

## Pour commencer / Hors d'œuvres

Fines tranches d'artichauts et de champignons de Paris salade de mâche, vinaigrette truffée Thin slices of artichoke and mushroom lamb's lettuce, truffle vinaigrette	34 €
Salade Relais Plaza crevettes roses, romaine, asperges, anchois marinés, parmesan, croûtons, sauce cocktail Schrimps, romaine, asparagus, marinated anchovies, parmesan cheese, croutons, cocktail sauce	38 €
Saint-Jacques grillées à la braise poireaux à la moutarde de Meaux et condiments Grilled sea scallops over charcoal leeks with mustard from Meaux and condiments	33 €
Dos de saumon fumé d'Ecosse gaufre tiède aux olives Taggiasche Scottish smoked salmon heart warm waffle with Taggiasche olive	32 €
Langoustines de Guilvinec cuites vapeur puis refroidies caviar d'aubergines, vinaigrette coraillée Steamed bay prawns from "Guilvinec" eggplant caviar, coral vinaigrette	42 €
Salade de King crabe Fjord 0%, gingembre, concombre et avocat King crab salad low fat fresh cream cheese, ginger, cucumber and avocado	38 €
Bar mariné coupé au couteau condiments, câpres et citrons jaunes, salade de fenouil à l'huile d'olive de Cédric Casanova Marinated sea bass condiments, capers and lemon, fennel salad with olive oil from Cédric Casanova	36 €
Foie gras de canard des Landes mi-cuit, figues de Soliès pochées dans une sangria, brioche dorée Duck foie gras from "Les Landes", figs from Soliès poached in sangria, toasted brioche	38 €
* Boudins blancs aux cèpes, jambon Bellota di Bellota à la plancha, crème de châtaignes White pudding with cepe mushrooms Bellota di Bellota ham, chestnut cream sauce	26 €
* Terrine de canard pistachée baguette toastée Homemade duck terrine with pistachios toasted "baguette"	24 €

## Le caviar

Caviar Cristal Gold - 30 gr. - Sélection du Plaza Athénée servi avec ses condiments et blinis / served with its condiments and blinis	160 €
--	-------



**Cookpot** de légumes et aux pommes de terre ratte aux cèpes 32 €  
*Vegetable **Cookpot** and small potatoes with cepe mushrooms*

## Riz, soupe / pâte / œuf rice / soup / pasta / egg

* Fin velouté de homard à l'infusion de cèpes Lobster infusion with cepe mushrooms "en velouté"	28 €
Œufs mollets en piperade et pastrami, mouillettes Soft-boiled eggs with "piperade" and pastrami, finger bread	24 €
Risotto aux truffes noires Risotto with black Truffle	58 €
Penne et chipirons cuisinés à la tomate, copeaux de parmesan Penne pasta and baby squids cooked with tomato, parmesan shaving	32 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat comes from the European Union.

## Les saveurs de la mer... / The sea...

Sole meunière, pommes mousseline, épinards sautés minute Sole meunière, potatoe purée, whole sautéed spinach,	64 €
Gambas sauvages, jus et garniture d'une Paëlla Wild king prawns, juice and garnish of a Paëlla	56 €
* Escolier poêlé (thon blanc), pois cassés mijotés et chistora Pan-sautéed Butterfish (white tuna), simmered split peas and chistora sausage	38 €
Pavé de turbot de Bretagne, artichauts poivrade et cèpes cuits au sautoir jus truffé Filet of Brittany turbot, baby artichokes and cepe mushrooms "au sautoir" truffle juice	68 €
Bar grillé, cœur de céleri branche glacé, vinaigrette citronnée Grilled sea bass, glazed celery, vinaigrette with lemon	52 €
* Pavé de cabillaud doré au four tarte fine de légumes Oven roasted fillet of cod thin vegetable tart	38 €

**LE MENU RELAIS PLAZA 48 €**  
**servi midi et soir / served for lunch and dinner**

**Choisissez une entrée, un plat, un fromage ou un dessert**  
 (dans la carte signalés par un \* ou parmi nos suggestions du jour)

**Choose a starter, a main course, cheese or dessert**  
 (notified by a \* or among our daily suggestions)

Plat du jour / special dish of the day 32 €

## Les saveurs de la terre / The land and the farm

Poulet jaune des Landes à la broche (en demi) lasagnes vertes aux girolles, sauce forestière Yellow chicken from "Les Landes" (half) green lasagna with chanterelle mushrooms, forestière style sauce	44 €
Filet mignon de veau à la braise pommes de terre glacées au jus, sucrine Grilled fillet mignon of veal potatoes glazed in its juice, sucrine lettuce	58 €
Faux-filet de bœuf Angus grillé 300 gr béarnaise, pommes coin de rue aux poivres Grilled Angus sirloin steak "béarnaise" sauce, large French fries with pepper	48 €
Côtes d'agneau de Lozère farci de légumes, jus au romarin Lamb chops from Lozère vegetable puff pastry, rosemary juice	48 €
Filet de bœuf Angus et cèpes poêlés sauce bordelaise Angus beef fillet and pan-sautéed cepe mushrooms "Bordelaise" sauce	56 €
Bœuf en tartare salade mélangée, pommes allumettes Steak tartar mixed salad, French fries "allumettes"	36 €
Escalope de veau viennoise Lumaconi aux brocolis Veal escalope Viennese style lumaconi with broccoli	42 €
Foie de veau de lait poêlé jus aux oignons, figues, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive Pan-fried suckling veal liver onion sauce, mashed potatoes with olive oil	44 €
* Joue de veau cuite longuement et laitue braisée jus de cuisson réduit Simmered veal cheek and braised lettuce Reduction of a cooking juice	34 €

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne / All our meat comes from the European Union.

Prix nets

## Les garnitures / Side dishes

Légumes de saison mijotés / Simmered seasonal vegetables	14 €
Epinards sautés minute / Sautéed spinach	12 €
Haricots verts extra fins / Extra fine green French beans	12 €
Pommes allumettes / Thin French fries	12 €
Pommes de terre écrasées / Mashed potatoes	12 €

## Nos fromages affinés / Our cheese selection

Comté, Reblochon, Camembert au lait cru, Emmental, Sainte Maure,  
Fourme d'Ambert

* Petite assiette (3 fromages au choix) / Small Platter (3 cheeses)	8 €
Grande assiette (6 fromages au choix) / Large Platter (6 cheeses)	16 €

## Les desserts / Desserts

Christophe Michalak et son équipe vous proposent les desserts  
incontournables du Relais Plaza

The dessert selection from Christophe Michalak and his team

**Une sélection de pâtisseries parisiennes au chariot** 16 €  
**Selection of home-made Parisian pastries from the trolley**

**Les desserts "Relais" / Relais Plaza" dessert** 16 €

Baba Plaza, vieux rhum brun et crème légère à la vanille  
Baba Plaza, aged rum, light cream with vanilla

L'Oréade, dessert lauréat de la Coupe du Monde de la pâtisserie 2005  
« L'Oréade » Prize-winner dessert from Pastry World Cup 2005

Vacherin aux fruits exotiques, crème légère à la noix de coco  
Exotic fruits vacherin, light cream with coconut

Lingot au chocolat des Caraïbes, parfait glacé, yuzu  
Caribbean chocolate finger, iced dessert mousse, yuzu

Coupe aux fruits rouges, jus de cuisson, crème légère  
Red fruit, juice and light cream

Glaces au choix, chocolat, vanille, caramel  
Home-made ice cream: chocolate, vanilla, caramel

Sorbets au choix: pamplemousse rose-vanille, framboise, passion-banane  
Home-made sorbet: pink grapefruit-vanilla, raspberry, passion fruit-banana

Extrait de notre carte des vins	Btle 75 cl
Chablis Vieilles Vignes 2008 G Tremblay	60 €
Saint Joseph 2008 Domaine Faury	62 €
Vin de Pays d'Oc 2007 Sarus	38 €
Côtes du Rhône – Combe d'Enfer 2008 Château Signac	44 €
Bordeaux Supérieur 2007 Château Croix Mouton	48 €

Sélection Relais Plaza 15€  
Le café et son verre de  
Bas Armagnac 1990 Lacourtoisie 2cls.