



Restaurant
Relais Cézanne

Carte des plats



POUR COMMENCER

Carpaccio de saumon aux agrumes (fines tranches de saumon, segments d'agrumes, vinaigrette citronnée).	17 €
Avocado waffles (Gauffre, avocat, brousse, crème d'aneth, saumon frais).	16 €
Croque-Monsieur au jambon truffé.	16 €
Soupons panés, à l'ail et au persil, sauce tartare	16 €
Tomates à l'ancienne /Buratta (125g)	16 €

À PARTAGER

La pizza du Relais (Pâte à pizza, straciatella au pesto, roquette, tomates cerises, oignons rouges, capres, parmesan, jambon Serrano)	17 €
La planche du Relais : Antipasti de légumes grillés, sélection de fromages, charcuteries	29 €
La planche du Chef : croque-monsieur jambon truffé, tomate/burata, avocado waffles ,soupions, carpaccio de saumon	44 €
Assortiment de charcuteries : jambon serrano, fuet, chorizo, jambon blanc truffé	22 €
Antipasti de légumes grillés, huile d'olive, parmesan	17 €
Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon	18 €
Assortiment mixte : jambon Serrano, fuet, sélection de fromages	24 €

GRANDES SALADES

Chèvre : salade, tomates, nems de chèvre, noix,miel, jambon serrano, vinaigrette du chef	17€
Saumon : salade, saumon frais, avocat, agrumes, œuf poché, vinaigrette du chef.	17€
César : salade, tomates , poulet pané, croutons, œuf poché, parmesan et sauce césar maison.	18€
Poke Bowl Thon : riz thaï, thon frais , chou rouge, cebettes, avocats, carottes, poivrons, edamamé, sésame et son assaisonnement Thai.	19€
Poke Bowl Poulet : riz thaï, poulet panés , chou rouge, cebettes, avocats, carottes, poivrons, edamamé, sésame et son assaisonnement Thai.	18€
La Végan : salade, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, artichauts marinés, oignons rouges, vinaigrette du chef.	15€

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.

Paleron de bœuf confit 5h, jus truffé (250gr, Origine UE), purée de pommes de terre maison	27€
Filet de bœuf à la truffe, frites maison (200gr, Origine UE).	38€
Hamburger (pain maison, sauce tartare, steak haché du boucher (125g, Origine France), poitrine fumée, cheddar fondu, oignons rouges, salade, tomates) frites maison.	27€
Greenburger : pain maison, sauce tartare, steak végétarien, cheddar fondu, oignons rouges, salade, tomates, frites maison.	25€
Duo d'agneau : épaule confite 7H dans son jus relevé aux herbes provençales, côtelettes grillées, purée de pommes de terre maison (Origine France).	29€
Côte de Veau (400g, Origine France), frites maison.	32€
Suprême de volaille sauce forestière, frites, salade (Origine France).	23€
Picanha de bœuf (250g, Origine UE), frites maison, salade.	25€
Filet de Dorade royale, riz, légumes.	25€
Mi-cuit de thon facon Tataki (marinade thai, oignons crispy), riz, légumes.	27€
Morceaux du chef.	prix selon arrivage

GOURMAND OU À PLUSIEURS

Épaule d'agneau, confite 7h (500gr Origine France).	50€
Côte de bœuf Charolaise juste grillée (1kg200, Origine France).	80€
<u>Nos viandes en dégustation :</u>	
Filet de bœuf, côtelettes et épaule d'agneau, picanha, morceau du chef.	85€

L'INTRUS

Tartare du chef au couteau (180gr, Origine France), frites maison et salade.	23€
Tartare de thon, frites maison et salade.	25€

UN PEU PLUS

Assiette de légumes.	7€
Frites maison.	5€
Purée de pommes de terre.	5€
Petite salade.	5€

LES PIZZAS

Classiques

Marguerite	12,5€
Sauce Tomate, mozzarella, basilic, tomates	
Reine	14€
Sauce Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris	
Romaine	15€
Sauce tomate, mozzarella, jambon serrano, tomates fraîches, parmesan	
Napolitaine	13,5€
Sauce tomate, capres, anchois, olives	
Chèvre miel	15€
Crème fraîche, mozzarella, tomme de chèvre, miel de châtaignier	
Cézanne	14€
Sauce tomate, poivrons, champignons, aubergines, ail, courgettes	
Calzone	14€
Sauce tomate ou crème, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	
Saumon	15€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, herbes fraîches	
Gourmets	
Truffe	18€
Crème de truffe, roquette, parmesan, jambon serrano	
Chorizo	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, chorizo relevé, tomates cerises, roquette, olives	
Burratina roquette	17€
Sauce tomate, mozzarella, tomates, burratina, roquette, parmesan	
Fromages affinés	17€
Sauce tomate, mozzarella, vieux comté, morbier	

PÂTES ET RISOTTO

Linguines aux palourdes, « alle`vongole`».	25€
Risotto aux gambas.	26€

MENU ENFANT 14€

1 sirop au choix.

Steak haché/frites ou baby pizza jambon/fromage ou poulet pané/frites.

1 boule de glace au choix.

LE SUCRÉ

Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon	10 €
Fine tarte aux pommes (supplément glace Vanille ou glace Cannelle 3€)	9,5€
Entremet CBS (Chocolat / Caramel beurre salé)	9,5€
Tarte citron meringuée	9,5€
Tiramisu caramel beurre salé / spéculos	9,5€
Pain perdu (supplément glace vanille 3€)	7,5€
Café gourmand	10€
Champagne gourmand	15€
Les desserts du Relais à partager :	35€
Entremet CBS (Chocolat / Caramel beurre salé), tiramisu, tarte citron meringuée, pain perdu.	

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.

Cézanne : 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.

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, liqueur 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.