

## Pizzas

<b>Marguerite</b> Tomate, fromage, olives Tomato, cheese and olives	12€
<b>Napolitaine</b> Tomate, fromage, olives, anchois Tomato, cheese, olives and anchovies	13€
<b>Reine</b> Tomate, fromage, jambon, champignons Tomato, cheese, ham and mushrooms	14€
<b>4 saisons</b> Tomate, fromage, champignons, poivrons, artichauts Tomato, cheese, mushrooms, peppers, artichokes	15€
<b>Chausson</b> Tomate, fromage, jambon, œuf Tomato, cheese, ham and egg	16€
<b>Fruits de mer</b> Tomate, fruits de mer, ail, persil, basilic Tomato, sea food, garlic, parsley and basil	17€
<b>Neptune</b> Tomate, thon, œuf, ail, persil, basilic Tomato, tuna, egg, parsley, basil	16€
<b>Relais des cochés</b> Tomate, fromage, jambon de parme Tomato cheese and parma ham	19€
<b>Pizza scampis</b> Tomate, fromage, 6 gambas, (scampis) Tomato cheese 6 king prawns	25€

La composition des pizzas ne pourra pas être changée.  
Pour tout supplément +2€

The composition of the pizzas cannot be changed. For each supplement add 2€  
Prix nets € / Service included

A la Carte

**LES ENTREES ~ STARTERS**



<b>Salade aux fruits de mer</b> <i>Sea food salad</i>	17€
<b>Jambon de Parme</b> <i>Parma ham</i>	15€
<b>Soupe de poissons, sa rouille et ses croûtons</b> <i>Fish soup with croutons</i>	14€
<b>Avocat aux crevettes</b> <i>Avocado with shrimps</i>	13€
<b>Salade niçoise</b> <i>Niçoise salad</i>	14€
<b>Salade Capri</b> <i>Italian salad</i>	14€
<b>Salade au chèvre chaud et ses lardons</b> <i>Warm goats' cheese salad with bacon bits</i>	15€
<b>Salade printanière</b> <i>Spring salad</i>	14€
<b>12 escargots de Bourgogne</b> <i>12 Snails "Bourgogne" Garlic, butter and parsley</i>	16€
<b>12 Moules farcies</b> <i>12 Stuffed mussels</i>	16€
<b>Foie gras</b> <i>Duck foie gras</i>	19€
<b>Saumon fumé, toasts grillés</b> <i>Smoked salmon and toast</i>	17€

**PRIX nets € / Service included**

## A la Carte

### LES PATES ~ PASTAS

Toutes nos pâtes sont cuites en sauce à la minute. (environ 15 minutes d'attente)  
*All our Linguine is cooked with the sauce to order, allow 15 minutes*

<b>Pistou - Pistou</b>	16 €
<b>Amatriciana - Tomato onion bacon basil</b>	16 €
<b>Saumon - Salmon with tomato and crème fraîche</b>	16 €
<b>Légumes de saison - Seasonal vegetables</b>	16 €
<b>Fruits de mer - A selection of seafood</b>	21 €

### LES POISSONS ~ FISH

<b>Aïoli à la provençale</b> <i>White fish with steamed vegetables &amp; garlic mayonnaise</i>	23€
<b>Loup au four</b> <i>Oven baked sea bass</i>	23€
<b>Aile de raie aux câpres</b> <i>Skate wing with capers</i>	19€
<b>Poêlée de St Jacques</b> <i>Pan fried scallops</i>	24€
<b>Gambas à la provençale</b> <i>Prawns with garlic and parsley</i>	23€
<b>Calmars frits sauce tartare</b> <i>Calamari with a tartar sauce</i>	15€
<b>Fritto misto royal</b> <i>Fried sea food</i>	23€
<b>Filet de dorade royale, huile d'olive et vinaigre balsamique</b> <i>Royal sea bream filet with olive oil and balsamic vinegar</i>	25€
<b>Duo de la mer brochette de gambas et St jacques</b> <i>A skewer of king prawns and scallops</i>	27€
<b>Trio de la mer brochette de gambas, St jacques et loup</b> <i>A skewer of king prawns, scallops and sea bass</i>	34€
<b>Garniture selon le marché / Our main dishes are garnished with seasonal vegetables</b>	

Prix nets € / Service included

## A la Carte

### LES VIANDES ~ MEAT DISHES

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan <i>Carpaccio of beef with parmesan shavings</i>	14€
Tartare de bœuf <i>Steak tartare</i>	17€
Escalope milanaise 'volaille" <i>Breaded chicken filet</i>	17€
Brochette de bœuf (onglet), <i>A skewer of prime cut beef</i>	14€
Filet de bœuf au grill <i>Grilled filet of beef</i>	29€
Filet de bœuf au poivre bert, crème cognac <i>Filet of beef with green pepper, cognac cream</i>	33€
Filet de bœuf "rossini" <i>Filet of beef "rossini"</i> <i>(served with a slice of pan fried foie gras and a port sauce)</i>	36€
Brochette d'agneau (gigot) <i>A skewer of gigot of lamb</i>	14€
Carré d'agneau au four <i>Roast rack of lamb</i>	29€

Toutes nos viandes sont garnies avec frites, légumes et salade  
*All our meat dishes are served with chips, vegetables and salad*

Prix nets / Service included

## Desserts



<b>2 crêpes au nutella ou cannelle</b> <i>2 nutella or cinnamon pancakes</i>	6 €
<b>Crêpe "Grand Marnier"</b> <i>Pancakes flambéed in Grand Marnier</i>	11 €
<b>Coupe colonel</b> <i>Lemon sorbet with vodka</i>	9 €
<b>Fondant au chocolat</b> <i>Hot chocolate cake with liquid chocolate centre</i>	8 €
<b>Mousse au chocolat avec ou sans crème Chantilly</b> <i>Chocolate mousse with our without Chantilly cream</i>	7 €
<b>Ile flottante</b> <i>Soft meringue with a light custard and roasted almonds</i>	7 €
<b>Crème brûlée</b> <i>Crème brûlée</i>	8 €
<b>Profiteroles au chocolat</b> <i>Profiteroles with a rich chocolate sauce</i>	9 €
<b>Fromage blanc coulis de fruits rouges</b> <i>Sweet cheese with red fruit coulis</i>	7 €
<b>Glace aux 2 parfums</b> <i>Ice cream two flavours</i>	6 €
<b>Pêche melba</b> <i>Peach, vanilla ice cream raspberry sauce and chantilly cream</i>	10 €
<b>Poire "Belle Hélène"</b> <i>Pear, vanilla ice cream, chocolate sauce and chantilly cream</i>	10 €
<b>Tarte au citron meringuée</b> <i>Lemon meringue pie</i>	10 €
<b>Fraises chantilly ou sucre selon la saison</b> <i>Strawberries and cream or sugar when in season</i>	8 €
<b>Pâtisserie du jour</b> <i>Daily pastry</i>	10 €

**PRIX nets € / Service included**

## Menu 18€

Tous les midis sauf dimanches et jours fériers servi jusqu'à 14h00  
*Served until 1400 hrs everyday except Sundays and Bank Holidays*

### ENTRÉES / STARTERS

Soupe de Poissons, sa Rouille et ses Croûtons - *Fish Soup with Croutons*

Salade Capri - *Italian Salad*

Salade Niçoise - *Niçoise Salad*

Terrine de Campagne - *Country Paté*

Avocat aux Crevettes - *Avocado with Shrimps*

### PLATS / MAIN COURSES

Brochette de bœuf (onglet) - *A skewer of prime cut beef*

Brochette d'agneau - *A skewer of lamb*

Tartare de Bœuf - *Raw Diced Steak*

Aile de Raie aux Câpres - *Skate Wing with Capers + 2€ supplement*

Escalope de Volaille panée - *Breaded Chicken Escalope*

Garniture Selon le Marché / *Garnished with Seasonal Vegetables*

Ou

Ou le plat du jour - *or the dish of the day + 2€ supplement*

### DESSERTS / DESSERTS

Assiette de Fromages - *A Plate of Selected Cheeses*

Crêpe Nutella ou Cannelle - *Nutella or Cinamon Pancake + 2€*

Ile flottante - *Soft Meringue with Custard and Roasted Almonds*

Mousse au Chocolat - *Chocolate Mousse*

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges - *Sweet Cheese with Red Fruit Coulis*

Glace 2 parfums - *Ice Cream Two Flavours*

Ces plats ne peuvent être changés / *This menu is not interchangeable*

**PRIX nets € / Service included**

## Menu 32€

### ENTREES / STARTERS

- Mousse de canard au porto / *Duck pâté with port*  
Salade de chèvre chaud et ses lardons / *Warm goats cheese salad with bacon bits*  
Fritto misto / *Fried sea food*  
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan / *Beef carpaccio with parmesan*  
Moules farcies / *Stuffed mussels*  
Foie gras / *Duck foie gras + 5€ supplément*

### PLATS / MAIN COURSES

- Poêlée de St jacques / *Pan fried scallops*  
Filet de loup au four / *Oven baked sea bass filet*  
Gambas à la provençale / *Provencal king prawns*  
Carré d'agneau au four / *Oven baked rack of lamb + 5€ supplément*  
Filet de bœuf au grill sauce béarnaise ou sauce poivre vert et crème cognac  
+ 5€ supplément  
*Grilled filet of beef with a béarnaise or green pepper sauce with cognac cream  
+ 5€ supplément*  
Garniture selon le marché / *All our dishes are garnished with seasonal vegetables*

### DESSERTS / DESSERTS

- Assiette de fromage - *A selection of cheeses*  
Coupe colonel - *Lemon sorbet with vodka*  
Fondant au chocolat - *Hot chocolate cake with liquid chocolate centre*  
Crème brûlée  
Ile flottante - *Soft meringue with custard and roasted almonds*  
Mousse au chocolat - *Chocolate mousse*  
Profiteroles au chocolat chaud - *Profiteroles with hot chocolate sauce*  
Crêpes flambées au Grand Marnier - *Pancakes flambéed in Grand Marnier  
+ 5€ supplément*  
Pâtisserie du jour - *Daily pastry*

## Menu 42€

### ENTRÉES / STARTERS

Foie gras – *Duck foie gras*

Saumon fumé, toasts grillés - *Smoked salmon with toast*

Bouquet de crevettes, sauce aurore / *Prawns with a cocktail sauce*

Jambon de Parme – *Parma ham*

### PLATS / MAIN DISHES

Duo de la mer. Gambas et St jacques beurre fondu, riz pilaf et petit légumes du jour  
*King prawns and scallops served with pilaf rice and vegetables of the day*

Filet de bœuf "rossini" pommes sautées et petits légumes du jour  
*Filet of beef "rossini" (pan fried foie gras and a port sauce) panfried potatoes and vegetables of the day*

Filet de dorade royale huile d'olive et basilic avec timbale de riz et petits légumes  
*Sea bream filet with olive oil and balsamic vinegar with rice and vegetables of the day*

Garniture selon le marché / *All our main dishes are garnished with seasonal vegetables*

### DESSERTS / DESSERTS

Tarte au citron meringuée - *Lemon meringue pie*

Pêche melba – *Peach, vanilla ice cream, raspberry sauce and cream*

Poire belle-hélène - *Pear, vanilla ice cream, chocolate sauce and cream*

Crêpes flambées au Grand Marnier – *Pancakes flambéed in Grand Marnier*

Prix net € / Service included



## Notre Carte des Vins / Our Wine List

LES BLANCS	Le Verre 15 cl	37,5cl	50cl	75 cl
Sauternes A.O.C. <i>Récolte d'Or</i>	9 €			42 €
Chardonnay " <i>Le Versant</i> "	7 €			28 €
Pouilly Fumé A.O.C. <i>Domaine Moreux</i>				39 €
Pouilly Fuissé A.O.C. <i>Domaine des Preauds</i>				42 €
Chablis 1er Cru A.O.C. <i>Côte de Lecllet</i>				58 €
Cassis A.O.C. <i>Château De Fontblanche</i>				45 €
<i>Bellet A.O.C.</i> <i>Château de Crémat</i>				42 €
Côtes De Provence A.O.C. <i>Château des Vingtinières</i>	7 €		18,50 €	26 €
Sancerre A.O.C. <i>Domaine Moreux</i>				40 €
LES ROSÉS	Le Verre 15 cl	37,5cl	50cl	75 cl
Côtes De Provence A.O.C. <i>Château des Vingtinières</i>	7 €		18,50 €	26 €
Château Rasque A.O.C.				48 €
Bandol A.O.C. <i>Château Barthes</i>				36 €
Bellet A.O.C <i>Château de Crémat</i>				42 €

Prix nets / Service included

Si vous ne terminez pas votre vin, n'hésitez pas à nous demander un bouchon et un doggie bag pour prolonger la dégustation chez vous.  
If you don't or can't finish your bottle. Please ask for a cork and doggie bag and then you can enjoy your wine at home

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération et extrême parcimonie par les femmes enceintes.  
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation and extreme moderation if pregnant. The sale of alcohol is forbidden to minors under 18 years of age.

## Notre Carte des Vins / Our Wine List

LES ROUGES	Le Verre 15 cl	37,5cl	50cl	75 Cl
Côtes De Provence A.O.C. <i>Château des Vingtinieres</i>	7 €		18,50 €	26,00 €
Côtes Du Rhône A.O.C. <i>Domaine Belle-Feuille</i>	7,00 €	18,50 €		29 €
Gigondas <i>La Haute Boissière</i>				44 €
Château Bel Air <i>Saint-Estèphe</i>				64 €
Château Juguet <i>Saint Emilion Grand Cru</i>				69 €
Sancerre Rouge A.O.C. <i>Domaine Moreux</i>				40 €
Bellet A.O.C. <i>Château du Crémant</i>				42 €
Chiroubles ( <i>Servi frais</i> )				40€
Brouilly A.O.C. ( <i>Servi frais</i> )				40€
			<b>PICHET DE</b>	
Vin du Pays du Var	Le Verre 15cl	25cl	50cl	100cl
Rouge, Blanc et Rosé	4,00 €	6,00 €	10,00€	19 €

Prix nets / Service included

Si vous ne terminez pas votre vin, n'hésitez pas à nous demander un bouchon et un doggie bag pour prolonger la dégustation chez vous.  
If you don't or can't finish your bottle. Please ask for a cork and doggie bag and then you can enjoy your wine at home

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération et extrême parcimonie par les femmes enceintes.  
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation and extreme moderation if pregnant. The sale of alcohol is forbidden to minors under 18 years of age.

Carte restaurant Le Relais des Coches mise en ligne par RepasChezSoi.com

## Le Relais des Coches

<b>LES APERITIFS</b>	cl	€
Americano	7cl	7 €
Campari	5cl	6 €
Martini Rouge ou Blanc	4cl	5 €
Suze	4cl	5 €
Porto	4cl	5 €
Kir	10cl	5 €
Kir Royal	10cl	10 €
Whisky J & B	4cl	7 €
Pastis 51	3cl	4,50 €
Ricard	3cl	4,50 €

## LES CHAMPAGNES

Coupe de Champagne	10cl	10 €
Pelletier NV	75cl	65 €
Moët et Chandon NV	75cl	92 €
Laurent Perrier NV	75cl	108 €

## LES DIGESTIFS

Whisky J & B	4cl	7 €
Marc de Provence	4cl	8 €
Cointreau	4cl	8 €
Cognac	4cl	8 €
Armagnac	4cl	8 €
Calvados	4cl	8 €
Gin	4cl	7 €
Tequila	4cl	6 €
Vodka	4cl	8 €
Poire	4cl	8 €
Mirabelle	4cl	8 €
Fernet Branca	4cl	6 €
Grand Marnier Cordon Rouge	4cl	9 €
Get 27	4cl	7 €
Irish Coffee	4cl	8 €
Malibu	4cl	6 €
Baileys	4cl	7 €
Limoncello	4cl	7 €
Grappa	4cl	8 €

**PRIX Nets €**

## Le Relais des Coches

### BOISSONS

Bière pression	25cl	3,80 €
----------------	------	--------

### EAUX

Perrier	100cl	7,00 €
---------	-------	--------

San Pellegrino	50cl	3,80 €
----------------	------	--------

	100cl	7,00 €
--	-------	--------

Evian	50cl	3,80 €
-------	------	--------

	100cl	7,00 €
--	-------	--------

### SODAS

Coca, Coca light	33cl	3,80 €
------------------	------	--------

Schweppes, Orangina	25cl	3,80 €
---------------------	------	--------

Perrier	33cl	3,80 €
---------	------	--------

### JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Ice tea etc		3,80 €
--	--	--------

Café		2,50 €
------	--	--------

Café crème		3,50 €
------------	--	--------

Irish coffee		10,00 €
--------------	--	---------

Cappuccino		3,50 €
------------	--	--------

Infusion		3,50 €
----------	--	--------

Thé		3,50 €
-----	--	--------

PRIX nets €