



Le Relais de Margaux

ENTREES / Starters

Velouté de potimarron, croustillant de crabe à l'huile de crustacés * <i>Pumpkin soup with crab and shellfish oil *</i>	12 euros
Tourte de sot-l'y laisse miroton, noix et moutarde à l'ancienne <i>Oyster pie, nuts and grainy mustard</i>	12 euros
Saumon mariné, fromage frais et fines herbes <i>Marinated salmon, fresh cheese and herbs</i>	12 euros
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, confit de clémentines et pain perdu <i>Semi-cooked duck foie gras, candied clementines and bread pudding</i>	19 euros
Chiffonnade de Jambon Bellota et condiments <i>Chiffonnade of Bellota ham and condiments</i>	16 euros
Tarte fine de langoustines rôties, julienne de légumes au condiment de citron et gingembre * <i>Thin pie of roasted langoustines, vegetables with candied lemon and ginger *</i>	14 euros

PLATS / Main dish

Pavé de Maigre au beurre cacahuètes, champignons de saison et émulsion persillée * <i>Lean fish with peanut butter, seasonal mushrooms with parsley mousse *</i>	22 euros
Noix de St-Jacques snackées, fricassée de pommes de terre et poireaux au lard colonnata <i>Snacked scallops, potatoes and leeks Fricassee with Lardo di Colonnata</i>	24 euros
Barre de magret de canard au spéculoos, pastilla de confit aux jeunes racines * <i>Duck breast with speculoos, duck confit pastilla with young roots *</i>	22 euros
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins à l'italienne, frites maison - FR- <i>Carved Beef tartar prepared by us, Italian seasoning, homemade French fries</i>	14 euros
Burger « Black Angus », Ossau Iraty, frites maison - UE- <i>Black Angus burger, Ossau Iraty cheese and homemade French fries</i>	15 euros
La cocotte ou le mijoté du moment <i>Slow cooked meal of the day</i>	14 euros

Nos petits gastronomes

(jusqu'à 12 ans) 12 euros

1 Plat + 1 Gourmandise + 1 Boisson

KIDS MENU - up to 12 years of age - 1 Dish + 1 Sweet + 1 Beverage



Le Relais de Margaux

DESSERTS *

Assortiment de fromages affinés, confiture de vieux garçon <i>Assortment of fresh and refined cheeses, Old Bachelor Jam</i>	10 euros
Assortiment de glaces et sorbets <i>Ice creams selection</i>	8 euros
Les desserts de la vitrine du jour <i>Desserts of the day</i>	8 euros
Le Cook coffee <i>Coffee and delicacies</i>	8 euros
Le dessert « création » <i>The « creation » dessert</i>	12 euros

*Plats disponibles dans notre Menu Sélection 39 euros

(Entrée, plat, dessert)

**Dishes available in our « Menu Selection »*

(Starter, main dish, dessert)

Les formules du midi

A l'ardoise, du lundi au samedi, hors jours fériés

Menu on the blackboard, from Monday to Saturday, excluding public holidays

Plat + café – <i>Main dish + coffee</i>	14.50 €
Plat + dessert + café – <i>Main dish + dessert + coffee</i>	17.50 €
Entrée + plat + café – <i>Starter + Main dish + coffee</i>	17.50 €
Entrée + plat + dessert + café – <i>Starter + Main dish + dessert + coffee</i>	22.50 €

Les plats « faits maison  » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes.

The list of allergens is available on request.