



LA CARTE ZEBRA

Entrées

Assiette apéro	12,50 €
<i>Jambon cru, rosette, caillette ou pâté (selon arrivage), bleu de sassenage, bournette et Saint-Marcellin</i>	
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 €
<i>Accompagnée de salade verte</i>	
Salade d'endive, noix, tomate, emmental, croûtons	Normal 8,50 € XL 14,50 €
<i>Plat végétarien</i>	
Tartine de chèvre tomate-miel	Normal 8,50 € XL 14,50 €
<i>Salade verte avec tranches de magret de canard</i>	

Plats

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

Faux-filet	17,90 €
<i>Sauce au choix: poivre, cèpes ou bleu de sassenage (Origine Irlande)</i>	
Burger du Relais	19,90 €
<i>Viande de bœuf, cheddar, compotée d'oignon rouge, tomate, lard grillé, sauce poivre (Origine France)</i>	
Fondant de veau et son jus persillé	14,50 €
<i>(Origine Pays-bas)</i>	
Filet de dorade sébaste, crème d'olive	14,50 €
Pavé de saumon, pesto noix-basilic	17,90 €
Caillette drômoise et son jus	14,50 €
<i>(Origine France)</i>	
Gratin de ravioles au Saint-Marcellin et petits légumes	14,50 €
<i>Accompagnée de salade verte</i>	
Ravioles à la crème parmesan-basilic	14,50 €
<i>Accompagnée de salade verte. Plat Végétarien</i>	
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 €
<i>1 boule 3,00 € 2 boules 3,70 € 3 boules 4,50 €</i>	
Coupe de glace	
<i>Parfums: chocolat, vanille, café, cassis, noix de coco, menthe-chocolat, poire, framboise, pistache, rhum-raisins, chartreuse, caramel, fraise, citron, mangue, ananas</i>	