

NOS ENGAGEMENTS

Valeurs et engagements

Les produits proviennent de nos rencontres et de partenariats avec des producteurs, agriculteurs et artisans locaux.

Local

Notre démarche est solidaire du tissu économique et associatif local

Écoresponsabilité

Engagés dans une démarche écoresponsable

Zéro déchet

En cuisine, nous tendons vers le zéro déchet grâce à des recettes créatives : Chips de peau de légumes, Pudding avec les retours de viennoiserie et pain.

Recyclage

Nous pratiquons le recyclage pour le verre, papier, carton, plastique, huile de friture et collecte des déchets alimentaires en partenariats avec les Collectifs SEPUR et QUATRA



Clef Verte

Premier label
de tourisme durable
pour les hébergements
touristiques et les restaurants
laclefverte.org



LES TERRASSES DU RELAIS



93, bd Franklin Roosevelt • 92500 Rueil-Malmaison • Tél. : +33(0)1 47 32 55 64
restauration@relaismalmaison.fr • www.relaismalmaison.fr

la Carte



LES TERRASSES DU RELAIS

Restaurant

Menu Résident

30€

Uniquement le soir du Lundi au Vendredi inclus,
pour les résidents de l'hôtel

PLAT + DESSERT

(Suggestion du chef)

Menu du Marché

46€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT









(Au choix parmi les *)

LA LISTE DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS CHAQUE MET
EST À VOTRE DISPOSITION AINSI QUE L'ORIGINE DE NOS VIANDES.





PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LE CHEF «PAULO GONCALVES»
ET «LUIS CAMPOS» DIRECTEUR DE LA RESTAURATION
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

Entrées

- * CRÈME DE MARRON LÉGÈRE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS    15€
- * SALADE D'ENDIVES ET CHORIZO CROUSTILLANT, COPEAUX DE TÊTE DE MOINE  15€
- * RISOTTO DE CÉLERI BOULE ET FLÉTAN FUMÉ  15€
- * CARPACCIO DE POULPE GRILLÉ ET COURGETTES ENTRELACÉES  15€
- MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES FAÇON GRAVELAX, GELÉE DE POMME GRANNY  16€
- FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, CAVIAR D'AUBERGINES ET THYM CITRON  16€
- FOIE GRAS POÊLÉ, COMPOTÉE DE COING ET PAIN D'ÉPICES 16€

Plats

- * INSPIRATION DU CHEF 26€
- * MÊLÉE VÉGAN AUX GRAINES CROQUANTES ET PALET VÉGÉTAL    26€
- * PETITE DORADE GRILLÉE ET SA PERSILLADE  26€
- * SUPRÊME DE PINTADE FAÇON GRAND-MÈRE 26€
- ST JACQUES POÊLÉES À LA CRÈME D'AIL 29€
- PALERON DE BŒUF CONFIT AUX ÉPICES TANDOORI 29€

PLAT SIGNATURE

BACALHAU A ESPANHOLA (RAGOUT DE MORUE)  33€

VIANDE D'EXCEPTION







PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT (400G) & FRITES MAISON 42€

(Toutes les viandes sont d'origine UE ou UK)

Fromages

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS  15€

Desserts

- * MÊLÉE DE FRUITS FRAIS PARFUMÉE À LA CARDAMOME    14€
- * OPÉRA CRÈME CAFÉ 14€
- * CAFÉ OU THÉ GOURMAND 14€
- * TARTELETTE CITRON YUZU 14€
- PÉPITE CHOCOLAT FRAMBOISE 15€
- POIRE POCHÉE MIEL ET CANNELLE    15€

 Végétarien  Sans gluten  Vegan

OUR COMMITMENTS

Values and commitments

Products come from our encounters and partnerships with local producers, farmers and craftsmen.

Local

Our approach is supportive of the local economic and associative fabric.

Eco-responsibility

Committed to an eco-responsible approach.

Zero wasteln

In the kitchen, we aim for zero waste thanks to creative recipes: Vegetable skin chips, Pudding with pastry and bread returns.

Recycling

We recycle glass, paper, cardboard, plastic, cooking oil and collect food waste in partnership with the SEPUR and QUATRA collectives.



Clef Verte

Premier label
de tourisme durable
pour les hébergements
touristiques et les restaurants
laclefverte.org



LES TERRASSES DU RELAIS



93, bd Franklin Roosevelt • 92500 Rueil-Malmaison • Tél. : +33(0)1 47 32 55 64
restauration@relaismalmaison.fr • www.relaismalmaison.fr

la Carte





LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant

Resident Menu

30€

Only from Monday to Friday evening
for resident customers at the hotel

PLAT + DESSERT
(suggestion of the day)









Market Menu

46€





STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
(Choice among *)

PAULO GONCALVES FOR THE KITCHEN
AND LUIS CAMPOS FOR THE RESTAURANT
WELCOME YOU

Starters

- * LIGHT CHESTNUT, MUSHROOM FRICASSEE    15€
- * ENDIVE AND CRISPY CHORIZO SALAD, TÊTE DE MOINE SHAVINGS  15€
- * CELERY BALL AND SMOKED HALIBUT RISOTTO  15€
- * GRILLED OCTOPUS CARPACCIO AND INTERWINED ZUCCHINI  15€
- DUCK BREAST MARINATED WITH SPICES, GRANNY APPLE JELLY  16€
- BURGUNDY SNAIL FRICASSEE, EGGPLANT CAVIAR AND LEMON THYME  16€
- PAN-FRIED FOIE GRAS, QUINCE COMPOTE AND GINGERBREAD 16€

Main Course

- * CHEF'S INSPIRATION 26€
- * VEGAN MIX WITH CRUNCHY SEEDS AND VEGETABLE PUCK    26€
- * SMALL GRILLED SEA BREAM AND PARSLEY  26€
- * GRANDMA'S STYLE GUINEA FOWL SUPREME 26€
- PAN-FRIED SCALLOPS WITH GARLIC CREAM 29€
- BEEF CHUCK CONFIT WITH TANDOORI SPICES 29€

SIGNATURE DISH

BACALHAU A ESPANHOLA (COD STEW)  33€







EXCEPTIONAL MEAT

PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT (400G) & FRITES MAISON 42€
(Toutes les viandes sont d'origine UE ou UK)

Cheese

PLATE OF 3 MATURED CHEESES  15€

Desserts

- * MIXED FRESH FRUIT FLAVORED WITH CARDAMOM    14€
- * OPERA COFFEE CREAM 14€
- * GOURMET COFFEE OR TEA 14€
- * LEMON YUZU TARTLET 14€
- RASPBERRY CHOCOLATE CHIP 15€
- HONEY AND CINNAMON POACHED PEAR    15€

 Vegetarian  Without gluten  Vegan

THE LIST OF THE MAIN ALLERGENS PRESENT IN EACH DISH IS AT YOUR DISPOSAL AS WELL AS THE ORIGIN OF OUR MEATS.

NET PRICE - SERVICE INCLUDED