



Maison de qualité depuis 1972

**FORMULE « RELAIS DE PARIS »****160**

Salade mesclun aux noix, entrecôte sauce originale et pommes frites

**ENTRÉES**

Bouquet d'asperges vertes, émulsion à l'huile d'olive	105
Salade de tomate, Mozzarella di bufala	150
Croustillant d'artichauts, gambas snackées, sauce vierge à la mangue	140
Aumônière de fromage de chèvre, pomme golden et miel, chips de magret fumé	95
Salade Caesar au poulet	95
Velouté de truffes maison	120
Terrine de foie gras de canard, compote de figues	160
Truite de l'Atlas fumée, crème acidulée	130
Carpaccio de filet de bœuf, gressin au sésame	95
Salade Sahrai	120

**VIANDES**

Confit de canard, pommes de terre sautées « Sarladaises »	140
Souris d'agneau braisée, confit d'oignons, mousseline de pomme de terre	180
Filet de poulet sauce Relais de Paris, pommes frites	125
Entrecôte sauce roquefort ou sauce Relais de Paris, pommes frites	165
Filet de bœuf sauce au poivre, gratin Dauphinois	190
Côte de Bœuf grillée (pour deux), haricots verts, sauce béarnaise	390
Tartare de bœuf au couteau, salade verte, pommes frites	160

**POISSONS**

Noix de Saint Jacques, riz vénéré, beurre blanc au safran pistil	180
Pavé de saumon, légumes croquants	160
Papillote de Saint-Pierre, tagliatelles de légumes, sauce pesto	165

**GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES****20**

Mousseline de pomme de terre, purée de carotte au curcuma, pommes Sarladaises, pommes frites, haricots verts sautés, légumes cuits vapeur, gratin dauphinois, riz vénéré.

**PÂTES ET RISOTTO**

Ravioli au fromage	90
Risotto crémeux aux champignons	110
Linguine à la bolognaise	120
Penne aux légumes grillés	85

**DESSERTS**

Tarte fine aux pommes, glace vanille	50
Tarte au citron façon Sahrai	50
Tiramisu traditionnel	55
Fondant au chocolat, glace vanille	60
Profiteroles au chocolat	50
Cheese-cake à l'ananas	55
Minestrone de fruits	45
Crème brûlée à la vanille	50

**« RELAIS DE PARIS » SET MENU****160**

Mixed leaf and walnut salad, entrecôte with « Relais de Paris » sauce, French fries

**STARTERS**

Asparagus bouquet, olive oil emulsion	105
Tomato and Mozzarella di buffala salad	150
Artichoke crisp, pan-seared gambas, mango salsa	140
Goat cheese dumpling, golden apple and honey, smoked duck crisp	95
Chicken Caesar salad	95
Truffle cream soup	120
Duck foie gras terrine, fig compote	160
Smoked Atlas trout, citrus cream	130
Beef carpaccio, sesame sticks	95
Sahrai salad	120

**MEAT**

Duck confit, sauteed potatoes with garlic and herbs	140
Braised lamb shank, caramelized onions, mashed potatoes	180
Chicken breast with « Relais de Paris » sauce, French fries	125
Beef rib steak with blue cheese or « Relais de Paris » sauce, French fries	165
Beef tenderloin with black pepper sauce, baked potatoes	190
Prime rib (for two), green beans, Bearnaise sauce	390
Beef tartar, mixed greens, french fries	160

**FISH**

Scallops, venere rice, saffron butter sauce	180
Salmon filet, crunchy vegetables	160
John Dory papillot, vegetable tagliatelles, pesto sauce	165

**SIDE DISHES****20**Mashed potatoes, carrot puree with curcuma, sauteed potatoes with garlic, french fries,  
Sauteed green beans, steamed seasonal vegetables, gratin dauphinois, venere rice.**PASTAS AND RISOTTO**

Ravioli stuffed with cheese	90
Mushroom and cream Risotto	110
Bolognese linguini	120
Grilled vegetables penne	85

**DESSERTS**

Apple tart, vanilla ice-cream	50
Sahrai lemon tart	50
Traditional tiramisu	55
Chocolate fondant, vanilla ice-cream	60
Chocolate Profiterole	50
Pineapple cheesecake	55
Fruit minestrone	45
Vanilla crème brûlée	50

## **CHAMPAGNE**

### **TÊTE DE CUVÉE**

Krug Grande Cuvée	5200
Perrier Jouët « Belle Epoque » 2006	4800
Dom Pérignon 2003	4800
Dom Pérignon Rosé 2000	9500

### **BRUT**

Moët & Chandon NV	1500
Moët & Chandon NV Magnum	3800
Mumm Cordon Rouge NV	1500
Laurent Perrier NV	1500
Laurent Perrier NV Magnum	3800
Laurent Perrier, Rosé NV	2100
Ruinart Rosé NV	1950

### **MILLESIMÉ**

Moët & Chandon Grand Vintage 2004	1900
-----------------------------------	------

### **BLANCS DE BLANCS**

Ruinart Blanc de Blancs	1950
-------------------------	------

## **VIN DE FRANCE ROUGE**

### **BORDEAUX**

Château de Marsan, Côtes de Bordeaux, 2011	350
Château Cap de Merle, Lussac Saint-Émilion, 2010	510
Les Granges, Domaine Edmond de Rothschild, Haut-Médoc, 2009	550
Château Beau Site Haut Vignoble, Saint Estèphe, 2006	850
Château Haut de la Becade, Pauillac, 2006	950
Château Giscours, Margaux, 2008	2990
Ducru Beaucaillou, Saint-Julien, 2007	3300

### **BOURGOGNE**

Pinot Noir, Renard	410
Mercurey, Château Chamirey, 2006	790
Beaune 1er Cru « Les Coucheraux », L. Jadot, 2008	1350
Nuits Saint-Georges "Les Perdrix", E. Devillard, 2007	1900

## **VIN DE FRANCE BLANC**

### **BOURGOGNE**

Chablis " Les Malandes", 2012	470
-------------------------------	-----

### **VALLÉE DU RHÔNE**

Côte du Rhône, Les Vignerons de Castelas	310
--	-----

### **VAL DE LOIRE**

Pouilly Fumé, P. Jolivet	550
--------------------------	-----

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – NET PRICES SERVICE INCLUDED

## VIN DU MAROC

### GRIS

Domaine Sahari	37,5cl	130
Domaine Sahari		220
Eclipse		330
Aït Souala		350

### ROSÉ

Domaine Sahari Reserve	37,5cl	130
Volubila	37,5cl	180
Médaille	37,5cl	190
Touareg		190
Domaine Sahari Reserve		220
Passion		260
Volubilia		330
Eclipse		330
Médaille		340

### BLANC

Domaine Sahari Reserve	37,5cl	130
Volubilia	37,5cl	180
Médaille	37,5cl	190
Touareg		190
Domaine Sahari Reserve		220
Eclipse		330
Médaille		340
Domaine Jirry - Chardonnay		350
Aït Souala		440
CB Signature		450
Epicuria		540
Château Roslane, Coteaux de l'Atlas 1 <sup>er</sup> Cru		620

### ROUGE

Domaine Sahari Reserve	37,5cl	170
Médaille	37,5cl	190
Volubila	37,5cl	200
Touareg		180
Domaine Sahari Reserve		280
Passion		300
Médaille		340
S de Siroua		340
Volubila		360
Eclipse		440
CB Signature		450
Epicuria Syrah		540
Lumière	620	
Château Roslane, Coteaux de l'Atlas 1 <sup>er</sup> Cru		680
Tandem		830

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – NET PRICES SERVICE INCLUDED