



Maison de qualité depuis 1972

FORMULE « RELAIS DE PARIS »	140
Salade mesclun aux noix, entrecôte sauce originale et pommes frites	

## ENTRÉES

Salade aux noix et chèvre chaud	95
Salade de tomate et mozzarella di Bufala	90
Millefeuille de légumes grillés et gambas snackés	140
Salade gourmande au foie gras, magret fumé et gésiers de canard	110
Salade Caesar au poulet	90
Tartelette aux légumes confits et salade d'herbes	70
Terrine de foie gras de canard	140
Truite de l'Atlas fumée et crème acidulée	120
Carpaccio de filet de boeuf	90
Huîtres de Oualidia (la demie douzaine)	120

## VIANDES

Confit de canard et pommes de terre sautées « Sarladaises »	140
Filet de poulet « sauce originale », pommes frites	120
Entrecôte sauce roquefort, pommes frites	165
Filet de bœuf sauce au poivre, gratin Dauphinois	180
Côte de Bœuf grillée (pour deux) gratin Dauphinois et haricots verts sautés	280
Chateaubriand sauce échalote et pommes pont-neuf	180

## POISSONS

Pavé de saumon, légumes verts croquants	160
Filet de Saint-Pierre, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	170

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive - Pommes Sarladaises - Pommes frites	20
Haricots verts sautés - Légumes cuits vapeur - Salade mesclun aux noix	

## PÂTES ET RISOTTO

Ravioli au fromage	90
Risotto crémeux aux champignons	110
Linguine aux fruits de mer	110
Penne à l'arrabiata	80

## DESSERTS

Tarte au citron	50
Tarte aux fruits rouges	50
Fondant au chocolat	50
Panna cotta	40
Profiteroles au chocolat	40
Banoffee Pie	40
Salade de fruits	40

## STARTERS

Gratinated goat cheese and walnut salad	95
Tomato salad with mozzarella di Bufala	90
Millefeuille with grilled vegetables and gambas	140
Duck foie gras, smoked breast and gizzard salad	110
Chicken Caesar salad	90
Roasted vegetable tart and fresh herb salad	70
Terrine of foie gras	140
Smoked Atlas trout and citrus cream	120
Beef carpaccio with Arugula and Parmesan	90
Oualidia oysters (half dozen)	120

## MEATS

Mixed leaf and walnut salad, entrecôte with « Relais de Paris » sauce, French fries	140
Comfit duck leg, sautéed potatoes with garlic and herbs	140
Chicken breast with « Relais de Paris » sauce, French fries	120
Beef entrecôte with blue cheese sauce, French fries	165
Beef tenderloin fillet with pepper sauce, baked potatoes	180
Grilled rib of beef (for two), baked potatoes and green beans	280
Beef Chateaubriand with shallots, « pont-neuf » potatoes	180

## FISHES

Fillet of salmon, crunchy green vegetables	160
Fillet of John Dory with mashed potatoes and olive oil	170

## SIDE DISHES

Mashed potatoes with olive oil, sautéed potatoes with garlic, French fries,	20
Sautéed green beans, steamed seasonal vegetables, mixed leaf salad with walnuts	

## PASTAS AND RISOTTO

Ravioli stuffed with cheese	90
Risotto with mushroom and cream	110
Linguini with seafood	110
Penne with arrabiata sauce	80

## DESSERTS

Lemon tart	50
Red berry tart	50
Chocolate fondant	50
Panna cotta	
Chocolate Profiteroles	40
Banoffee Pie	40
Fruit salad	40