LE RELAIS 50
CUISINE AUDACIEUSE

Cuisine méditerranéenne

Produits de saison · 100 % fait maison

Seasonal ingredients · 100% homemade

Déjeuner : du dimanche au vendredi

Sunday to Friday · 12h-14h30

Dîner : du lundi au vendredi

Monday to Friday · 19h-21h30

La carte du déjeuner

Lunch menu · 12h-14h30

Les formules

Set menus

Plat
Main course — 25

Entrée + plat
Ou plat + dessert
Starter + main or main + dessert — 33

Entrée + plat + dessert
Starter + main + dessert — 39

Entrées

Starters

Velouté de potimarron à la cardamome

Éclats de châtaignes, huile de noisette et graines de courge torréfiées.

Potimarron & green cardamom soup. Chestnut pieces, hazelnut oil and toasted pumpkin seeds.

Betterave fondante, coriandre & brousse

Coriandre fraîche, graines de coriandre torréfiées, noix et grenade.

Tender beetroot, coriander & brousse cheese. Fresh coriander, toasted coriander seeds, walnuts and pomegranate.

Crevettes, menthe & main de Bouddha

Citron vert, cumin doux, échalote et zeste frais de main de Bouddha.

Prawn, mint & Buddha's hand citron. Lime, mild cumin, shallot and fresh Buddha's hand citron zest.

Plats

Main courses

Dorade rôtie, fenouil & polenta onctueuse

Polenta crémeuse, fenouil rôti, jus court au citron confit.

Roast sea bream, fennel & creamy polenta. Creamy polenta, roasted fennel and a light preserved lemon jus.

Effiloché d'agneau aux épices douces

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, carottes fondantes, jus d'agneau réduit.

Slow-cooked pulled lamb with gentle spices. Olive oil crushed potatoes, tender carrots and reduced lamb jus.

Cocotte de champignons à la truffata

Champignons mijotés dans une sauce crémeuse façon blanquette parfumée à la truffe, échalotes, riz.

Creamy mushroom casserole with truffata. Mushrooms simmered in a creamy truffle-flavoured blanquette-style sauce, shallots and rice.

Desserts

Desserts

Baklava au sésame noir

Pâte filo croustillante, amandes concassées, cannelle, glace au sésame noir.

Black sesame baklava. Crisp filo pastry, crushed almonds, cinnamon and black sesame ice cream.

Clémentine, miel & romarin

Sorbet de clémentine et sa marmelade, biscuit moelleux à l'amande et à l'huile d'olive, jus au miel et romarin.

Clementine, honey & rosemary. Clementine sorbet and marmalade, soft almond and olive oil cake, honey and rosemary syrup.

Basboussa & fleur d'oranger

Gâteau de semoule moelleux, glace à la fleur d'oranger, amandes torréfiées.

Basboussa & orange blossom. Soft semolina cake, orange blossom ice cream and toasted almonds.

Bouillabaisse du Relais 50 — 65

L'esprit du Vieux-Port

Vive, Saint-Pierre, grondin, sébaste, lotte, bouillon de roche, rouille, fromage et croûtons.

Weever, John Dory, red gurnard, redfish, monkfish, rockfish broth, rouille, cheese and croutons.

Suggestion selon l'arrivage

Chef's market special

Selon la pêche et l'inspiration du Chef

Inspired by the day's market

La route des épices

Dinner menu · 19h-21h30

Mille-feuille de céleri-rave — 32

Mille-feuille de céleri-rave, pickles et jus de céleri rôti.

Celeriac millefeuille, pickles and roasted celeriac jus.

Ceviche de poisson — 36

Ceviche de poisson, frik, eau de chorba chaude, tartelette de pois chiche.

Fish ceviche, freekeh, warm clarified chorba broth and a chickpea tartlet.

Filet de bœuf — 48

Filet de bœuf, chou farci, purée de topinambour, légumes glacés et jus corsé.

Beef fillet, stuffed cabbage, Jerusalem artichoke purée, glazed vegetables and a rich jus.

Pêche de Méditerranée — 48

Pêche de Méditerranée, beurre blanc safrané, œufs de lompe et citron caviar.

Mediterranean catch, saffron beurre blanc, lumpfish roe and finger lime.

Chocolat au lait & main de Bouddha — 18

Chocolat au lait, main de Bouddha confite et pointe de piment.

Milk chocolate, candied Buddha's hand citron and a hint of chilli.

Poire pochée à la grenade — 18

Poire pochée à la grenade, poire fraîche, croustillant à la cannelle et sorbet poire.

Pomegranate-poached pear, fresh pear, cinnamon crisp and pear sorbet.

Parcours dégustation

L'instinct terrestre — 85

QUATRE TEMPS / FOUR COURSES

Mille-feuille de céleri-rave · Filet de bœuf · Pré-dessert · Chocolat au lait

Celeriac millefeuille · Beef fillet · Pre-dessert · Milk chocolate

L'instinct marin — 85

QUATRE TEMPS / FOUR COURSES

Ceviche de poisson · Pêche de Méditerranée · Pré-dessert · Poire pochée

Fish ceviche · Mediterranean catch · Pre-dessert · Poached pear

Carte blanche — 125

SIX TEMPS / SIX COURSES

Au gré des arrivages et de son inspiration, le chef compose un parcours entre terre et mer.

Six courses inspired by the day's finest ingredients, between land and sea.

Bouillabaisse du Relais 50 — 65

Lotte, Saint-Pierre, grondin, sébaste et vive. Bouillon safrané, croûtons, rouille et fromage.

Monkfish, John Dory, gurnard, redfish and weever fish, saffron broth, croutons, rouille and cheese.

Le homard — 70

Bourek croustillant, queue de homard, jardin méditerranéen et essence safranée.

Crisp lobster bourek, lobster tail, Mediterranean garden vegetables and saffron lobster essence.

Prix nets · Taxes et services inclus