

# Le "Relais Provence"

## MENU

**35€**

### Le menu du marché

à choisir parmi les plats du jour  
*Set Meal : choose from the dishes of the day*

#### ENTREE + PLAT + DESSERT

starter + main course + dessert

**26€**

### Le menu tendrement

à choisir parmi les plats du jour  
*Gourmet Set Meal : choose from the dishes of the day*

#### ENTREE + PLAT ou

#### PLAT + DESSERT

starter + main course or  
main course + dessert

**12€**

### Le menu enfant – 10 ans

*Children's Menu – 10 years old*

#### PLAT ENFANT + GLACE + SIROP ou LEMONADE

children's main course + ice  
cream + squash or lemonade

### Entrées | Starters

Entrée du marché <i>Starter of the day</i>	12€
Gasparcho de Melon givré et sa tuile de jambon <i>Cold melon soup with crispy ham</i>	14€
Barigoule d'artichauts au lard fumé <i>Mediterranean-style artichokes hearts stew with bacon</i>	14€
Saumon fumé maison au bois de hêtre et ses toasts <i>Home-made smoked salmon with toast</i>	17€
Duo de foie gras, chutney de figues, toast de pain d'épice <i>Foie gras with figs, chutney and gingerbread toast</i>	19€

### Plats | Main courses

Plat du marché <i>Main course of the day</i>	18€
Linguine aux encornets géants et au chorizo façon ibérique <i>Linguini pasta with sliced giant squid and spicy Spanish sausage</i>	23€
Pavé de saumon cuit à basse-température, sauce vierge <i>Salmon fillet cooked at low temperature, olive oil sauce</i>	23€
Souris d'agneau confite, jus d'ail et romarin <i>Potted lamb shank, garlic and rosemary sauce</i>	23€
Filet de bœuf, sauce aux morilles <i>Grilled filet of beef and morel mushrooms</i>	26€
Filet de bœuf façon Rossini, sauce aux morilles <i>Grilled filet of beef "Rossini" with foie gras and morel mushrooms</i>	29€

### Gourmandises | Desserts

Dessert du marché <i>Dessert of the day</i>	9€
Panna cotta au parfum du jour <i>Italian creamy panna cotta (thickened cream)</i>	9€
Tiramisù au spéculoos <i>Italian tiramisu with cinnamon biscuit</i>	9€
Moelleux au chocolat aux fèves Tonka <i>Melted chocolate moelleux with Tonka beans</i>	10€
Café ou thé gourmand <i>Mignardises served with tea or coffee</i>	10€
Sélection de fromages <i>Selection of cheeses</i>	12€

**Ouvert tous les jours de 19h30 à 21h | Open daily from 7:30pm to 9pm**

Tous nos plats sont « faits maison » à partir de produits bruts minutieusement choisis par notre Chef.

*All our dishes are « homemade » and prepared from products carefully chosen by our Chef.*