue and guacamole (<i>to share or not</i>)	18,90€

ON THE GO

Chicken club sandwich (<i>hard-boiled egg, tomato, lettuce, Caesar dressing</i>) served with home-style chips and a mixed salad with balsamic vinaigrette	16,90€
Smoked salmon club sandwich (<i>cucumber-mint cream, tomato, arugula</i>) served with home-style chips and a mixed salad with balsamic vinaigrette	18,90€
Toasted cheese sandwich (<i>multi-grain bread, ham, cream, grated cheese</i>) served with a Caesar salad	14,90€


STARTERS


Duck foie gras served with fruit chutney and brioche bread	16,90€
Crispy chicken Caesar salad and Grana padano	10,90€
Grilled king prawn Caesar salad and Grana padano	12,90€
Smoked salmon cereal bread served with guacamole and cream	17,90€
Vegetable and grapefruit ceviche with an olive oil and lemon vinaigrette 	8,90€

MAINS

Charolais beef burger and chips (<i>Brie cheese, Meaux mustard mayonnaise, bacon, tomato, romaine lettuce</i>)	18,90€
Roasted salmon fillet with pan-fried vegetables	19,50€
Fusilli pasta bolognese topped with Grana padano shavings	13,50€
Curried chicken supreme (<i>vegetable stock, coconut milk, ginger, red pepper curry</i>) served with Basmati rice (red onion, coriander and diced tomatoes) and roasted vegetables	18,50€

DESSERTS

Fortified cottage cheese (<i>cottage cheese, granola, kiwi</i>)	6,50€
Citrus rosette with lime zest 	9,50€
Strawberry-basil tiramisu with breton shortbreads	8,50€
Coffee with 3 mini desserts	8,90€

Service available between 12.pm and 11.pm. Net prices in euros, service included. Subject to change without prior notice.  vegan

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




CÔTÉ GRIGNOTE SEUL OU À PARTAGER

Charcuterie de l'Île de Beauté (<i>Jambon sec au poivre, Lonzo et Coppa</i>) seul ou à 2	17,90€
De la Brie à la Corse (<i>Jambon d'Auvergne, Lonzo Corse, Saucisson sec, Brie de Meaux et St Siméon</i>) seul ou à 2	18,90€
Pain à l'ail et Grana padano (<i>6 morceaux</i>)	8,90€
Oignons frits, sauce barbecue	7,90€
Assiette dégustation (<i>Pain à l'ail, Oignons frits, stick de mozzarella, filet de poulet croustillant, sauce crème concombre-menthe, barbecue et guacamole (seul ou à 3)</i>)	18,90€

SUR LE POUCE

Club sandwich poulet (<i>œuf dur, tomate, salade, sauce César</i>), chips de pommes de terre « maison », salade mélangée vinaigrette balsamique	16,90€
Club sandwich saumon fumé (<i>crème concombre menthe, tomate, salade roquette, chips de pommes de terre « maison », salade mélangée vinaigrette balsamique</i>)	18,90€
Croque-Monsieur (<i>pain céréalié, jambon, crème, fromage râpé</i>) accompagné de salade César	14,90€

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney pomme et pain d'épices, brioche Nanterre	16,90€
Salade César au poulet croustillant et Grana padano	10,90€
Salade César aux gambas rôties et Grana padano	12,90€
Chiffonnade de saumon fumé, guacamole et crème, pain céréales	17,90€
Ceviche de légumes au pamplemousse, vinaigrette huile d'olive-citron 	8,90€

PLATS

Burger de bœuf « Charolais » de notre Région, pommes de terre frites « maison » (<i>Fromage de la Brie, mayonnaise et moutarde de Meaux, bacon, tomate, romaine</i>)	18,90€
Pavé de saumon juste rôti, poêlée de légumes	19,50€
Fusilli à la bolognaise, pétales de Grana padano	13,50€
Suprême de poulet au curry, riz Basmati et légumes confits	18,50€

DESSERTS

Fromage blanc vitaminé (<i>fromage blanc, céréales, kiwi</i>)	6,50€
Rosace d'agrumes, zeste de citron vert 	9,50€
Tiramisu fraise-basilic et palet breton	8,50€
Café Gourmand 3 mignardises	8,90€



Grande est la chance de celui qui possède
une bonne bouteille, un bon livre, un bon ami.

Molière

