

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

45€






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

- * COMME UN TARTARE, TOMATE, COURGETTE, AVOCAT ET ESPUMA DE COMTÉ   15€
- * TARTELETTE DE TOMATES ET BURRATA MARINÉE AU BASILIC  15€
- * DUO DE BETTERAVES ET INVOLTINI DE JAMBON-CHÈVRE-CUMIN 15€
- * CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS ET SALADE FOLLE  15€
- RAVIOLES D'ÉCREVISSES ESPUMA SAFRANÉ 16€
- CARPACCIO DE DORADE EN GRAVLAX, VINAIGRETTE PASSION  16€

Plats

- * INSPIRATION DU CHEF 26€
- * MÊLÉE VÉGAN AUX GRAINES CROQUANTES ET PALET VÉGÉTAL    26€
- * MÉDAILLON D'AGNEAU ET COMPOTÉE DE LÉGUMES FAÇON NICOISE 26€
- * CABILLAUD EN PAPILOTE DE POIREAUX PARFUMÉ AU CURRY  26€
- CÔTE DE VEAU BRAISÉE AUX CHAMPIGNONS 29€

PLAT SIGNATURE

- POULPE GRILLÉ, POMMES ÉCRASÉES AUX HERBES  33€
- BACALHAU A BRÀZ (MORUE À LA PORTUGAISE)  31€






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  15€

Desserts

- * NAGE DE FRUITS FRAIS ET CITRONNELLE    14€
- * TARTELETTE CHOCOLAT ET COCO 14€
- * TIRAMISU À LA FRAISE 14€
- CRÈME BRULÉE AU BUBBLE-GUM 15€
- CARPACCIO D'ANANAS ET MANGUE AU MIEL DE LAVANDE   15€
- * CAFÉ OU THÉ GOURMAND 14€

 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

45€






STARTER + MAIN COURSE + DESSERT
(Choice among *)

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

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



Starters

- * LIKE A TARTARE, TOMATO, ZUCCHINI, AVOCADO AND COMPTÉ ESPUMA   15€
- * TOMATO AND BURRATA TARTLET MARINATED WITH BASIL  15€
- * BEETROOT AND GOAT'S CHEESE DUO WITH CUMIN SEEDS 15€
- * CRISPY MUSHROOMS AND CRAZY SALAD  15€
- ESPUMA SAFFRON CRAYFISH RAVIOLI 16€
- SEA BREAM CARPACCIO IN GRAVLAX WITH PASSION FRUIT VINAIGRETTE  16€

Main Course

- * CHEF'S INSPIRATION 26€
- * VEGAN MIX WITH CRUNCHY SEEDS AND VEGETABLE PUCK    26€
- * LAMB MEDALLION AND NIÇOISE-STYLE VEGETABLE COMPOTE 26€
- * COD IN CURRY-FLAVORED LEEK FOIL  26€
- BRAISED VEAL CHOP WITH MUSHROOMS 29€

SIGNATURE DISH

- GRILLED OCTOPUS AND GREEN JUICE, CRUSHED APPLES WITH HERBS  33€
- BACALHAU A BRÀZ (PORTUGUESE-STYLE COD)  31€






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 15€

Desserts

- * FRESH FRUIT AND LEMONGRASS SWIM    14€
- * CHOCOLATE AND COCONUT TARTLET 14€
- * STRAWBERRY TIRAMISU 14€
- BUBBLE GUM FLAVORED CRÈME BRULÉE 15€
- PINEAPPLE AND MANGO CARPACCIO WITH LAVENDER HONEY   15€
- * GOURMET COFFEE OR THE 14€

 Vegetarian  Without gluten  Vegan