



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



LES TERRASSES DU RELAIS

la Carte



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant

Menu Résident

30€

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI SOIR
POUR LES CLIENTS RÉSIDENTS À L'HÔTEL

PLAT + DESSERT

(Suggestion du chef)

Menu du Marché

45€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(Au choix parmi les *)

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

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

Entrées

- * ■ TARTELETTE D'AUBERGINE GRILLÉE ET TOFU FUMÉ, PESTO DE ROQUETTE 15€
- * CHIFFONNADE DE POIREAUX EN VINAIGRETTE, GRATINÉ AU ST MAURE ET NOIX 15€
- * SAUMON MARINÉ AUX ÉPICES, ESPUMA WASABI ET TUILE GRAINES DE LIN 15€
- CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR ET AIGLEFIN FUMÉ 16€
- CROMESQUIS AU BRILLAT-SAVARIN, CROQUANT DE CAROTTES 16€
- ROYALE DE JOUE DE BOEUF, 1/2 GLACE VIN ROUGE 16€

Plats

- * ■ INSPIRATION DU CHEF 26€
- * ■ MÊLÉE DE LÉGUMES AUX GRAINES CROQUANTES ET HUILE VIERGE 26€
- * RISOTTO CRÉMEUX, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 28€
- * SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU THYM, COMPOTÉE DE LÉGUMES 28€
- FILET DE RASCASSE À LA FLAMME, BOUILLON ASIATIQUE 29€

PLAT SIGNATURE

- POULPE GRILLÉ ET JUS VERT, POMMES FONDANTES 33€
- SAUTÉ DE PORC AUX COQUILLAGES (FAÇON ALENTEJO) 32€

VIANDE D'EXCEPTION

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

Fromages

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS 13€

Desserts

- * ■ GRATIN DE FRUITS FRAIS 14€
- * TARTELETTE SAINT-HONORÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ 14€
- * CAFÉ OU THÉ GOURMAND 15€
- CRÉMEUX D'AGRUMES ET SABLÉ BRETON, PRALINÉ PÉCAN 15€
- BRIOCHE PERDUE, CRÈME ANGLAISE PRALINÉ 15€
- CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT 15€

■ Vegan



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



LES TERRASSES DU RELAIS

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

45€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
(Choice among *)

NET PRICE - SERVICE INCLUDED

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

Starters

- * ■ GRILLED EGGPLANT AND SMOKED TOFU TARTLET, ARUGULA PESTO 15€
- * CHIFFONADE OF LEEKS IN VINAIGRETTE, GRATINATED WITH ST MAURE AND WALNUTS 15€
- * SALMON MARINATED WITH SPICES, ESPUMA WASABI AND FLAXSEED TUILE 15€
- CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE AND SMOKED HADDOCK 16€
- CRUNCHY CARROT BRILLAT-SAVARIN CROMESQUIS 16€
- BEEF CHEEK ROYAL, ½ RED WINE ICE CREAM 16€

Main Course

- * CHEF'S INSPIRATION 26€
- * ■ MIXED VEGAN VEGETABLES WITH CRUNCHY SHEATHS AND VIRGIN OIL 26€
- * CREAMY MUSHROOM FRICASSEE RISOTTO 28€
- * BRAISED LAMB SHANK WITH THYME, STEWED VEGETABLES 28€
- FILLET OF FLAME-ROASTED SCORPIONFISH, ASIAN BROTH 29€

SIGNATURE DISH

- GRILLED OCTOPUS AND GREEN JUICE, MELTED APPLES 33€
- STIR-FRIED PORK WITH SHELLFISH (ALENTEJO STYLE) 32€

EXCEPTIONAL MEAT

- PIECE OF BEEF OF THE MOMENT 400G & HOMEMADE FRIES 42€
(Meats and poultry: UE and UK origin)

Cheese

- PLATE OF 3 MATURED CHEESES 13€

Desserts

- * FRESH FRUIT GRATIN 14€
- * SAINT-HONORÉ, SALTED BUTTER CARAMEL 14€
- * GOURMET COFFEE OR TEA 15€
- CREAMY CITRUS FRUIT AND BRETON SHORTBREAD, PECAN PRALINE 15€
- CHOCOLATE PEAR CHARLOTTE 15€

■ Vegan