



## OUVERTURE

DU MARDI AU SAMEDI

12h00 à 14h30

19h00 à 21h30

# RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU 09 AU 13 JUIN

UNIQUEMENT à MIDI

## ENTRÉES

### LA SALADE CÉSAR DU RELAIS 50

Volaille croustillante,  
sauce César maison,  
parmesan et croûtons dorés.

### LA FRITURE DE ROUGET

Petits rougets croustillants,  
fine compotée de tomates au basilic  
et olives de Provence.

## PLATS

### L'AÏOLI TRADITIONNEL

Filet de poisson,  
légumes de saison vapeur, moules  
, palourdes et notre aïoli maison

### LE DEMI-COQUELET RÔTI

Coquelet doré au four,  
pommes de terre grenailles  
confites au jus de cuisson.

## DESSERTS

### SALADE DE MANGUE ET SON SORBET

Glaces artisanales maison,  
fraises fraîches de et chantilly légère.

### DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT

Mousse aérienne, ganache soyeuse,  
streusel et glace au chocolat noir.

PLAT SEUL

25€

ENTREE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT

33€

ENTREE + PLAT + DESSERT

39€

Suggestion marseillaise

### BOUILLABAISSE DU RELAIS 50

Bouillon safrané, saint-pierre, lotte, vive, sébaste et grondin,  
pommes de terre fondantes, rouille maison, croûtons et fromage.

60€

CUISINE 100% MAISON  
PRODUITS FRAIS



LE  
RELAIS

CUISINE AUDACIEUSE

**OUVERTURE**  
DU MARDI AU SAMEDI  
12h00 à 14h30  
19h00 à 21h30

**OPENING**  
TUESDAY TO SATURDAY  
12h00 to 14h30  
19h00 to 21h30

## MENU SIGNATURE

UNIQUEMENT LE SOIR

### PRÉLUDES / STARTERS

L'Asperge en texture façon <sup>□</sup>Baqliyya<sup>□</sup> / Asparagus in texture <sup>□</sup>Baqliyya<sup>□</sup> Style — 34€

Condiment d'herbes façon Baqliyya, crémeux ail des ours, gel citron confit  
Fresh herbs condiment, Baqliyya style, wild garlic cream, preserved lemon gel

La Tête de Veau M'derbel / Calf's Head M'derbel - 36 €

Palourdes juste raidies, épinards fondants, bouillon délicatement acidulé  
Lightly seared clams, wilted spinach, delicately tangy broth

Le Rouget et sa <sup>□</sup>Dersa<sup>□</sup> Tranchée / Red Mullet with Tangy <sup>□</sup>Dersa<sup>□</sup> - 36 €

Pickles d'oignons, tuile de pois chiche, extraction de Dersa  
Onions Pickles, chickpea tuile, Dersa extraction

### TEMPS FORTS / MAIN COURSES

Filet de Maigre & Bouillabaisse / Stone bass fillet & Bouillabaisse — 45 €

Maigre nacré, bouillabaisse réduite, pomme fondante et poireaux au Kombu,  
Pearlescent cuisson, reduced bouillabaisse, fondant potato, kombu-infused leeks

L'Agneau de 9 Heures à la Royale / 9-hour lamb, royale style— 48 €

Agneau de Sisteron, jus au romarin, tbikha printanière (artichauts, fèves, petits-pois)  
Sisteron lamb, rosemary jus, spring tbikha (artichokes, broad beans, peas)

### ÉPILOGUES / DESSERTS

L'Agrume & le Soleil — 18 €

Jeu de textures autour des agrumes, sorbet clémentine et, et struzel aux amandes.  
Citrus textures, clementine sorbet, and almond streusel.

Le Cacao & l'Oasis — 18 €

Chocolat grand cru 70%, truffe de datte et son sorbet au citron noir et poivre de Timute.  
70% Grand Cru chocolate, date truffle and black lemon sorbet and Timut pepper.