



MENU DU MIDI

ENTRÉES / STARTERS

Filet de Maquereau à la Flamme Flame-Seared Mackerel Fillet

Salade de quinoa à l'asiatique, herbes fraîches.
Asian-style quinoa salad, fresh herbs.

Burrata & Tomates Cerises

Burrata & Cherry Tomatoes

Pesto basilic, huile d'olive.
Basil pesto, olive oil.

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Dorade Rôti

Roasted Sea Bream Fillet

Ratatouille provençale, jeunes pousses.
Provençal ratatouille, baby leaf salad.

Poulet Fermier Rôti

Free-Range Roast Chicken

Frites maison, jus de volaille rôtie.
Homemade fries, roasted chicken jus.

DESSERTS

Nougat Glacé à la Fleur d'Oranger

Orange Blossom Frozen Nougat

Amandes, pistaches et miel.
Almonds, pistachios and honey.

L'Intense Chocolat

Intense Chocolate

Mousse au chocolat noir, brownie, glace au chocolat, croustillant cacao.
Dark chocolate mousse, brownie, chocolate ice cream, cocoa crisp.

SALLE CLIMATISÉE Air-Conditioned Dining Room

CUISINE 100% MAISON

100% Homemade Cuisine

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

Fresh, Seasonal Ingredients

PRODUCTEURS LOCAUX

Sourced from Local Producers

FORMULES

PLAT SEUL

25

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

33

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

39

LES INCONTOURNABLES DU VIEUX-PORT

BOUILLABAISSE DU RELAIS 50

60

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

Homard Entier · Whole Lobster

55

Spaghetti à la bisque de homard, tomates cerises & parmesan.
Spaghetti with lobster bisque, cherry tomatoes & Parmesan.



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 torrifiées, 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.

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

BOUILLABAISSE DU RELAIS 50

60

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

LE HOMARD BLEU EN TROIS ACTES

60

Le Bourek Croustillant
La Queue de Homard Bleu & son jardin Méditerranéen
L'essence safranée de Homard Bleu

SERVICE DU DEJEUNER DE 12H à 14H30

PRIX - NETS - TAXES ET SERVICES INCLUS

SERVICE DU DÎNER DE 19H à 21H30

PRIX - NETS - TAXES ET SERVICES INCLUS