



ROOM SERVICE

- De 11h à 23h -

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| SALADE NIÇOISE | 34 |
| Ventrèche de thon, tomates, cébette, œufs, anchois | |
| SALADE DE QUINOA | 26 |
| Quinoa, grenade, pomme verte, coriandre et mix de noix | |
| MISO SPINACH SALADE | 26 |
| Epinard, haricots verts Manchego Miso | |
| BURRATA IGP | 30 |
| Tomates du marché bio, Pesto de basilic | |
| PROSCIUTTO & MELON | 26 |
| Jambon de Parme 18 mois, melon de Cavaillon | |
| AVOCADO TOAST | 26 |
| Avec saumon +5 | |
| GASPACHO DU MOMENT | 26 |
| Selon l'inspiration du chef | |



STREET FOOD

HAMACHI CRUDO 25

Sériole à la sauce citron, soja, truffe noire

CEVICHE DE DORADE 28

Papaye verte, mangue, noix de cajou caramélisées

VAPEUR

DORADE AU GINGEMBRE 38

Filet au soja impérial & gingembre frais

HACHÉ

RELAIS DOUBLE CHEESE 42

Double cheeseburger, sauce Beefbar à base de beurre, truffe noire & un extrait de sauce Originale Relais de Paris

GARNITURES

Frites 12

Maïs 19

Salade verte 10

PLATS

| | |
|--|----|
| HEALTHY POKE BOWL | 38 |
| Riz, concombre, avocat frais, tomates cerise | |
| CROQUE SANDO | 30 |
| Jambon d'entrecôte de bœuf maturé & La sauce Beefbar | |
| TROFIE AL PESTO | 26 |
| Trofie, pistou de Zeffirino | |
| ICONIC PIZZA | 26 |
| Truffe d'été, roquette et parmesan | |
| PIZZA MARGARITA | 18 |
| Tomate, mozzarella et basilic frais | |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| PANIER DE FRUITS | 32 |
| Fruits rouges & chantilly, pour 2 | |
| ASSIETTE DE FRUITS COUPES | 15 |
| Fruits de saison | |
| CHOCOBEEF | 15 |
| Mousse aux 3 chocolats, brownie, caramel | |
| GLACES & SORBETS ARTISANAUX | 13 |

Frais de service : 20€

Tous nos fruits et légumes sont locaux. Prix nets en euros taxes comprises. Liste des allergènes disponible sur demande.
Origine des viandes : Australie / Etats-Unis

