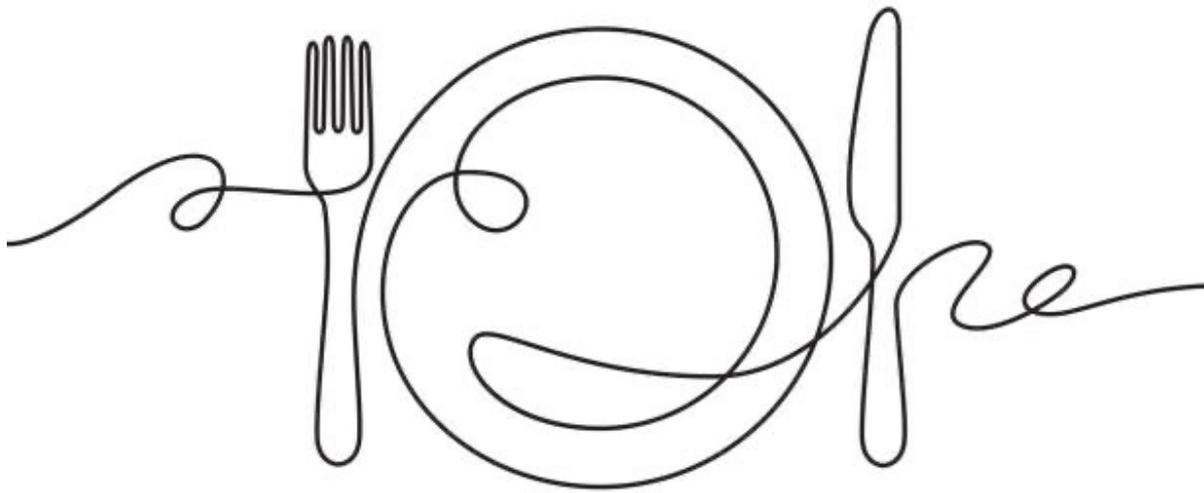


Carte des plats



POUR COMMENCER

Poivrons rouges marinés (huile d'olive, ail, anchois)	17,5€
Trio de tomates à l'ancienne, feta, basilic	17€
Oeufs mimosa à la truffe, jambon blanc truffé	16€
Roulés de saumon fumé, fromage frais aux herbes, mini blinis	17€
Assiette de jambon Cebo Ibérique 24 mois, et son "pan con tomate"	32€

À PARTAGER

La pizza du Relais: pâte à pizza, straciatella au pesto, roquette, tomates cerises, oignons rouges, câpres, parmesan, jambon Serrano	19€
La planche du Relais : antipasti de légumes grillés, sélection de fromages, charcuteries	31€
La planche du Chef : poivrons rouges marinés, trio de tomates à l'ancienne/feta, oeufs mimosa à la truffe/jambon truffé, roulés de saumon fumé/mini blinis, jambon Cebo Ibérique	46€
Assortiment de charcuteries : jambon Serrano, fuet, chorizo, jambon blanc truffé	25€
Antipasti de légumes grillés, huile d'olive, parmesan	20€
Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon	18€
Assortiment mixte : jambon Serrano, fuet, sélection de fromages	22€

GRANDES SALADES

César : salade romaine, tomates cerises, poulet pané, croutons, œuf poché, parmesan et sauce César maison	18,5€
Burrata : salade, tomates cerises, burrata, jambon Serrano, cressins, pignons, vinaigrette du chef	19,5€
Saumon : salade, tomates cerises, saumon fumé, avocat, œuf poché, oignons rouges, herbes fraîches, vinaigrette du chef	18€
La végan : quinoa, carottes, poivrons grillés, chou rouge, oignons cébettes, olives, roquette, vinaigrette du chef	19€
Poke Bowl thon : riz thaï, thon frais, chou rouge, cébettes, avocat, carottes, poivrons, edamame, sésame, algues wakamé et son assaisonnement thaï	20€
Poke Bowl poulet : riz thaï, poulet pané, chou rouge, cébettes, avocat, carottes, poivrons, edamame, sésame, algues wakamé et son assaisonnement thaï	19€
Boeuf façon thaï : salade, tranches de boeuf mariné, sésame, coriandre, carottes, gingembre, cacahuètes, edamame, algues wakamé, vinaigrette thaï	20€

GOURMANDS ET À PLUSIEURS

- Épaule d'agneau confite 7h dans son jus au thym (500g origine Royaume Uni), purée de pomme de terre maison 50€
- Côte de bœuf de Galice juste grillée (1kg200, origine Espagne) frites maison, salade, trio de sauces (tartare, mayonnaise à la truffe, crème à l'ail) 90€
- Planche de dégustation: noix d'entrecôte , côtelettes et épaule d'agneau, morceau du chef, frites maison, salade, trio de sauces (tartare, mayonnaise à la truffe, crème à l'ail) 95€

A LA BRAISE

Toutes nos viandes sont braisées dans un four à plus de 300°C.

- Paleron de bœuf confit 5h, jus truffé (250g, origine UE), purée de pommes de terre maison 29€
- Noix d'entrecôte (325g, origine Argentine), frites maison, salade 38€
- Hamburger : pain maison, sauce tartare, steak haché du boucher (125g, origine France), poitrine fumée, cheddar fondu, oignons rouges, salade, tomates, frites maison, salade 27€
- Greenburger : pain maison, sauce tartare, galette végétarienne, cheddar fondu, oignons rouges, salade, tomates, frites maison, salade 25€
- Duo d'agneau : épaule confite 7h dans son jus aux herbes provençales, côtelette grillée, purée de pommes de terre maison (origine France/Royaume Uni) 30€
- Côte de cochon du Ventoux label rouge (400g, origine France), frites maison, salade 32€
- Côte de veau (400g, origine France), frites maison, salade 34€
- Suprême de volaille à la crème citronnée, purée de pomme de terre maison (origine France) 24€
- Morceau du chef prix selon arrivage
- Dos de cabillaud, sauce vierge, riz, légumes 26€

UN PEU PLUS

Assiette de légumes	7€	Sauces :	
Frites maison	5€	-Mayonnaise à la truffe	4€
Purée de pommes de terre maison	5€	-Tartare	3€
Petite salade	5€	-Crème à l'ail	3€

LES TARTARES

- Tartare de boeuf au couteau "à l'italienne" (170g, origine France): boeuf, câpres, oignons rouges, tomates séchées, olives noires, parmesan, pesto, pignons, frites maison et salade 25€
- Tartare de thon: thon frais, concombre, poivrons, oignons rouges, huile d'olive, coriandre, sauce soja, citronnelle, frites maison et salade 26€

LES PIZZAS

Classiques

Marguerite

Sauce tomate, mozzarella, basilic

15€

Reine

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris

16,5€

Romaine

Sauce tomate, mozzarella, jambon Serrano, tomates cerises, parmesan

17€

Napolitaine

Sauce tomate, câpres, anchois, olives

16€

Chèvre miel

Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel (UE)

17€

Cezanne

Sauce tomate, poivrons, champignons de Paris, aubergines, oignons rouges, ail, courgettes, olives

16€

Calzone

Sauce tomate ou crème, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris, œuf

16,5€

Saumon

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, herbes fraîches

17€

Gourmandes

Truffe

Crème de truffe, roquette, parmesan, jambon Serrano

20€

Chorizo

Sauce tomate, mozzarella, chorizo relevé, poivrons, olives

18€

Burratina roquette

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

18,5€

Fromages affinés

Sauce tomate, mozzarella, vieux comté (24 mois), morbier

17€

MENU ENFANT 15€

- 1 sirop au choix
- Steak haché/frites ou baby pizza jambon/fromage ou poulet pané/frites
- 1 boule de glace au choix

DESSERTS

Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon	10€
Trianon: mousse légère au chocolat noir, croustillant feuilletine praliné et biscuit dacquoise aux amandes	9,5€
Tarte citron meringuée: pâte sucrée, crémeux citron jaune, meringue dorée	9,5€
Améthyste: mousse légère à la vanille de Madagascar, crémeux litchi, confiture de framboises, biscuit et croustillant amandes	9,5€
Tiramisu café maison "Le classique"	
Brioche façon pain perdu (supplément glace vanille 3€)	7,5€
Café ou Thé gourmand	10€
Champagne gourmand	15€
Les desserts du Relais à partager :	
Trianon, tiramisu, tarte citron meringuée, brioche façon pain perdu	35€

GLACES ARTISANALES 10€

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
Pêche Melba : pêche, 2 boules vanille, coulis fruits rouges, chantilly
Poire Belle-Hélène : poire, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly
Cezanne : 1 boule romarin, 1 boule thym, 1 boule calisson, sirop de figue, chantilly
Sainte-Victoire : 1 boule melon, 1 boule pastèque, 1 boule citron, chantilly
Douceur gourmande: 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly

COUPES GLACÉES ALCOLISÉES 12,50€

Colonel : 3 boules citron, vodka, citron
After-eight : 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, get27, sauce chocolat, chantilly
Williamine : 3 boules poire, eau de vie de poire
Tout Coco : 3 boules noix de coco, Malibu

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.

Toute l'équipe du Relais Cézanne vous
remercie pour votre visite



Retrouvez nous sur :

Instagram  : @lerelaiscezanne

Facebook  : Relais Cézanne