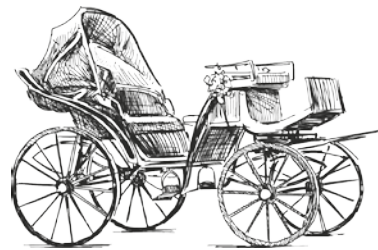


RESTAURANT

MENU



LE RELAIS DES MAILLES

NOS FORMULES DU MIDI* Set menus

PLAT DU JOUR/ <i>Plat du jour</i>	9,00
L'EXPRESS <i>Plat du jour, dessert au choix*, café / Plat du jour, a dessert of your choice, coffee</i>	15,00
LA GROSSE FAIM <i>Une grande salade et un dessert au choix*, café / A big salad and a dessert of your choice, coffee</i>	18,50
LA PIZZ' <i>Une pizza et un dessert* au choix*, café / A pizza and a dessert of your choice, coffee</i>	18,50

* supplément 1,50 € pour coupes alcoolisées

* SEULEMENT EN SEMAINE (*hors jours fériés*) / Only at midday and on week days (except bank holidays.)

NOS ENTRÉES

	ENTRÉE/STARTER
FOIE GRAS MI-CUIT AU COGNAC, TOASTS ET CONFIT D'OIGNON <i>Semi-cooked foie gras with cognac, toast and onion confit</i>	15,00
CASSOLETTE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS À LA CRÈME D'AIL PERSILLÉE, SALADE VERTE <i>Burgundy snails in a «cassolette» baked in parsley and garlic cream, salad</i>	15,00
YAKITORI DE PORC LAQUÉ ET SALADINE <i>Lacquered pork yakitori and salad</i>	12,00
GÂTEAU DE POISSON, ROUILLE, TOAST ET CRUDITÉS <i>Fish cake, rouille, toast and crudites</i>	11,00

NOS SALADES

	PETITE SMALL	GRANDE LARGE
SALADE DE CHÈVRE EN 2 FAÇONS ET JAMBON CRU <i>Salade verte, crudités, croquettes de chèvre panées à l'anglaise, toast de chèvre chaud Salad, crudités, crispy goats cheese croquettes fried English style and oven toasted goats cheese croutons, cured ham.</i>	9,00	14,00
SALADE DROMOISE <i>Salade verte, crudités, ravioles frits, caillette, toast de chèvre chaud Salad, crudites, local cheese-stuffed pasta, caillette, oven toasted goats cheese croutons</i>	9,00	14,00
SALADE FERMIERÈ <i>Salade verte, crudités, filet de poulet, œuf poché, oignons frits, champignons, sauce César Salad, crudités, chicken fillet, poached egg, grilled onions, mushrooms, Cesar sauce.</i>	10,00	15,00
SALADE MONTAGNARDE <i>Salade verte, crudités, assortiment de charcuterie, raclette fondue, pomme de terre Salad, crudites, assorted delicatessen meat, cheese, potatoes</i>	9,00	14,00
CAMEMBERT RÔTI AU THYM ET HUILE D'OLIVE, LIT DE SALADE ET POMMES GRENAILLE <i>Camembert entier 150g, salade verte, crudités, pomme de terre, jambon cru, toasts Roasted whole camembert with thyme and olive oil, salad, crudites, potatoes, raw ham, toast</i>		14,00
RAVIOLES ET SAUMON FUMÉ <i>Salade verte, crudités, ravioles frits, saumon fumé Salad, crudites, crispy ravioles, smoked salmon</i>	9,00	14,00
SALADE PÉRIGOURDINE <i>Salade et crudités, gésiers confits, magret fumé, tranche de terrine de foie gras Salad, crudites, candied gizzards, smoked duck breast, slice of foie gras terrine</i>	11,00	16,00

TARIFS TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS SALLE ET TERRASSE / THESE PRICES ARE ALL TAX INCLUDED IN EUROS, THEY INCLUDE THE SERVICE BOTH INSIDE AND ON THE TERRACE

NOS GRATINS DE RAVIOLES

local cheese-stuffed pasta À BASE DE CRÈME / WITH CREAM

NATURE	10,00
BLEU D'Auvergne <i>Echalotes confites, bleu / Caramelized shallots, blue cheese</i>	12,50
CHÈVRE <i>fromage de chèvre / goat cheese</i>	12,50
BOEUF <i>boeuf, échalote / beef, shallots</i>	13,00
MERGUEZ <i>merguez, oignon, poivron / spicy sausage, onions, peppers</i>	13,00
POULET MARINÉ <i>poulet, curry, oignon / chicken, curry, onion</i>	13,00
REBLOCHON <i>reblochon, oignon, lardons / reblochon cheese, onions, french bacon</i>	14,50
CAILLETTE <i>caillette, échalotes / caillette, shallots</i>	13,50
SAUMON FUMÉ <i>saumon fumé, échalotes / smoked salmon, shallots</i>	14,50
ESCARGOT DE BOURGOGNE <i>escargots de Bourgogne à la persillade Burgundy snails «à la persillade»</i>	17,00
PÊCHEUR <i>filet de poisson du marché, fruits de mer, échalotes Fish of the day, seafood, shallots</i>	19,50
CHORIZO <i>chorizo, oignons, poivrons / chorizo sausage, onions, sweet pepper</i>	13,50
VÉGÉTARIEN <i>légumes du moment Assorted seasonal vegetables</i>	13,00

supplément salade composée / FOR A SALAD : 2,50 €

NOS SUGGESTIONS / OUR SUGGESTIONS

WOK DE POULET AUX LEGUMES DU MOMENT, NOUILLES CHINOISES <i>Chicken wok, vegetables, chinese noodles</i>	16,00
WOK VÉGÉTARIEN <i>Assortiment de légumes du moment, nouilles chinoises Assorted seasonal vegetables, chinese noodles</i>	16,00
WOK DE LA MER <i>Nos poissons selon arrivage, assortiment de légumes du moment, nouilles chinoises Wok Fish of the day (according to arrival) vegetables and chinese noodles</i>	18,00
TARTIFLETTE, SALADE VERTE <i>Slices of local ham, salad, potatoes and Reblochon cheese</i>	15,00
GRATIN ARDÉCHOIS, SALADE VERTE <i>Pommes de terres, caillette, lardons, oignons, sauce vigneronne Potatoes, Caillette (local speciality prepared from pork and vegetables), french bacon, onions, salad, wine sauce</i>	15,00
LES GRENOUILLES À LA PERSILLADE <i>Frogs legs with parsley and garlic garnish Garniture* : salade verte, garniture au choix / choice of side dish</i>	20,00
NOS WOKS ET LINGUINES PEUVENT ÊTRE CUISINÉS SANS GLUTEN (VERMICELLES DE RIZ) <i>our woks and linguine can be cooked without gluten (rice vermicelli)</i>	

NOS LINGUINES

CARBONARA
*Crème, lardons, oignons, jaune d'œuf
Cream, french bacon, onions, egg yolk*

BOLOGNAISE
tomato sauce, meat

AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS PERSILLÉES
With parsley in scallops and prawns

NOS VIANDES / MEATS

ENTRECÔTE CHAROLAISE 350/400g / <i>Charolais rib steak</i>	28,00
MAGRET DE CANARD ENTIER / <i>Duck Magret</i>	22,00
ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE / <i>french pork sausage speciality</i>	15,50
BALLOTINE DE POULET MARINÉ AU BASILIC CUISSON BASSE TEMPERATURE <i>Low temperature cooking ballotine of basil marinated chicken</i>	17,00
JOUE DE BOEUF BRAISÉE CUISSON BASSE TEMPERATURE <i>Low temperature braised beef cheek</i>	18,00
FILET MIGNON DE PORC MARINÉ AU MIEL ET 4 ÉPICES <i>Honey and 4 spices pork tenderloin marinade</i>	16,00
FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU BALSAMIC / <i>veal liver deglazed with balsamic</i>	19,00
STEAK HACHÉ «MAISON» CHAROLAIS / <i>Charolais ground beef patty «home made»</i>	15,00
BURGER MAISON Steak haché «maison» Charolais, frites, salade, pain artisanal, radette <i>Charolais ground beef patty «home made», french fries, homemade bread, salad, radlette</i>	19,00
JAMBON GRILLÉ AUX HERBES / <i>Grilled ham with herbs Gratinée de ravioles, salade verte, sauce du jour Salad, Gratin de Ravioles (local cheese-stuffed pasta), sauce of the day</i>	14,00
COTTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES / <i>Grilled lamb chops with herbs</i>	22,00
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS À L'ITALIENNE / <i>Italian-style cooked Charolais beef tartare</i>	19,00
GARNITURE AU CHOIX : FRITES FRAÎCHES DE LA MAISON VERNET À LEMPS, GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉE DE RAVIOLES, GARNITURE DU MOMENT <i>Choice of side dish : French fries, seasonal vegetables, gratin dauphinois, baked ravioles, side dish of the day.</i>	
VIANDES ORIGINE FRANCE OU U.E.	

supplément salade composée / FOR A SALAD : 2,50 €

NOS POISSONS / FISH

FILET DE POISSON DU MARCHÉ, BEURRE BLANC <i>Fish fillet from the market, white butter</i>	18,50
STEAK DE THON QUALITÉ SASHIMI JUSTE SNACKÉ, FRITES, SALADE, SAUCE COCKTAIL <i>Just seared sashimi quality tuna steak, french fries, salad, cocktail sauce.</i>	26,00
ENCORNETS SNACKÉS EN PERSILLADE <i>Seared squid with parsley</i>	22,00
GARNITURE AU CHOIX : FRITES FRAÎCHES DE LA MAISON VERNET À LEMPS, GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉE DE RAVIOLES, GARNITURE DU MOMENT <i>Choice of side dish : French fries, seasonal vegetables, gratin dauphinois, baked ravioles, side dish of the day.</i>	

15,00 € (moins de 12 ans)

Boisson au choix

Choix d'un plat de la carte

Dessert au choix

Drink of your choice
+
one item on the menu
+
Dessert of your choice

NOS PIZZAS

MARGARITA <i>Tomate, olives, mozzarella Tomato, olives, cheese</i>	12,00	8,50
REINE <i>Tomate, jambon, champignons frais, olives, mozzarella Tomato, ham, fresh mushrooms, olives, cheese</i>	11,00	10,00
AUVERGNATE <i>Tomate, bleu d'Auvergne, jambon, olives, mozzarella Tomato, blue cheese, ham, olives, cheese</i>	24,00	10,00
PROVENÇALE <i>Tomate, poivrons, oignons, anchois, olives, mozzarella Tomato, peppers, onions, anchovies, olives, cheese</i>		10,50
ALSACIENNE <i>Crème persillée, lardons, oignons, champignons frais, olives, mozzarella Parsley cream, bacon bits, onions, fresh mushrooms, olives, cheese</i>	28,00	10,00
SUISSE <i>Crème, lardons, radette, olives, mozzarella Cream, bacon bits, olives, cheese</i>	22,00	10,00
ESPAGNOLE <i>Tomate, chorizo, poivrons, oignons, olives, mozzarella Tomato, chorizo sausage, sweet peppers, onions, olives, cheese</i>	15,50	10,50
MÉDITERRANÉENNE <i>Tomate, fruits de mer, poivrons, olives, mozzarella Tomato, seafood, sweet peppers, olives, cheese</i>	17,00	10,00
ORIENTALE <i>Tomate, merguez, poivrons, oignons, olives, mozzarella Tomato, spicy sausage, sweet peppers, onions, olives, cheese</i>	18,00	11,00
AVEYRONNAISE <i>Tomate, reblochon, roquefort, jambon, olives, mozzarella Tomato, Reblochon cheese, blue cheese, ham, olives, cheese</i>	19,00	11,00
NAPOLITAINE <i>Tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella Tomato, anchovies, capers, olives, cheese</i>	16,00	11,00
4 FROMAGES <i>Tomate, roquefort, radette, chèvre, olives, mozzarella Tomato, blue cheese, Radlette cheese, goat cheese, olives, cheese</i>	19,00	11,50
TEXANE <i>Tomate, viande de bœuf (hachée), échalote, poivrons, olives, mozzarella Tomato, ground beef, shallots, sweet peppers, olives, cheese</i>	14,00	11,00
SAUMON <i>Crème, ravioles, saumon fumé, olives, mozzarella, crème Cream, ravioles (local cheese-stuffed pasta), smoked salmon, olives, cheese</i>	22,00	13,00
POULET CURRY <i>Crème, poivrons, oignons, poulet rôti, curry, olives, mozzarella Cream, peppers, onions, roasted chicken, curry, olives, cheese</i>	19,00	12,00
VÉGÉTARIENNE <i>Tomate, tomate fraîche, champignons frais, oignons, poivrons, huile d'olive, mozzarella Tomato, fresh tomato, fresh mushrooms, onions, sweet peppers, olive oil, cheese</i>		12,00
LA CHEF <i>Tomate, lardons, champignons frais, ravioles, caillette, oignons, olives, mozzarella Tomato, bacon bits, fresh mushrooms, Ravioles, Caillette, onions, olives, cheese</i>		14,00
MIEL <i>Tomate, chèvre, jambon cru, miel, olives, mozzarella Tomato, raw ham, honey, goat cheese, olives, cheese</i>		11,50
ANDOUILLETTE <i>Crème, moutarde à l'ancienne, oignons, andouillette, olives, mozzarella Cream, onions, mustard, Andouillette (French pork speciality), olives, cheese</i>		13,00
ROYANNAISE <i>Crème persillée, lardons, ravioles, oignons, olives, mozzarella Parsley cream, bacon bits, ravioles (local cheese-stuffed pasta), onions, olives, cheese</i>		12,00
RAVIOLE <i>Crème, ravioles, olives, mozzarella Cream, Ravioles (local cheese-stuffed pasta), olives, cheese</i>		11,00
SAVOYARDE <i>Crème, reblochon, oignons, lardons, olives, mozzarella Cream, Reblochon cheese, onions, French bacon, olives, cheese</i>		11,00
D'MAILLES <i>Crème, poulet rôti, chèvre, échalote, ravioles, olives, mozzarella Cream, roasted chicken, goat cheese, shallots, Ravioles (local cheese-stuffed pasta), olives, cheese</i>		13,00

Nos pizzas sont réalisables à la crème ou tomate sur demande

SUP. SALADE COMPOSÉE / FOR A SALAD	2,50	SUP. SAUMON FUMÉ / FOR SMOKED SALMON	2,00
SUP. ŒUF / FOR AN EGG	1,00	SUP. ANDOUILLETTE / FOR ANDOUILLETTE	3,00
SUP. LÉGUMES, CHARCUTERIE, RAVIOLES, FROMAGE FOR VEGETABLES, HAM, RAVIOLES, CHEESE	1,00		