

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

SOUPIONS À LA PLANCHA & DERSA VERTE

Pommes de terre écrasées, ail, persil, coriandre & citron

PLANCHA-GRILLED SQUID & GREEN DERSA
Crushed potatoes, garlic, parsley, coriander & lemon

AUBERGINE CONFITE À LA PROVENÇALE

Tomate à l'ail, brousse parfumée

PROVENÇAL-STYLE AUBERGINE
Garlic tomato, seasoned fresh cheese

CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

Houmous à la harissa douce, tahini, mélasse de datte

SPICED ROASTED CAULIFLOWER
Sweet harissa hummus, tahini, date molasses

PLATS MAIN COURSES

ESPADON GRILLÉ AU CITRON & THYM

Haricots blancs au citron confit, fenouil rôti,
légumes de saison, jus safrané

GRILLED SWORDFISH WITH LEMON & THYME

Beans with preserved lemon, roasted fennel,
seasonal vegetables, saffron jus

QUASI DE VEAU SAISI & SON JUS

Pommes grenailles, légumes de saison,
champignons, jus au carvi

SEARED VEAL RUMP & JUS

Baby potatoes, seasona vegetables,
mushrooms, caraway jus

RAVIOLE OUVERTE DE COURGETTE

Courgette, gorgonzola, citron confit

OPEN COURGETTE RAVIOLI

Courgette, Gorgonzola, preserved lemon

DESSERTS DESSERTS

NOUGAT GLACÉ PISTACHE & AMANDE

Fleur d'oranger, gel de prune

PISTACHIO & ALMOND FROZEN NOUGAT

Orange blossom, plum gel

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

CHOCOLAT INTENSE

Mousse chocolat noir, brownie, streusel cacao,
glace chocolat, menthe séchée

INTENSE CHOCOLATE

Dark chocolate mousse, brownie, cocoa streusel,
chocolate ice cream, dried mint

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

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

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.
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.

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, croutons et fromage.