



LA CARTE ZEBRA

Entrées

Assiette apéro

12,50 €

Jambon cru, rosette, caillette ou pâté (selon arrivage), bleu de sassenage, bourquette et Saint-Marcellin

Velouté de pois chiches, lardons de chorizo, chips topinambour

Normal 8,50 €

XL 14,50 €

Duo de saumon et salade verte

Normal 8,50 €

XL 14,50 €

Accompagnée de salade verte

Salade d'endive, noix, tomate, emmental, croûtons

Normal 8,50 €

XL 14,50 €

Plat végétarien

Tartine de chèvre tomate-miel

Normal 8,50 €

XL 14,50 €

Salade verte avec tranches de magret de canard

Plats

Nos plats sont préparés sur place par nos cuisiniers à partir de produits de qualités.

Faux-filet 17,90 €
Sauce au choix: poivre, cèpes ou bleu de sassenage (Origine Irlande)

Burger du Relais 19,90 €
Viande de bœuf, cheddar, compotée d'oignon rouge, tomate, lard grillé, sauce poivre (Origine France)

Fondant de veau et son jus persillé 14,50 €
(Origine Pays-bas)

Filet de dorade sébaste, crème d'olive 14,50 €

Pavé de saumon, pesto noix-basilic 17,90 €

Caillette drômoise et son jus 14,50 €
(Origine France)

Gratin de ravioles au Saint-Marcellin et petits légumes 14,50 €
Accompagnée de salade verte

Ravioles à la crème parmesan-basilic 14,50 €
Accompagnée de salade verte. Plat Végétarien

Assiette de frites 4,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS:

Pomme de terre mitraille, poêlée de champignons | Frites maison et/ou salade | Tagliatelles fraîches

Desserts

Gâteau frangipane, sorbet poire, chantilly 8,50 €

Entremets poire-chocolat 8,50 €

Panna cotta, coulis de sirop d'érable et éclats de cookies 8,50 €

Assiette gourmande 8,50 €

Fromages affinés 8,50 €

Faisselle 5,50 €

Coupe de glace
*1 boule 3,00 €
2 boules 3,70 €
3 boules 4,50 €*

Parfums: chocolat, vanille, café, cassis, noix de coco, menthe-chocolat, poire, framboise pistache, rhum-raisins, chartreuse, caramel, fraise, citron, mangue, ananas