

## CARTE DU DÉJEUNER LUNCH MENU

### 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

FILET DE MAQUEREAU  
À LA FLAMME  
Quinoa, vinaigrette ras-el-hanout  
FLAME-SEARED MACKEREL FILET  
Quinoa, ras el hanout vinaigrette

AUBERGINE CONFITE  
À LA PROVENÇALE  
Tomate à l'ail, brousse parfumée

PROVENÇAL-STYLE AUBERGINE  
Garlic tomato, seasoned fresh cheese

CARPACCIO DE  
TOMATES ANCIENNES  
Figues fraîches, basilic, vinaigrette aux herbes

HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO  
Fresh figs, basil, herb vinaigrette

#### PLATS MAIN COURSES

FILET DE DORADE RÔTI  
Ratatouille provençale, condiment aux herbes

ROASTED SEA BREAM FILET  
Provençal ratatouille, herb condiment

POULET FERMIER RÔTI  
Frites maison, sauce du Chef

ROASTED FREE-RANGE CHICKEN  
Homemade fries, Chef's sauce

RAVIOLE OUVERTE  
DE COURGETTE  
Courgette, gorgonzola, citron confit

OPEN COURGETTE RAVIOLI  
Courgette, Gorgonzola, preserved lemon

#### DESSERTS DESSERTS

BASBOUSSA  
À LA FLEUR D'ORANGER  
Chantilly, glace fleur d'oranger  
ORANGE BLOSSOM BASBOUSSA  
Chantilly cream, orange blossom ice cream

ABRICOT RÔTI  
Amande, mascarpone, glace amande amère

ROASTED APRICOT  
Almond, mascarpone, bitter almond ice cream

SALADE DE MELON  
Melon frais, sorbet anis vert et menthe.

MELON SALAD  
Fresh melon, green anise sorbet and minth.

#### LES SIGNATURES DU CHEF CHEF'S SIGNATURES

BOUILLABAISSSE DU RELAIS 50 60  
Vive, Saint-Pierre, grondin, sébaste, lotte,  
bouillon de roche, rouille, fromage et croûtons.

LE RELAIS 50 BOUILLABAISSSE  
Weever, John Dory, red gurnard, redfish, monkfish,  
rockfish broth, rouille, cheese and croutons.

#### SUGGESTION SELON L'ARRIVAGE

Selon la pêche et l'inspiration du Chef

CHEF'S MARKET SPECIAL  
Inspired by the day's market

#### SALADES D'ÉTÉ SUMMER SALADS

SALADE CÉSAR 25  
Poulet, parmesan, croûtons, sauce César  
CAESAR SALAD  
Chicken, Parmesan, croutons, Caesar dressing

SALADE DE TRUITE FUMÉE 25  
Truite fumée, mangue, vinaigrette citronnée.  
SMOKED TROUT SALAD  
Smoked trout, cucumber, fresh herbs, lemon vinaigrette.

BURRATA & TOMATES 25  
Burrata, tomates, basilic, huile d'olive  
BURRATA & TOMATOES  
Burrata, tomatoes, basil, olive oil

PRODUITS DE SAISON • FAIT MAISON  
SEASONAL PRODUCE • HOMEMADE

### À LA CARTE

#### ENTRÉES / STARTERS

La Chakchoukla de Zhor 29  
Zhor's Chakchouka  
Poivrons et tomates grillés, jaune d'œuf parfait, tuile au cumin.  
Roasted peppers and tomatoes, perfect egg yolk, cumin tuile.

Le Rouget et sa "Dersa" Tranchée 36  
Red Mullet with Tangy "Dersa"  
Fenouil, pickles d'oignons, extraction de dersa, sauce intense.  
Fennel, onion pickles, «Dersa» extraction, rich fish sauce.

#### PLATS / MAIN COURSES

Lotte – Souvenir d'un Barbecue 45  
Monkfish – Memory of a Barbecue  
Haricots au citron confit, brochette de légumes grillés, jus de crustacés.  
Beans with preserved lemon, grilled vegetable skewer, shellfish jus.

L'Agneau de 9 Heures à la Royale 48  
9-hour lamb, royale style  
Mille-feuille de pommes de terre au zaâtar, légumes du moment, jus au romarin.  
Zaâtar potato Mille-feuille, seasonal vegetables, rosemary jus.

#### DESSERTS

Autour de la Torrification 18  
Around Roasted Aromas  
Céréales torréfiées, chantilly au sarrasin, biscuit croustillant, sorbet au café.  
Roasted cereals, buckwheat chantilly, crispy biscuit, coffee sorbet.

La Pêche & la Verveine 18  
Peach & Verbena  
Déclinaison de pêche, streusel et sorbet à la verveine.  
Peach in different textures, streusel and verbena sorbet.

SERVICE DU DÎNER DE 19H à 21H30  
PRIX - NETS - TAXES ET SERVICES INCLUS

### MENU DU SOIR

CUISINE 100% MAISON  
100% Homemade Cuisine  
PRODUITS FRAIS ET DE SAISON  
Fresh, Seasonal Ingredients  
PRODUCTEURS LOCAUX  
Sourced from Local Producers

### PARCOURS DÉGUSTATION

INSTINCT TERRESTRE - 80  
(Un parcours en 4 Temps)  
La Chakchouka, l'Agneau,  
Le Prédessert, la Torrification

INSTINCT MARIN- 80  
(Un parcours en 4 Temps)  
Le Rouget, la Lotte,  
Le Prédessert, la Pêche

LE GRAND VOYAGE - 120  
((Un voyage en 7 Temps)  
L'intégralité de la palette du Chef,  
incluant nos plats signatures Terre & Mer.

#### SUGGESTION DU RELAIS 50

BOUILLABAISSSE DU RELAIS 50 60  
Bouillon safrané, saint-pierre, lotte, vive, sébaste et grondin,  
pommes de terre fondantes,rouille maison, croûtons et fromage.