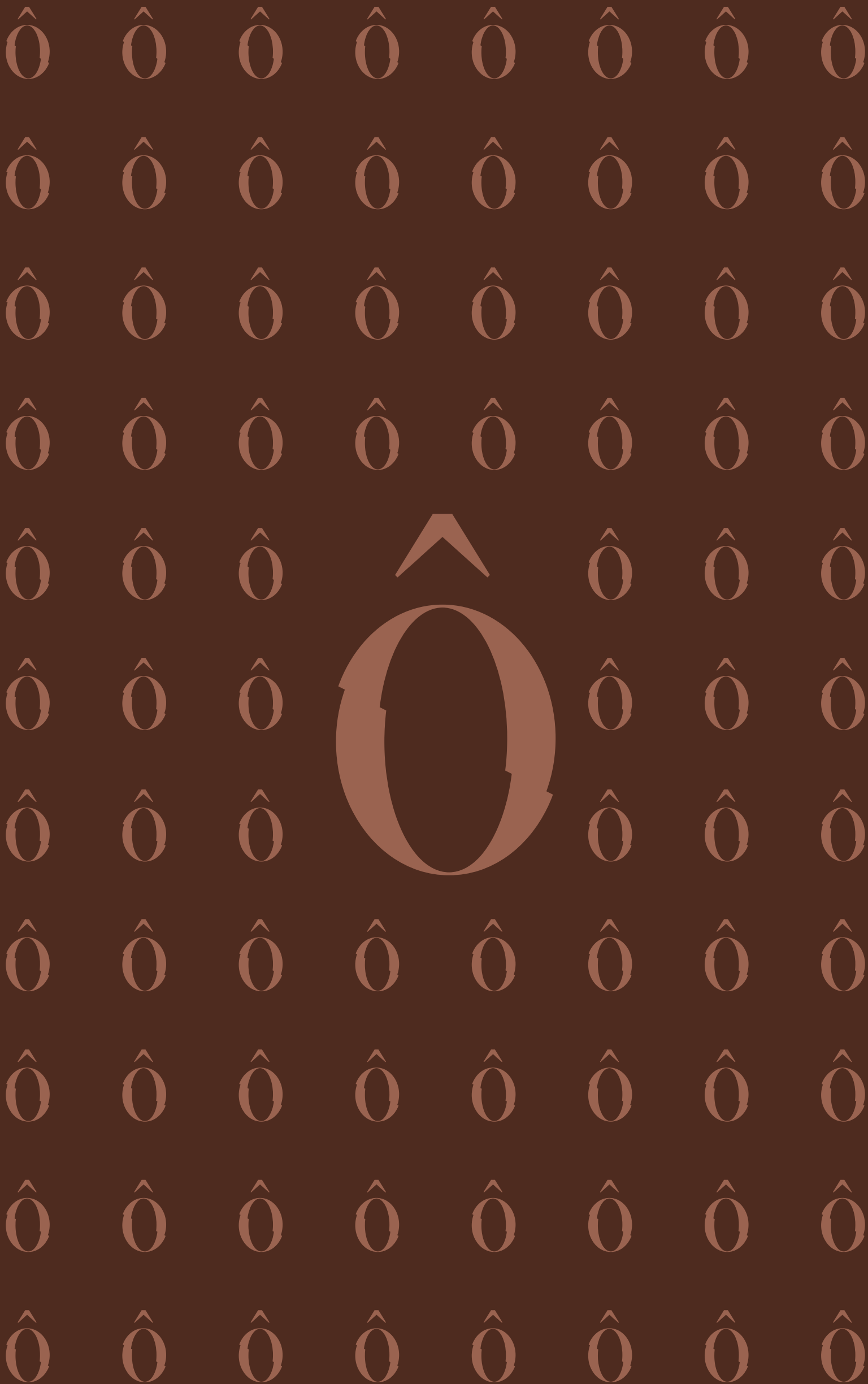




Relais

RESTAURANT




Il n'y a pas de bonne cuisine
si au départ elle n'est pas faite
par amitié pour celui
ou celle à qui elle est destinée.


Paul Bocuse
Chef cuisinier




STARTERS

Duck foie gras served with apple and gingerbread chutney and Nanterre brioche bread	16,90€
Crispy Panko-crusted chicken Caesar salad (<i>L and XL</i>)	10,90€ / 19,50€
Soft-boiled egg and creamy artichokes with a bacon sauce and crisps	10,50€
Salmon gravlax served with vegetable tartare in an olive oil and lemon vinaigrette.....	13,50€
Citrus king prawn salad with a sweet and sour sauce.....	14,90€
Cream of carrot soup with turmeric cream.....	7,90€
Vegetable and grapefruit ceviche with an olive oil and lemon vinaigrette 	7,90€

MAINS

300g rib steak served in a pepper sauce with baby new potatoes and green beans	26,50€
Charolais beef tartare served with home-made chips and a mixed salad	17,90€
Curried chicken supreme served with Basmati rice (<i>red onion, coriander, diced tomatoes</i>)	18,50€
Scallops served with a shiitake and oyster mushroom fricassee and arugula purée	29,50€
Sea bream fillet served with crushed potatoes in a coriander and olive oil sauce vierge	22,90€
Our very own regional Charolais beef burger and chips (<i>Brie cheese, Meaux mustard mayonnaise, bacon, tomato, romaine lettuce</i>)	18,90€
Vegetable and mushroom fricassee served with Basmati rice 	17,50€

CHEESES & DESSERTS

Regional cheese platter (<i>Coulommiers, Saint Siméon, Brie de Meaux</i>) and a walnut salad	12,00€
Strawberry-basil tiramisu with breton shortbreads	8,50€
Coconut & chocolate panna cotta, kiwi and passion fruit coulis 	7,50€
Profiterole cream puffs with vanilla ice cream drizzled in Valrhona chocolate sauce	9,90€
Traditional vanilla crème brûlée topped with almond tuiles	7,90€
Coffee with 3 mini desserts	8,90€
« PEDONE » ice cream: vanilla, 100% arabica bean coffee, dark chocolate, vintage « PEDONE » fruit	7,90€
Sorbet: freshly squeezed lemon, Sanga strawberry, indian mango, green apple	7,90€




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


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



ENTRÉES

Foie gras de canard , chutney pomme et pain d'épices, brioche Nanterre	16,90€
Salade César , poulet croustillant à la chapelure Panko	10,90€
Grande salade César , poulet croustillant à la chapelure Panko	19,50€
Œuf mollet crémeux d'artichaut, jus de viande au bacon et sa chips	10,50€
Saumon gravlax , tartare de légumes, vinaigrette huile d'olive-citron	13,50€
Salade de gambas aux agrumes, sauce aigre douce	14,90€
Velouté de carotte , crème curcuma	7,90€
Ceviche de légumes au pamplemousse, vinaigrette huile d'olive-citron 	7,90€

PLATS

Entrecôte 300gr sauce poivre, pommes de terre grenailles et haricots verts	26,50€
Tartare de bœuf « Charolais » , pommes de terre frites maison, salade mélangée	17,90€
Suprême de poulet au curry , riz Basmati et légumes confits	18,50€
Noix de St Jacques , fricassée de lentins de Chêne et pleurotes, coulis de roquette	29,50€
Filet de daurade royale , écrasé de pommes de terre, huile d'olive, coriandre, sauce vierge	22,90€
Burger de bœuf « Charolais » de notre région, pommes de terre frites « maison » (fromage de la Brie, mayonnaise et moutarde de Meaux, bacon, tomate, romaine)	18,90€
Fricassée de légumes et champignons , riz Basmati 	17,50€

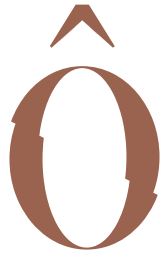
FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages de la région (le Coulommiers, le St Siméon, le Brie de Meaux), salade aux noix	12,00€
Tiramisu fraise-basilic et palet breton	8,50€
Panna cotta coco chocolat , kiwi et coulis fruit de la passion 	7,50€
Chou pâtissier en profiterole , glace vanille, sauce chocolat Valrhona	9,90€
Traditionnelle crème brûlée à la vanille et tuile aux amandes	7,90€
Café gourmand - 3 mignardises	8,90€
Glaces « PEDONE » : crème glacée à la Vanille, café 100% arabica, chocolat noir grand cru	7,90€
Sorbets pleins fruits « PEDONE » : citron pressé, fraise Sanga, mangue d'Inde, pomme verte	7,90€



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.



Menu

Menus Hors Boissons / Excluding drinks

ENTRÉE, PLAT, DESSERT.....29,50€

Starter + Main + Dessert

ENTRÉE, PLAT / PLAT, DESSERT 25,00€

Starter + Main or Main + Dessert

ENTREES / STARTERS

Salade César au poulet croustillant et Grana Padano

Crispy chicken Caesar salad with Grana Padano

Œuf mollet crémeux d'artichaut, jus de viande au bacon et sa chips

Soft-boiled egg and creamy artichokes with a bacon sauce and crisps

Rillettes aux deux saumons à l'aneth et baies roses, pain céréalié

Potted duo of salmon with dill and pink peppercorn served on multi-grain bread

PLATS / MAINS

Suprême de poulet au curry, riz Basmati et légumes confits

Chicken curry served with Basmati rice and candied vegetables

Pavé de saumon rôti, sauce vierge et poêlée de légumes

Roasted salmon fillet served with pan-fried vegetables in sauce vierge

Plat du jour côté « Terre » ou « Mer »

Daily special — choose from «surf» or «turf»

DESSERTS / DESSERTS

Tiramisu fraise basilic et palet breton

Strawberry-basil tiramisu with breton butter biscuits

Coulant chocolat, glace vanille et coulis de fruits de la passion

Molten chocolate cake served with vanilla ice cream and passion fruit coulis

Crème brûlée à la vanille et tuile aux amandes

Vanilla crème brûlée topped with almond tuiles

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.

Menu du midi / Lunch Menu

**PLAT DU JOUR « TERRE OU MER »
ET SON CAFÉ GOURMAND 19,90€**

«Surf or Turf» Daily Special and Espresso served alongside assorted pastries and desserts

Boissons non comprises, valable uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Drinks not included, only available at lunch between Monday and Friday, excluding holidays.

Menu enfant / Kids menu

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

PLAT, DESSERT 9,50€

Main + Dessert

PLAT ET GARNITURE AU CHOIX / CHOICE OF A MAIN AND A SIDE

Plats : Burger de bœuf / Pavé de saumon rôti / Poulet croustillant

Mains: Beef burger/Roasted salmon fillet/Crispy chicken

Garnitures : Pommes de terre frites / Haricots verts / Fusilli au beurre

Sides: French fries/Green beans/Buttered Fusilli

DESSERTS AU CHOIX / CHOICE OF A DESSERT

Salade de fruits / Coulant chocolat, crème anglaise / Glaces ou sorbet (2 boules)

Fruit salad/Molten chocolate cake with English custard/Ice cream or sorbet (2 scoops)

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 / SODAS – WATER

Boissons fraîches / Cold beverages

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	4,10€
Fanta orange	33 cl	4,10€
Orangina	25 cl	4,10€
Fuztea pêche / Peach	25 cl	4,10€
French tonic	20 cl	4,10€
Limonade	33 cl	4,10€

Jus de fruits Patrick FONT / Patrick FONT fruit juices

Orange Blonde / Orange Blonde	25 cl	6,00€
Ananas / Pineapple	25 cl	6,00€
Mangue sauvage / Wild Mango	25 cl	6,00€
Nectar d'abricot Bergeron / Abricot Bergeron	25 cl	6,00€
Fruit de la passion / Passion fruit	25 cl	6,00€
Pêche de Vigne / Vine peach	25 cl	6,00€

Eau / Water

Vittel San Pellegrino	50 cl	5,00€
Vittel San Pellegrino	100 cl	7,00€
Perrier	33 cl	4,00€

Boissons chaudes / Hot beverages

Café expresso / Espresso	4,00€
Café décaféiné / Decaffeinated coffee	4,00€
Chocolat chaud / Hot chocolate	5,00€
Cappuccino / Cappuccino	5,50€
Thé, infusion / Tea, Herbal tea	4,00€

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

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



LES VINS / WINES

BLANCS / WHITE

37,5 cl

75 cl

18 cl

12 cl

Bourgognes

Haute Côte de Beaune AOP Domaine Billard Père et Fils	33,60€	8,60€	5,90€
Pouilly Fuissé AOP Les Gavouilles, Caves des Grand Crus	39,00€	9,30€	6,70€
Chablis AOP Maison LAROCHE	24,00€	43,00€	9,80€
			7,50€

Val de Loire

Sancerre AOP Pascal Jolivet	40,00€
--------------------------------------	--------

Vallée du Rhône

Condrieu AOP E. Guigal	65,00€
------------------------------	--------

Bordeaux

Sauternes AOP	41,60€	10,50€	7,50€
---------------------	--------	--------	-------

Languedoc

Coteaux du Languedoc, La Clape AOP Château Rouquette sur Mer	34,00€	8,00€	5,50€
-----------------------------------------------------------------------	--------	-------	-------

ROSÉS

50 cl

75 cl

18 cl

12 cl

Bandol..... Château de Fontvive	26,00€	5,50€	4,00€
Provence Côtes de Provenances AOP Minuty « Prestige » 	25,00€	32,00€	
A déguster à 2 / To share (for 2)			

ROUGES / RED

37,5 cl

75 cl

18 cl

12 cl

Bordeaux

Saint-Estèphe AOP Château Moutinot	33,50€	8,50€	6,00€
Pessac-Léognan AOP Château Haut-Vigneau	46,00€		
Pauillac AOP	49,80€		

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.



LES VINS / WINES

ROUGES / RED

37,5 cl

75 cl

18 cl

12 cl

Bourgognes

Haute Côtes de Beaune AOP Domaine Billard Père et Fils	33,60€	8,60€	5,90€
Aloxe Corton AOP Domaine Latour	51,00€		

Val de Loire

Sancerre AOP Pascal Jolivet	40,50€		
Chinon Raffault « Les Lutières »	28,00€	6,70€	4,60€

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP E GUIGAL Côtes Rôtie AOP E GUIGAL	17,60€	33,00€	8,00€	5,50€
		65,00€		

VINS DU MONDE / WINE OF THE WORLD

37,5 cl

75 cl

18 cl

12 cl

Gallo Chardonnay (<i>vin blanc / white wine</i>)	28,90€	7,00€	4,90€
El Grano Camenere Chili (<i>vin rouge / red wine</i>)	28,90€	7,00€	4,90€

CHAMPAGNES

75 cl

Lallier R.014	70,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	87,00€
Moët & Chandon Rosé Imperial	110,00€
Dom Pérignon	195,00€
Veuve Clicquot	90,00€



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

Molière

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.

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

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

