



OUVERTURE

DU MARDI AU SAMEDI

12h00 à 14h30

19h00 à 21h30

RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU 14 AU 18 JUILLET

UNIQUEMENT À MIDI

PLAT SEUL

25€

ENTREE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

33€

ENTREE + PLAT + DESSERT

39€

ENTRÉES

Salade César du Relais 50

Poulet, parmesan, croûtons
et sauce César maison

Makouda de Poisson

Aïoli à la harissa,
jeunes pousses

PLATS

Poulpe au Barbecue

Houmous de pois chiches,
légumes du moment,
Vierge aux olives

Ballotine de Volaille Fermière

Pommes grenailles,
asperges
jus réduit au romarin

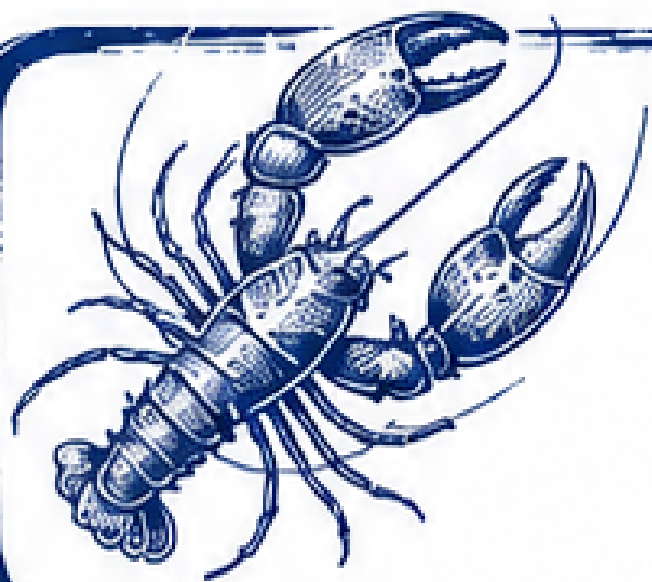
DESSERTS

Abricot Rôti

Gel et mousse légère à la verveine,
sorbet maison

Tiramisu Glacé

Sorbet café, Mascarpone
et biscuit à la cuillère

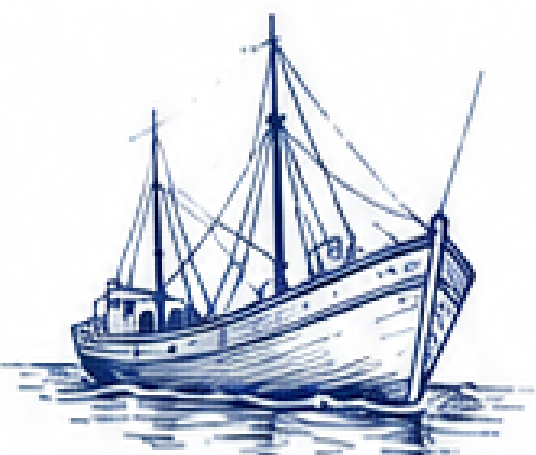


SUGGESTION DU CHEF

Homard, Crevettes & Langoustine au Barbecue

55€

Crustacées au barbecue, Salade et omme grenailles



SUGGESTION MARSEILLAISE

BOUILLABAISSE DU RELAIS 50

60€

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

CUISINE 100% MAISON PRODUITS FRAIS



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

La Chakchouka de Zhor / Zhor's Chakchouka — 29 €

Poivrons et tomates grillés, jaune d'œuf parfait, tuile au cumin.

Fresh herbs condiment, Baqliyya style, wild garlic cream, preserved lemon gel

Le Rouget et sa Dersa Tranchée / Red Mullet with Tangy Dersa - 36 €

Fenouil, pickles d'oignons, extraction de dersa, sauce intense.

Fennel, onion pickles, «Dersa» extraction, rich fish sauce.

TEMPS FORTS / MAIN COURSES

Lotte – Souvenir d'un Barbecue / Monkfish – Memory of a Barbecue — 45 €

Haricots blancs au citron confit, brochette de légumes grillés, jus de crustacés.

White beans with preserved lemon, grilled vegetable skewer, shellfish jus.

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

Mille-feuille de pommes de terre au zaatar, légumes du moment, jus au romarin.

Zaatar potato Mille-feuille, seasonal vegetables, rosemary jus.

ÉPILOGUES / DESSERTS

Autour de la Torrédaction / Around Roasted Aromas — 18 €

Céréales torrifiées, chantilly au sarrasin, biscuit croustillant, sorbet à la badiane.

Roasted cereals, buckwheat chantilly, crispy biscuit, star anise sorbet.

La Pêche & la Verveine / Peach & Verbena — 18 €

Déclinaison de pêche, streusel et sorbet à la verveine.

Peach in different textures, streusel and verbena sorbet.