



Restaurant
Relais Cézanne

Carte des plats



POUR COMMENCER

Foie gras du chef.	18 €
Œufs mimosa et jambon cuit truffé.	12 €
Croque-Monsieur truffé au jambon cuit.	15 €
Ceviche de thon, mangue, oignons rouges, coriandre, sauce soja, persil.	16 €
Croque-poulet, avocat, mayonnaise, oignons rouges.	15 €

À PARTAGER

Burrata à la truffe, tomates anciennes (200g).	19€
La planche du Relais : antipasti de légumes grillés, sélection de fromages affinés, jambon Serrano.	28€
La planche du Chef : foie gras du chef, croque-monsieur truffé au jambon cuit, œuf mimosa truffé, burratina à la truffe.	38€
Assortiment de charcuteries : jambon Serrano, coppa, terrine, fuet.	18€
Antipasti de légumes grillés, huile d'olive, parmesan.	16€
Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon.	18€
Assortiment mixte : jambon Serrano, fuet, coppa, sélection de fromages.	18€

GRANDES SALADES

Burrata : salade, tomates, burrata, artichauts marinés, vinaigre du chef.	16 €
Océane : crevettes, agrumes, tomates, avocat, sauce cocktail, œuf poché.	16 €
Cézanne : salade, champignons poêlés au thym, toast de chèvre cendré, jambon Serrano, vinaigrette du chef.	17 €
César : salade, tomates confites, poulet rôti maison, chips de pain à l'ail, œuf poché, parmesan et sauce César.	18 €
Poke Bowl : riz jasmin, thon rouge, chou rouge, oignons verts, avocats, carottes, poivrons, edamamé, sésame et son assaisonnement Thai.	18,50 €
La Végan : salade, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, artichauts marinés, oignons rouges, vinaigrette du chef.	15 €

MENU ENFANT 12€

- 1 sirop au choix.
- Steak haché/frites ou baby pizza jambon/fromage.
- 2 boules de glace au choix.

BRAISÉ

Toutes nos viandes sont braisées dans un four à plus de 300°C, ce qui permet de saisir et garder le goût délicat de chaque aliment.

Filet de bœuf de Galice Espagne tranché à la truffe 200g.	36€
Morceau du chef.	prix selon arrivage
Hamburger du moment (sauce tartare, steak haché du boucher 180g, comté, oignons confits, romaine, tomates, cornichons.) (Origine France)	25€
Duo de carré et d'épaule d'agneau confit dans son jus relevé aux herbes provençales. (Sisteron, France)	27€
Côte de veau braisée 300g et jus provençal. (Origine France)	27€
Tataki de thon, tagliatelles de légumes. (Thon rouge de ligne)	26€
Grandes noix de Saint-Jacques grillées au beurre, risotto crémeux.	25€

GOURMAND OU À PLUSIEURS

Épaule d'agneau France 500g.	49€
<u>Nos viandes en dégustation :</u>	
Filet de bœuf de Galice, carré et épaule d'agneau, côte de veau.	78€
Côte de bœuf juste grillée (1,2kg). (Origine France)	71€

L'INTRUS

Tartare du chef au couteau, France (180g).	20€
--	-----

UN PEU PLUS

Assiette de légumes grillés.	7€
Frites maison.	5€

LES PIZZAS

Classiques

Marguerite	12,5€
Sauce Tomate, mozzarella, basilic, tomates	
Reine	13,5€
Sauce Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris	
Romaine	14,5€
Sauce tomate, mozzarella, jambon serrano, tomates fraîches, parmesan	
Chèvre miel	14,5€
Crème fraîche, mozzarella, tomme de chèvre, miel de châtaignier	
Cézanne	13,5€
Sauce tomate, poivrons, champignons, aubergines, ail, courgettes	
Calzone	13,5€
Sauce tomate ou crème, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	
Saumon	14,5€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, herbes fraîches	



Gourmets

Truffe

Crème de truffe, roquette, parmesan, jambon serrano

17,5€

Chorizo ibérique, peppéroni

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, roquette, chorizo ibérique, olives

17,5€

Burratina roquette

Sauce tomate, mozzarella, tomates, burratina, roquette, parmesan

16,5€

Anchois truffés

Sauce tomate, mozzarella, anchois marinés aux truffes, olives

17,5€

Fromages affinés

Sauce tomate, mozzarella, vieux comté, morbier

16,5€

LE SUCRÉ

Tous nos desserts sont maison.

Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon.

9€

Entremet C.B.S (chocolat caramel beurre salé).

9€

Tarte citron meringuée.

9€

Tartelette aux fruits de saison.

9€

Tiramisu spéculoos.

9€

Café gourmand.

9,5€

Melon garni aux fruits d'été.

12€

Les desserts du Relais à partager.

30€

GLACES ARTISANALES 9,50€

Chocolat ou café liégeois : 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly.

Banana split : banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chantilly.

Dame blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly.

Colonel : 3 boules citron, vodka citron.

After-eight : 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, get27, sauce chocolat, chantilly.

Pêche melba : pêche, 2 boules vanille, coulis fruits rouges, chantilly.

Poire Belle-Hélène : poire, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly.

Cézanne : 1 boule romarin, 1 boule thym, 1 boule calisson, sirop de figue, chantilly.

Williamine : 3 boules poire, liqueur de poire.


Sainte-Victoire : 1 boule melon, 1 boule pastèque, 1 boule citron, chantilly.

Douceur gourmande : 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, caramel tendre, chantilly.

PARFUMS AU CHOIX

Votre sélection : 1 boule 3€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€

Vanille-chocolat-café-caramel beurre salé-thym-romarin-calisson-noix de coco-menthe/chocolat-pistache-citron-fraise-framboise-melon-pastèque-poire-mangue.





DIGESTIFS

Rhums :

Diplomatico (Venezuela)	9€
Don papa Baroko (Philippines)	10€
Zacapa 23ans (Guatemala)	12€

Gins :

Citadelle Gin (France)	10€
Hendrick's (Ecosse)	12€
Bombay Sapphire (Angleterre)	12€

Whiskies :

Jack Daniel's (USA)	9€
Nikka from Barrel (Japon)	12€
Chivas Régal 12ans (Ecosse)	12€

Cognac :

Courcel VS (France)	9€
Hennessy VS (France)	12€

Vodka :

Absolut (Suède)	9€
Grey goose (France)	11€

Armagnac :

Samalens 3ans (France)	10€
------------------------	-----

Calvados :

Calvados Magloire (France)	9€
----------------------------	----

Eau de vie de Marc Garlaban	7€
Eau de vie de poire Kiplel	7€
Eau de vie de mirabelle Kiplel	7€
Bailey's	7,20€
Manzana	7,20€
Limoncello	7,20€
Get 27	7,20€
Malibu	7,20€
Amaretto	7,20€

