



DU MARDI AU SAMEDI DE 19H00 À 23H00
ET LE DIMANCHE DE 12H À 15H

OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY
FROM 7:00PM TO 11:00PM

SUNDAY FROM 12AM TO 3:00PM

WWW.LERELAIS50.FR

Au Relais 50, chaque plat est pensé comme un geste sincère.

Nous cuisinons avec ce que la nature nous offre, au rythme des saisons, en respectant les produits, ceux qui les cultivent, et ceux qui les goûtent.

Notre carte évolue en fonction des récoltes, des arrivages, et de l'inspiration du moment. Elle est volontairement courte, pour rester fidèle à notre engagement :

Une cuisine personnelle, vivante, et audacieuse,
Des produits bio, locaux et de saison,
Une démarche responsable, dans le choix des producteurs comme dans le soin apporté à chaque détail.

Ce que vous lisez ici, c'est notre cuisine du jour.
Une cuisine de cœur, sans artifice, qui nous ressemble.

At Relais 50, every dish is crafted as a sincere gesture.

We cook with what nature gives us — in season, in rhythm, with respect for the ingredients, the people who grow them, and those who taste them.

Our menu changes according to the harvest, daily arrivals, and the chef's inspiration. It's intentionally short, a reflection of our commitment to:

*A bold, personal and expressive cuisine,
Organic, seasonal, and locally sourced ingredients,
A responsible approach, from our producers to the smallest details on the plate.*

*What you read here is today's cuisine.
Honest, heartfelt, and true to who we are.*

Premiers Instants

First Moments

Gaspacho de tomates anciennes 14€

Relevé au paprika fumé, quenelle de labneh, basilique et coriandre fraîche, croutons à l'ail et au cumin,

Old-fashioned tomato gazpacho

(Spiced with smoked paprika, labneh dumplings, fresh basil and coriander, garlic and cumin croutons,)

Tartelette de petits pois 14€

Feta onctueuse au citron, menthe fraîche et jeunes pousses de pois.

Green Pea Pie

(Creamy lemon feta, fresh mint, and young pea shoots.)

Maâkouda de poisson et pomme de terre 16€

Sauce tartare à la harissa douce, salade croquante de fenouil acidulé.

Fish and potato makouda

(Mild harissa tartar sauce, crunchy pickled fennel salad.)

Pastilla de poulet 20€



Compotée d'oignons au safran, croustillant doré, poudre de persil.

Organic chicken pastilla

(Saffron-braised onions, golden crisp pastry, parsley powder)

Plats Signatures

Signature Dishes

L'aubergine confite 27€

Aubergine confite à l'ail et à l'huile d'olive, buratta crémeuse, oignons confits, graines de tournesol et concassé de tomate, Quinoa croquant au sésame.

Confit Eggplant

(Eggplant confit with garlic and olive oil, creamy buratta, candied onions, sunflower seeds and crushed tomatoes, crunchy sesame quinoa)

Filet de dorade au safran 35€

Pomme grenaille, légumes vapeur, purée de carotte et jus corsé au ras-el-hanout.

Saffron-infused sea bream fillet

(New potatoes, steamed vegetables, carrot puree and a full-bodied ras-el-hanout jus)

Queue de lotte au thym et au citron 38€

Dersa verte, mousseline de carotte, fenouil glacé à l'orange, semoule perlée aux agrumes.

Monkfish tail with thyme and lemon

(Green Dersa, carrot mousseline, orange-glazed fennel, and pearl semolina with corsican agrumes.)

Suprême de volaille fermière grillé 32€

Épices douces, millefeuille de pomme de terre au zaâtar, légumes sautés, sauce à la sauge.

Grilled farmhouse chicken supreme

(Gentle spices, potato millefeuille with zaâtar, spring vegetables, sage sauce)

Filet de veau d'Aubrac basse température 35€

Polenta crémeuse au cumin, poêlée de champignons, légumes printaniers, sauce Dashi et shitakee

Low-temperature cooked Aubrac veal fillet

(Creamy cumin polenta, sautéed mushrooms, spring vegetables, dashi and shitakee sauce.)

Coquelet Entier rôti 45€

Pommes de terre nouvelles, carottes au safran et herbes du jardin.

Whole roasted cockerel

(New potatoes, saffron carrots, and garden herbs.)

Côte de boeuf à partager 1,2kg 120€

Pomme de terre, légumes sautés et salade.

Beef rib to share 1.2kg

Potatoes, sautéed vegetables and salad.

Douceurs gourmandes

Gourmet sweets

Saint-Marcellin affiné au citron confit 12€

Poudre d'olives noires, compotée de fraise, croûtons dorés.

Saint-Marcellin with lemon-confit

(Black olive powder, strawberry compote, golden croutons.)

Pavlova aux fraises de Provence 14€

Chantilly à la fleur d'oranger, pistaches concassées, guimauve, glace à la rose.

Provence strawberry Pavlova

(Orange blossom chantilly, crushed pistachios, marshmallow, rose ice cream.)

Tout chocolat 14€

Mousse à la fève de tonka, brownie à la cannelle, ganache chocolat noir, streusel au charbon végétal.

All chocolate

(Tonka bean mousse, cinnamon brownie, dark chocolate ganache, vegetable charcoal streusel.)