Relais Plaza

Restaurant & Terrasse

ENTRÉES

Velouté de lentilles noir Beluga et œuf poché — € 8.5

(Suggestion de verre de vin : AOC HP Sauvignon La Rôtisserie 4€)

Arancinis forestières et son émulsion de Scamorza fumée — € 11

(Suggestion de verre de vin : Cabernet franc domaine de la Rôtisserie AOC 5€)

Saumon fumé "maison", fenouil et agrumes en salade — € 15

(Suggestion de verre de vin : chardonnay domaine de la Rôtisserie AOC 5€)

Terrine de Foie gras "maison" au pineau des Charentes et chutney — € 19,5

(Suggestion de verre de vin : Périgord moelleux cerf noir 8€)

POKE BOWL

(Suggestion de verre de vin : Haut-Poitou rosé sec 4€)

Saumon fumé riz vinaigré, fèves édamame, avocat, mangue, carottes et choux blanc émincés — € 15

Tofu mariné riz vinaigré, fèves édamame, avocat, mangue, carottes et choux blanc émincés — € 15

SALADES

(Suggestion de verre de vin : Côtes de Provence rosé, château Roubine 7 €)

	Petite	Grande
César (poulet croustillant, croutons, tomates confites, parmesan, mesclun et sauce césar)	€ 10.50	€ 16
Chèvre chaud (toasts de chèvre sur pain complet , lardons déglacés au vinaigre de framboises, pignon de pin, tomates confites, vinaigre balsamique)	€ 11.50	€ 17

BURGERS

Le Classique (bun, bœuf haché, emmental, tomates, mayonnaise, ketchup, cornichons aigre doux, roquette, oignons frits) — € 16

Le Plaza (bun, bœuf haché, cream cheese ciboulette, échalotes et gorgonzola, tomates et roquette) — € 19

possibilité de remplacer le steak de bœuf par un ***steak végétal***

Relais Plaza

Restaurant & Terrasse

POISSONS

Pavé de Saumon, sauce coriandre sur son lit de poireaux brûlées € 18
(Suggestion de verre de vin: AOC Haut Poitou Chardonnay 5€)

Cabillaud rôti, risotto de fregola sarda et coulis de roquette € 23
(Suggestion de verre de vin: AOC Paul Mas 7€)

VIANDES

Suprême de volaille poêlé, gnocchi au pesto rosso € 19
(Suggestion de verre de vin: AOC Bergerac rouge "l'abeille et la fleur" 5€)

Médaillon de noix de veau, en croûte d'amande, poêlée de champignons crémée et sucrine braisée € 23
(Suggestion de verre de vin rouge: AOC Brouilly Domain Tavian 8€)

Entrecôte de Bœuf (300g) sauce gorgonzola ou béarnaise, frites de patate douce et salade verte € 25
(Suggestion de verre de vin rouge: AOC Lussac St Emilion château Picampau 7€)

LES TARTARES servis avec frites(*)et salade verte

Le classique (préparé) avec câpres, oignons, cornichons, persil et ketchup € 19

Rossini (préparé, cuit aller-retour) servi avec une escalope de foie gras € 21

VEGETARIEN

Gnocchi au pesto rosso, noisettes torréfiées, pousses de roquette € 15
(Suggestion de verre de vin: AOC Bergerac rouge "l'abeille et la fleur" 5€)

Assiette végétarienne, risotto de fregola sarda, poireaux brûlés, sucrine braisée et champignons € 14
(Suggestion de verre de vin: AOC Paul Mas 7€)

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et crus sauf (*)-Tous nos prix sont nets service compris (dont TVA: 10%)Pour les personnes ayant des contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous demander la carte avec la liste des ALLERGENES Offre susceptible de modifications / viande Bovine et viande de volaille d'origines Française

CB · Visa · Maestro · Apetiz · Pass Restaurant · Chèque Déjeuner · e-Chèque-Vacances

Relais Plaza

Restaurant & Terrasse

FROMAGE

Fromage Gourmand Assortiment de quatre fromages, confiture du moment et salade verte	€ 9

DESSERTS

Crème brûlée traditionnelle	€ 8
Coupe de glace(*) 3 parfums, chantilly et coulis	€ 8
Café ou Thé Gourmand(composé de 5 mignardises)	€ 8.5
Baba des îles, rhum, ananas et noix de coco	€ 9
Le chou craquelin "Paris-Brest"	€ 9.5
Moelleux au chocolat et glace vanille *temps de cuisson 10 min*	€ 10.5
Coupe de Champagne Gourmande(composé de 5 mignardises)	€ 10.5

Accord mets et vins 3 verres 10€

Menu de saison

32€

Velouté de lentilles noir Beluga et œuf poché

******

Pavé de Saumon, sauce coriandre et poireaux brûlées

******

Crème brûlée Traditionnelle

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et crus sauf (*)-Tous nos prix sont nets service compris (dont TVA: 10%)Pour les personnes ayant des contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous demander la carte avec la liste des ALLERGENES Offre susceptible de modifications / viande Bovine et viande de volaille d'origines Française

CB · Visa · Maestro · Apetiz · American Express · Pass Restaurant · Chèque Déjeuner · e-Chèque-Vacances

Accord mets et vins
3 verres 10€

Relais Plaza
Restaurant & Terrasse

MENU GOURMAND

40€

Arancinis forestières et son émulsion de Scamorza fumée
OU
Saumon fumé "maison", fenouil et agrumes en salade
*****

Médaillon de noix de veau, en croûte d'amande, poêlée de champignons crémée et sucrine braisée
OU
Cabillaud rôti, risotto de fregola sarda et coulis de roquette
******

Moelleux au chocolat et glace vanille
OU
Baba des îles, rhum, ananas et noix de coco

MENU ENFANT (JUSQU'A 12ANS)

14.50€

Burger Classique (+2€)(steak haché, emmental, tomates,sauce) frites
Cabillaud pané frites ou pâtes
Steak haché frites ou pâtes
Pâtes à la Bolognaise
******

Glaces avec chantilly et coulis: 1 boule-2boules-3boules
Pom'pote fruits du dragon, pomme et pêche
Yaourt à boire à la fraise
******

Boisson: Sirop, sodas, ou jus de fruits

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et crus sauf (*)-Tous nos prix sont nets service compris (dont TVA: 10%)Pour les personnes ayant des contraintes alimentaires, n'hésitez pas à nous demander la carte avec la liste des ALLERGENES Offre susceptible de modifications / viande Bovine et viande de volaille d'origines Française

CB Visa Maestro Apetiz Pass Restaurant Chèque Déjeuner e-Chèque-Vacances