

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

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

E. Hemingway



VINS BLANCS* / WHITE WINES*

	12 cl	75 cl
Bourgogne, Saint Véran AOP « Orchys », Collovray & Terrier (Chardonnay)	7,00€	38,00€
Bourgogne, Pouilly Fuissé AOP Trenel (Chardonnay)	8,00€	42,00€
Val de Loire, Quincy AOP Maison Blanche (Sauvignon)	7,00€	38,00€
Sud-Ouest, Monbazillac AOP Roc de Miremont (Sémillon, Sauvignon et Muscadelle)	7,00€	38,00€
Nouvelle Zélande, Nautilus (Sauvignon)	7,00€	38,00€

VINS ROUGES* / RED WINES*

	12 cl	75 cl
Bordeaux, Haut-Médoc AOP Château Victoria Cru Bourgeois (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	7,00€	38,00€
Bourgogne, Mercurey AOP Domaine Faiveley, Les Villanges (Pinot Noir)	8,00€	42,00€
Vallée du Rhône Nord, Crozes Hermitage AOP ... Les Meysonniers, Chapoutier (Syrah)	8,00€	42,00€
Vallée du Rhône Sud, Vacqueyras AOP Beaumurail, Cave de Gigondas (Grenache et Syrah)	7,00€	38,00€
Argentine, Cameleon Domaine Bousquet (Malbec)	6,00€	30,00€

VIN ROSÉ*

	12 cl	75 cl
Var, Côte de Provence AOP Commanderie de Peyrassol (Cinsault et Grenache)	7,00€	38,00€

SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER OUR SOMMELIER'S CHOICES

	75 cl
Bourgogne, Meursault AOP « Vieilles Vignes », Vincent Girardin (Chardonnay)	89,00€
Bordeaux, Margaux AOP « Seconds vins de grand Cru Classés » Château Blason d'Issan (Merlot)	69,00€
Bourgogne, Gevey-Chambertin AOP « Vieilles Vignes », Frédéric Magnien (Pinot Noir)	79,00€

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Mercier Brut	13,00€	65,00€
Moët & Chandon Brut Impérial		90,00€
Moët & Chandon Impérial Rosé		100,00€
Dom Pérignon		195,00€

*Millésimes variables. / *Varies depending on the year.*

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.



COCKTAILS

- Negroni** 20 cl, 14,00€
(Gin, Vermouth Rouge, Campari)
- Negroni Bar Basso** 20 cl, 14,00€
(Campari, Vermouth Rouge, Prosecco)
- Vodkatini** 12 cl, 12,00€
(Vodka, Vermouth Dry)
- Appletini** 12 cl, 12,00€
(Vodka, Manzana, jus de pomme) (Vodka, Manzana, apple juice)
- Spritz** 20 cl, 14,00€
(Aperol, Prosecco, eau gazeuse) (Aperol, Prosecco, sparkling water)
- Campari Spritz** 20 cl, 14,00€
(Campari, Prosecco, eau gazeuse) (Campari, Prosecco, sparkling water)
- Cosmopolitan** 12 cl, 12,00€
(Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge)
(Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice)
- Whisky Sour** 12 cl, 12,00€
(Whisky, jus de citron, sucre) (Whisky, lemon juice, sugar)
- Amaretto Sour** 12 cl, 12,00€
(Amaretto, jus de citron, sucre) (Amaretto, lemon juice, sugar)
- Long Island Iced Tea** 20 cl, 14,00€
(Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple Sec, jus de citron, Coca)
(Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple Sec, lemon juice, Coca)
- Cuba Libre** 20 cl, 14,00€
(Rhum, jus de citron vert, Coca) (Rhum, lime juice, Coca)
- Old Cuban** 12 cl, 12,00€
(Rhum, feuilles de menthe, sucre, jus de citron vert, Champagne)
(Rhum, fresh mint leaves, lime juice, Champagne)
- Old Fashioned** 12 cl, 12,00€
(Whisky, sucre, Angostura, eau gazeuse)
(Whisky, sugar, Angostura, sparkling water)
- Coffee & Co** 12 cl, 12,00€
(Café, Bailey's, Tequila Patron Café)
- Tom Collins** 20 cl, 14,00€
(Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse)
(Gin, lemon juice, sugar, sparkling water)
- Moscow Mule** 20 cl, 14,00€
(Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer) (Vodka, lime juice, Ginger Beer)

COCKTAILS SIGNATURE

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

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

20 cl

N. 1 : Thé Vert «Sencha Ariake» Palais des Thés 10,00€

Feuilles de menthe, citron vert, eau gazeuse, gingembre
Stimulant énergétique et neuronale, stimule le métabolisme, réduit le mauvais cholestérol, désaltérant)

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 10,00€

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

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 : Thé «Rooibos des Vahinés» Palais des Thés 10,00€

Groseilles, framboises, jus de cranberry, orgeat, gingembre
Aide la lutte contre le vieillissement cellulaire, anti-inflammatoire naturel, antiviral. Bonne source de manganèse et vitamine C

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

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



APÉRITIFS

Noilly Prat	6 cl,	7,00€
Martini Bianco	6 cl,	7,00€
Martini Rosso	6 cl,	7,00€
Aperol	6 cl,	7,00€
Campari	6 cl,	8,00€
Pastis 51	4 cl,	8,00€
Ricard	4 cl,	8,00€
Porto Blanc	6 cl,	7,00€
Porto Rouge	6 cl,	7,00€
Prosecco	12 cl,	9,00€
Prosecco	75 cl,	45,00€
Champagne	12 cl,	13,00€
Hennessy Fine Cognac	4 cl,	14,00€
Hennessy XO	4 cl,	34,00€

SPIRITUEUX / SPIRITS (4cl)

Gin Bombay Sapphire	10,00€
Gin Hendrick's	13,00€
Gin Monkey 47	15,00€
Gin Tanqueray	10,00€
Vodka Smirnoff	10,00€
Vodka Belvedere	12,00€
Vodka Grey Goose	14,00€
Tequila Camino Blanco	10,00€
Tequila Patron XO Café	13,00€
Tequila Patron Reposado	16,00€
Rhum Bacardi Blanc	10,00€
Rhum Havana Club 3	10,00€
Rhum Havana Club 7	12,00€
Rhum Don Papa	13,00€
Rhum Diplomatico	13,00€
Rhum Zacapa 23	17,00€
Rhum Zacapa XO	21,00€
Cachaça Leblon	10,00€
Accompagnement Soft 20 cl (with soft drink)	2,00€

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

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



WHISKYS / WHISKEYS (4cl)

Johnny Walker Red Label	10,00€
Monkey Shoulder	12,00€
Glenfiddich 12 ans	12,00€
Laphroaig 10 ans	13,00€
Oban 14 ans	15,00€
Cardhu 12 ans	13,00€
Lagavulin 16 ans	16,00€
Four Roses	10,00€
Blanton's	14,00€
Bulleit	12,00€
Jack Daniel's	10,00€
Jack Daniel's Single Barrel	13,00€
Nikka Blended	10,00€
Yamazakura	13,00€
Bushmill Black Bush Pure Malt	10,00€
Connemara	12,00€
Accompagnement Soft 20 cl (with soft drink) :	2,00€

LIQUEURS ET DIGESTIFS LIQUORS (4cl)

Chartreuse Verte	10,00€
St. Germain	12,00€
Cherry Brandy	10,00€
Malibu	10,00€
Amaretto	10,00€
Limoncello	8,00€
Sambuca	8,00€
Grappa	8,00€
Manzana	8,00€
Liqueur Melon Vert	8,00€
Get 27	10,00€
Get 31	10,00€
Bailey's	10,00€
Cointreau	10,00€
Jagermeister	10,00€
Chambord Royale	10,00€
Southern Comfort	10,00€
Eau de Vie de Poire	10,00€
Calvados	12,00€
Armagnac	12,00€
Fine Cognac Hennessy	14,00€
Cognac Hennessy XO	34,00€



BIÈRES / BEERS

1664 à la pression (<i>draft beer</i>)	25 cl, 5,00€.... 50 cl, 8,00€
Leffe à la pression (<i>draft beer</i>).....	25 cl, 5,00€.... 50 cl, 8,00€
Duvel en bouteille (<i>bottled beer</i>).....	33 cl, 7,00€
Chouffe en bouteille (<i>bottled beer</i>).....	33 cl, 7,00€
Vedett White en bouteille (<i>bottled beer</i>).....	33 cl, 6,00€
Liefmans Fruitesse en bouteille (<i>bottled beer</i>).....	25 cl, 6,00€

SODAS

Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl, 4,00€
La French Tonic	20 cl, 4,00€
La French Ginger Beer	20 cl, 4,00€
Limonade Lorina	33 cl, 4,00€
Orangina	25 cl, 4,00€
Fuztea Pêche (<i>peach</i>).....	25 cl, 4,00€
Red Bull	25 cl, 6,00€

EAUX / WATER

Vittel	50 cl, 5,00€ . 100 cl, 7,00€
Abatille Plate	75 cl, 6,00€
<i>(eau sans nitrate) (water without nitrate)</i>	
San Pellegrino	50 cl, 5,00€ . 100 cl, 7,00€

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

(25cl)

Orange Blonde / Blond Orange	6,00€
Ananas / Pineapple	6,00€
Nectar d'abricot Bergeron / Bergeron apricot nectar	6,00€
Fruit de la passion / Passion fruit	6,00€
Pêche de vigne / Vine peach	6,00€
Pomme Tentation / Apple	6,00€

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Espresso	4,00€
Double espresso	5,00€
Café long / Americano	4,00€
Café au lait / Latte	5,00€
Cappuccino ou / or Latte Macchiato	5,00€
Thé, infusion - sélection Palais des thés®	5,00€
Tea, Herbal tea - Palais des thés® selection	

Tous les cafés sont de qualité Nespresso®.

Crème Chantilly sur demande (supplément 1 €).

All our coffees are Nespresso®. €1 extra for whipped cream.

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

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

CAFÉ GOURMAND

CÔTÉ PLANCHE
MIXTE

GRIGNOTE

CARTE BURRATA

Moelleux au chocolat

Croque
Monsieur
rustique

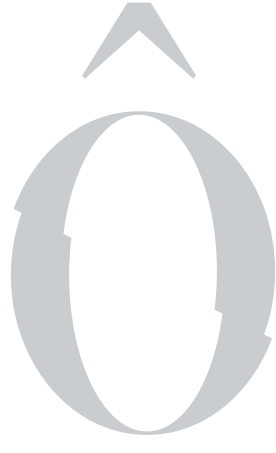
SNACKING

PISTOU
LINGUINI



MENU

Burger
de Bœuf





SNACKS FOR ONE OR TO SHARE

Charcuterie or cheese platter€17,00
Saucisse sèche du Perche, jambon de Bayonne,
pancetta, terrine de campagne

OR

Selection of 5 mature cheeses, according to availability,
with cherry preserve and walnut kernels

Mixed platter€19,00
Dried Le Perche sausage, Bayonne ham, pancetta,
camembert PDO and 12-month matured comté

Normandy fondue€14,00
Baked camembert with honey and lightly
toasted multi-grain bread

Chopping board€12,00
15 cm of dried Le Perche sausage, served on a board,
for you to cut yourself

Burrata€9,00
Creamy Burrata cheese with truffle olive oil
and cherry tomatoes

ON THE GO

Ô Relais club sandwich€16,90
Chicken, hard-boiled egg, tomato and lettuce,
with home-made chips and a mesclun salad

Ô Relais bagel.....€18,90
Smoked salmon, avocado cream, shallots, tomato
and arugula, with home-made chips and a mesclun salad

Rustic toasted cheese and ham sandwich€14,90
Farmhouse bread, turkey ham, crème fraîche
and emmental, with home-made chips and a mesclun salad

(Extra €1,50 for fried egg)



CÔTÉ GRIGNOTE SEUL OU À PARTAGER

La planche de charcuterie ou de fromages 17,00€
Saucisse sèche du Perche, jambon de Bayonne,
pancetta, terrine de campagne

OU

Sélection fromagère de 5 fromages affinés selon
le marché du jour, confiture de cerise et cerneaux de noix

La planche Mixte 19,00€
Saucisse sèche du Perche, jambon de Bayonne,
pancetta, camembert AOP, comté 12 mois

La fondue Normande 14,00€
Camembert rôti au miel, pain aux céréales légèrement
toasté

La planche à découper 12,00€
Saucisse sèche de Perche 15 cm, sur planche,
à découper soi-même

La Burrata 9,00€
Burrata crémeuse, huile d'olive truffée et tomates cerises

SUR LE POUCE

Club Ô Relais 16,90€
Poulet, œuf dur, tomate, salade, frites de pommes de terre
et salade mesclun

Bagel Ô Relais 18,90€
Saumon fumé, crème d'avocat, échalotes, tomate, salade
roquette, frites de pommes de terre, salade mesclun

Croque-Monsieur rustique 14,90€
Pain de campagne, jambon de dinde, crème fraîche,
emmental, frites de pommes de terre, salade mesclun

(Supplément œuf au plat 1,50 €)



STARTERS

- Creamy seasonal soup** ① €8,00
- Smoked salmon** €17,90
Served with avocado cream and a dill and lemon cream sauce
- Ô Relais Caesar salad** €12,50
Crispy chicken Panko-crusted chicken, egg dust and an anchovy tapenade
- Starter of the day** €9,00

MAINS

- Chef's burger, home-made chips** €20,00
Normandy beef origin
Our Barman will introduce you Chef's recipe
- Fusilli pasta bolognese** €14,50
with Grana Padano shavings
- Vegetarian linguine** ① €14,50
Our Barman will introduce you our seasonal recipe
- Dish of the day** €15,00

DESSERTS

- Fromage blanc with a red berry coulis** €6,00
- Molten Valrhona chocolate cake** €10,00
- Coffee with a selection of mini desserts** €9,00
- Maison PEDONE ice cream and fruit sorbet** €8,00
(3 scoops)
Our Barman will inform you about our selection

① Vegetarian / ① Vegan

Service de 12h00 à 23h00.

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



ENTRÉES

Velouté de saison ①	8,00€
Saumon fumé	17,90€
Servi avec crème d'avocat, crème aneth et citron	
Salade César Ô Relais	12,50€
Poulet croustillant à la chapelure Panko, poussière d'œuf et tapenade d'anchoiss	
Entrée du jour	9,00€

PLATS

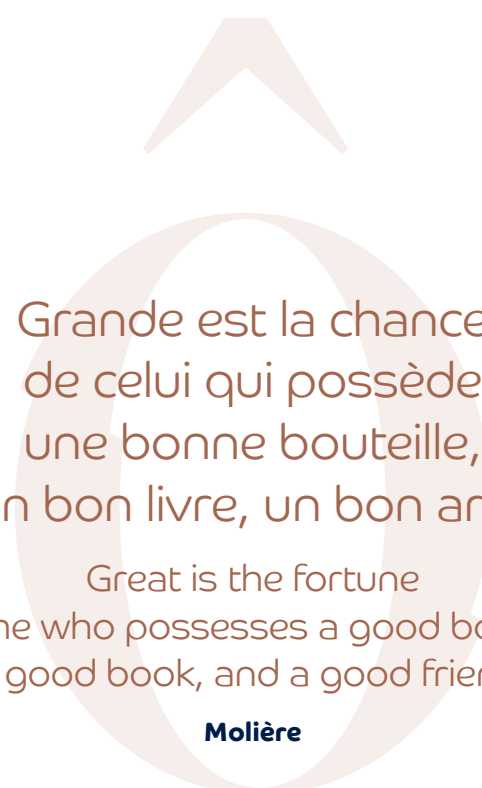
Burger du moment, frites de pomme de terre maison	20,00€
Viande d'origine Normande Notre Barman vous présentera la recette du Chef	
Fusilli à la Bolognaise	14,50€
pétales de Grana Padano	
Linguine végétarien ②	14,50€
Notre Barman vous proposera la recette du moment	
Plat du jour	15,00€

DESSERTS

Fromage blanc, coulis de fruits rouges	6,00€
Moelleux au chocolat Valrhona	10,00€
Café gourmand et ses trois mignardises	9,00€
Glaces & Sorbets Pleins Fruits Maison PEDONE	8,00€
3 boules Notre Barman vous proposera notre sélection du moment	

① Végétarien / ② Vegan

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



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

Great is the fortune
of he who possesses a good bottle,
a good book, and a good friend.

Molière
