



La Table, c'est l'endroit de détente  
et de convivialité par excellence...

**Bernard Loiseau**

The table is the perfect place  
to relax and share...

**Bernard Loiseau**



## STARTERS

Duck foie gras terrine served with a strawberry-basil chutney and toasted bread.....	€18.00
Beef “gravlax” topped with “Mojito” seasoning and served with cucumber tartare.....	€11.50
Salmon tartare seasoned with Guérande salt served with a beetroot sorbet and topped with a Grana Padano cheese tuile.....	€12.00
Creamy Burrata cheese served with tomato gazpacho and basil chlorophyll.....	€9.50
Tempura battered prawns and pancetta served with a peppery mango coulis and lamb’s lettuce salad..	€15.00
Starter of the day.....	€9.00

## SALADS

Our salads can be served as a main course

		XL
Crispy Panko-crusted chicken Caesar salad served with an anchovy emulsion.....	€12.00	€22.00
Summer salad made with fusilli, cherry tomatoes, cucumber, sucrine, pine nuts, avocado mousse, carrot confit in orange and an orange olive oil vinaigrette (V).....	€9.00	€17.00

\* To make the salad 100% vegan, we can replace the fusilli with Quinoa.

## MAINS

Scotch beef PGI flank steak smothered in a bernaise sauce and served with home-made chips .....	€21.00
Veal rib steak served with thyme-roasted potatoes and a shallot and grenadine relish .....	€22.00
Italian-style Charolais beef tartare ( <i>sundried tomatoes, capers, red onions, Grana Padano cheese</i> ) served with home-made chips and an arugula salad with balsamic dressing .....	€19.00
Roasted chicken supreme served with pan-fried green beans and new potatoes in a rich jus .....	€17.00
Charolais beef “Briard” burger served with home-made chips.....	€20.00
<i>(Brie cheese, Meaux mustard mayonnaise, apples and tomato)</i>	
Seared tuna tataki marinated in sesame oil and soy sauce served with eggplant caviar, a spring onion confit and a citrus sauce vierge.....	€22.00
“Double salmon” burger served with home-made chips.....	€23.00
<i>(fresh salmon, smoked salmon, wasabi cream, tomato, arugula salad and avocado mousse)</i>	
Grilled sea bass fillet served with crunchy seared fennel and pink peppercorns .....	€20.00
Pistou linguine served with Grana Padano cheese, pine nuts, arugula salad, cherry tomatoes and croutons..	€14.00
Daily special .....	€15.00

## CHEESES & DESSERTS

Cheese platter ( <i>Comté, Brie, Langres and Roquefort, mesclun salad with walnuts</i> ) .....	€12.00
Strawberry soup served with speculoos and a pistachio emulsion .....	€9.00
Mille-feuille profiteroles served with vanilla ice cream and drizzled in a Valrhona chocolate sauce .....	€12.00
Selection of mini crèmes brûlées ( <i>raspberry, orange and Rose de Provins</i> ).....	€7.00
Yuzu Breton butter biscuit bavaroise with meringue .....	€8.00
Molten chocolate cake filled with Caramélia Valrhona and served with a vanilla custard .....	€10.00
Summer tiramisu cup made with a wild strawberry sorbet, rhubarb compote and vanilla tiramisu cream ..	€8.00
Coffee with 3 mini desserts.....	€9.00
Ice cream and fruits sorbets “Maison PEDONE” ( <i>3 scoops</i> ): vanilla, rum raisin ( <i>Saint James rum ice cream</i> ), Rocher ( <i>Valrhona milk chocolate ice cream and hazelnut spread</i> ), lime, wild strawberry, mango, apricot and melon ..	€7.00



vegan

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




## ENTRÉES

<b>Terrine de foie gras de canard</b> , chutney fraise-basilic, pain toasté.....	18,00 €
<b>Gravlax de bœuf</b> , assaisonnement « Mojito », tartare de concombre.....	11,50 €
<b>Tartare de saumon au sel de Guérande</b> , sorbet betterave, tuile au Grana Padano.....	12,00 €
<b>Burrata crémeuse</b> , gaspacho de tomates, chlorophylle basilic.....	9,50 €
<b>Gambas et pancetta en Tempura</b> , coulis de mangue poivrée, salade de mâche.....	15,00 €
<b>Entrée du jour</b> .....	9,00 €

## SALADES

Nos salades peuvent être servies en plat principal

		XL
<b>Salade César</b> , poulet croustillant à la chapelure Panko, émulsion anchois.....	12,00 €	22,00 €
<b>Salade d'été</b> , fusilli, tomates cerises, concombre, sucrine, pignons de pin, mousse d'avocat, carotte confite à l'orange, vinaigrette orange huile d'olive 	9,00 €	17,00 €

\* Pour une salade 100% vegan, nous pouvons remplacer les fusilli par du Quinoa.

## PLATS

<b>Onglet de bœuf d'Ecosse IGP</b> , sauce béarnaise, pommes de terre frites maison.....	21,00 €
<b>Entrecôte de veau</b> , pommes grenailles rôties au thym, compotée d'échalotes à la grenadine.....	22,00 €
<b>Tartare de bœuf Charolais aux couteaux à l'Italienne</b> , (tomates séchées, câpres, oignons rouges, Grana Padano) pommes de terre frites maison, salade roquette au balsamique.....	19,00 €
<b>Suprême de poulet rôti</b> , poêlée de haricots verts et pommes grenailles, jus corsé.....	17,00 €
<b>Burger « Briard » de bœuf Charolais</b> , pommes de terre frites maison.....	20,00 €
<i>(fromage de la Brie, mayonnaise moutarde de Meaux, pommes, tomate)</i>	
<b>Burger « 2 saumons »</b> , pommes de terre frites maison.....	23,00 €
<i>(saumon frais, saumon fumé, crème wasabi, tomate, roquette, mousse d'avocat)</i>	
<b>Tataki de thon mi-cuit mariné à l'huile sésame et soja</b> , caviar d'aubergine, oignons cebette confits, vierge d'agrumes.....	22,00 €
<b>Filet de bar à la plancha</b> , minute de fenouil croquant aux baies roses.....	20,00 €
<b>Linguines au pistou</b> , Grana Padano, pignons de pin, roquette, tomates cerise et croûtons.....	14,00 €
<b>Plat du jour</b> .....	15,00 €

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Assiette fromagère</b> (Comté, fromage de Brie, Langres et Roquefort, mesclun de salade aux noix).....	12,00 €
<b>Soupe de fraises, spéculoos</b> , émulsion pistache.....	9,00 €
<b>Millefeuille en profiterole</b> , glace vanille, sauce chocolat Valrhona.....	12,00 €
<b>Dégustation de crèmes brûlées</b> (framboise, orange, rose de Provins).....	7,00 €
<b>Bavaroise palet breton</b> , insert yuzu, meringue.....	8,00 €
<b>Moelleux au chocolat cœur Caramélia Valrhona</b> , crème anglaise.....	10,00 €
<b>Coupe tiramisu estivale</b> , sorbet fraise des bois, compotée de rhubarbe, crème tiramisu à la vanille...8,00 €	
<b>Café Gourmand et ses 3 mignardises</b> .....	9,00 €
<b>Glaces et sorbets pleins fruits « Maison PEDONE »</b> (3 boules) : crème glacée à la vanille, rhum raisins (crème glacée au rhum Saint James), Rocher (Glace chocolat au lait Valrhona et pâte de noisette), citron vert, fraise des bois, mangue, abricot, melon.....	7,00 €





# Ô Relais Menu


Available from Monday to Sunday – Lunch *and* dinner.  
Drinks not included.

**STARTER + MAIN + DESSERT OF THE DAY ..... 24,00 €**  
**STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT OF THE DAY ... 18,90 €**

## STARTERS

Starter of the day

Salmon tartare seasoned with Guérande salt served with a beetroot sorbet and topped with a Grana Padano cheese tuile

Summer salad made with fusilli, cherry tomatoes, cucumber, sucrine, pine nuts, avocado mousse, carrot confit in orange and an orange olive oil vinaigrette 

\* To make the salad 100% vegan, we can replace the fusilli with Quinoa.

## MAINS

Daily special “turf”

Daily special “surf”

Butterfly salmon fillet served with a tomato and courgette fricassee and arugula pistou

Chicken supreme served in a lemongrass coconut cream sauce with raisin and dried apricot Quinoa

## DESSERTS

Molten chocolate cake filled with Caramélia Valrhona and served with a vanilla custard

Strawberry soup served with speculoos and a pistachio emulsion

Selection of mini crèmes brûlées (raspberry, orange and rose de Provins)

Coffee with 3 mini desserts



vegan

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



# Menu Ô Relais

Valable du lundi au dimanche – Service du midi **et** du soir.  
Boissons non comprises.

<b>ENTRÉE, PLAT, DESSERT DU JOUR .....</b>	<b>24,00 €</b>
<b>ENTRÉE, PLAT / PLAT, DESSERT DU JOUR.....</b>	<b>18,90 €</b>

## ENTRÉES

### L'entrée du jour

**Tartare de saumon au sel de Guérande**, sorbet betterave, tuile au Grana Padano

**Salade d'été**, fusilli, tomates cerises, concombre, sucrine, pignons de pin, mousse d'avocat, carotte confite à l'orange, vinaigrette orange huile d'olive 

\* Pour une salade 100% vegan, nous pouvons remplacer les fusilli par du quinoa.

## PLATS

### Le plat du jour « Terre »

### Le plat du jour « Mer »

**Filet de saumon en « papillon »**, fricassée de courgettes tomatées, pistou de roquette

**Suprême de poulet crème de coco à la citronnelle**, quinoa aux raisins et abricots secs

## DESSERTS

**Moelleux au chocolat cœur Caramélia Valrhona**, crème anglaise

**Soupe de fraises spéculoos**, émulsion pistache

**Dégustation de crèmes brûlées** (framboise, orange, rose de Provins)

**Café Gourmand et ses 3 mignardises**



vegan

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



## 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 :** Fusilli à la bolognaise / Pavé de saumon rôti / Poulet croustillant

**Mains:** Fusilli Bolognese/Roasted salmon fillet/Crispy chicken

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

**Sides:** Chips/Green beans/Buttered fusilli pasta

### DESSERTS AU CHOIX / CHOICE OF A DESSERT

Salade de fruits / Crêpes chocolat / Glaces ou sorbet (2 boules)

Fruit salad/Chocolate crêpes/Ice cream or sorbet (2 scoops)



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

### Sodas

Coca-Cola .....	33 cl .....	4,00 €
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 / peach .....	25 cl .....	4,00 €
Red Bull .....	25 cl .....	6,00 €

### Eau / Water

Vittel .....	50 cl .....	5,00 €
Vittel .....	100 cl .....	7,00 €
Abatille plate (eau sans Nitrate / still water nitrate-free) .....	75 cl .....	6,00 €
Perrier .....	33 cl .....	4,00 €
San Pellegrino .....	50 cl .....	5,00 €
San Pellegrino .....	100 cl .....	7,00 €

### Jus de fruits Patrick FONT / Patrick FONT fruit juices

Orange Blonde / Orange Blonde .....	25 cl .....	6,00 €
Ananas / Pineapple .....	25 cl.....	6,00 €
Nectar d'abricot Bergeron / Bergeron apricot nectar .....	25 cl.....	6,00 €
Fruit de la passion / Passion fruit .....	25 cl.....	6,00 €
Pêche de Vigne / Vine peach .....	25 cl.....	6,00 €
Pomme Tentation / Apple .....	25 cl.....	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 .....	5,00 €
Latte Macchiato .....	5,00 €
Thé, infusion - sélection Palais des thés® / Tea, Herbal tea - Palais des thés® selection .....	5,00 €

Tous les cafés sont de qualité Nespresso® / All our coffees are Nespresso®  
Crème Chantilly sur demande (supplément 1 €) / €1 extra for whipped cream





## LES VINS / WINES

### VINS BLANCS / WHITE WINES

12 cl

75 cl

#### Bourgognes

Saint Véran AOP « Orchys », Collovray & Terrier (*Chardonnay*) ..... 7,00 € ..... 38,00 €

Pouilly Fuissé AOP - Trenal (*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

Vallée du Rhône Nord, Crozes Hermitage AOP,  
Les Meysonniers - Chapoutier (*Syrah*) ..... 8,00 € ..... 42,00 €

Vallée du Rhône Sud, Vacqueyras AOP, Beaumirail,  
Cave de Gigondas (*Grenache et Syrah*) ..... 7,00 € ..... 38,00 €

#### Argentine

Caméléon, Domaine Bousquet (*Malbec*) ..... 6,00 € ..... 30,00 €

### VINS ROSÉS

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

Meursault AOP « Vieilles Vignes », Vincent Girardin (*Chardonnay*) ..... 89,00 €

Margaux AOP, « Seconds vins de grand Cru Classés »  
Château Blason d'Issan - (*Merlot*) ..... 69,00 €

Gevrey-Chambertin AOP, « Vieilles Vignes » - Frédéric Magnien (*Pinot Noir*) ..... 79,00 €

\*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.



## CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl
<b>Lallier R.015</b> .....	13,00 € à la coupe / glass .....	65,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Imperial .....		90,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b> Imperial Rosé .....		100,00 €
<b>Dom Pérignon</b> .....		195,00 €



La vraie cuisine est une forme d'art.  
Un cadeau à partager.

**Oprah Winfrey**

Real cooking is an art form. A gift to be shared.

**Oprah Winfrey**

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.