LE RELAIS 50
CUISINE AUDACIEUSE

Établissement trois écotables

Table Gastronomique

GUIDE BOULLENGER

CARTE DU DÉJEUNER
LUNCH MENU

FORMULES · SET MENUS

PLAT MAIN COURSE	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT	ENTRÉE + PLAT + DESSERT STARTER + MAIN + DESSERT
25	33	39

ENTRÉES
STARTERS

FILET DE SARDINE AU CUMIN
Brioche toastée, tomate légèrement pimentée, herbes fraîches.
CUMIN-SPICED SARDINE FILLET
Toasted brioche, lightly spiced tomato, fresh herbs.

POIREAUX EN BALLOTINE
Émulsion d'œuf mollet au vert de poireau, citron confit et ail rôti.
LEEK ROULADE
Soft-boiled egg emulsion, preserved lemon and roasted garlic.

FOIE D'AGNEAU MCHERMEL
Tomate, carvi, vinaigre, ail et persil.
MCHERMEL LAMB'S LIVER
Tomato, caraway, vinegar, garlic and parsley.

PLATS
MAIN COURSES

PÊCHE DU JOUR & DÉCLINAISON DE CÉLERI
Petit épeautre crémeux, céleri rôti, légumes de saison et chips de céleri.
CATCH OF THE DAY & CELERIAC VARIATIONS
Creamy einkorn, roasted celeriac, seasonal vegetables and celeriac crisps.

BLANC DE VOLAILLE AUX HERBES
Mousseline de pommes de terre, échalotes confites, jus de volaille à la betterave.
HERB-CRUSTED CHICKEN BREAST
Silky mashed potatoes, confit shallots and chicken jus with beetroot.

CHOU-FLEUR EN TEXTURES
Rôti aux épices, purée à la fève de tonka, vierge citronnée à l'huile d'olive.
CAULIFLOWER IN DIFFERENT TEXTURES
Spice-roasted cauliflower, tonka bean purée, crunchy cauliflower and lemon-olive oil dressing.

DESSERTS
DESSERTS

FIGUE DE BARBARIE & CITRON NOIR
Sorbet de figue de Barbarie, financier au citron noir et pavot, fruit frais.
PRICKLY PEAR & BLACK LIME
Prickly pear sorbet, black lime and poppy seed financier, fresh fruit.

POIRE AU THÉ & GRENADE
Poire pochée au thé et à la grenade, savarin moelleux, jus de pochage chaud.
FIG WITH HONEY, WALNUT & CINNAMON
Pear poached in tea and pomegranate, soft savarin cake, warm poaching syrup.

FIGUE AU MIEL, NOIX & CANNELLE
Moelleux aux noix, glace au yaourt, siphon miel-cannelle
FIG WITH HONEY, WALNUT & CINNAMON
Walnut cake, yoghurt ice cream, honey-cinnamon foam

L'ESPRIT DU VIEUX-PORT
THE SPIRIT OF THE VIEUX-PORT

BOUILLABAISSE DU RELAIS 50 60
Vive, Saint-Pierre, grondin, sébaste, lotte, bouillon de roche, rouille, fromage et croûtons.
LE RELAIS 5o BOUILLABAISSE
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

PRODUITS DE SAISON · FAIT MAISON
SEASONAL PRODUCE · HOMEMADE

LE RELAIS 50
CUISINE AUDACIEUSE

MENU DU SOIR

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

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

DESSERTS

Autour de la Torréfaction 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.

PARCOURS DÉGUSTATION

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

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.

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