

## Braisé...

Toutes nos viandes ainsi que nos poissons sont braisés dans un four à braise à plus de 300° ce  
qui permet de saisir et garder le goût délicat de chaque aliment

### **Noix Entrecôte**

Grand Cru maturée **France** 250 gr 29 €

### **Chuck flap**

Black Angus **USA** 250 gr 22 €

### **Faux filet**

Kobe **Japon** grade 8 100 gr 36 €

### **Côte de veau**

Veau fermier **France** 380 gr 29 €

### **Agneau**

**France** Sélection Hervé Sancho  250 gr 24 €

### **Côte de cochon**

fermier **France** 350 gr 22 €

### **Dégustation de bœufs**

Kobe (40 gr), Angus (100gr), grand cru (80gr) 38 €

### **Le Morceau du Chef**

*Une pièce choisie par le chef, mûré, mariné ou qui sait...* 25 €

### **Thon**

Pêche a la ligne 25 €

### **Pavé de d'espadon**

Courgettes grillées 22 €

### **Gambas sauvages**

Nigeria (risotto de tomates confites )300gr 28€

## Gourmand ou à plusieurs

### **Côte de bœuf**

Grand Cru maturée **France** au poids (min 1kg) 61 €/le kg

### **Bar Entier**

**Corse France** (800/1000gr) 45 €

## L'intrus

### **Tartare de bœuf**

Au couteau **France** 180 gr 19 €

Nos prix s'entendent en euro service et TVA inclus

## Les pizzas

### Classiques

<b>Marguerite</b>	11 €
<i>Tomate, fromage, origan</i>	
<b>Reine</b>	12 €
<i>Tomate, fromage, jambon, champignons</i>	
<b>Romaine</b>	13,50 €
<i>Tomate, fromage, jambon cru, tomates fraîches, parmesan</i>	
<b>Trois fromages</b>	12,50 €
<i>Crème fraîche, emmental, roquefort, chèvre</i>	
<b>Cézanne</b>	12,50 €
<i>Tomate, poivrons, champignons, aubergines, ail, courgettes</i>	
<b>Calzone</b>	12 €
<i>Tomate ou crème, fromage, jambon, champignons, œuf</i>	
<b>Saumon</b>	13,50 €
<i>Crème fraîche, fromage, saumon fumé, aneth</i>	

### Gourmets

<b>Truffe</b>	17 €
<i>Crème de truffe, roquette, parmesan, jambon corse</i>	
<b>Chorizo ibérique, peppéroni</b>	16,50 €
<i>Tomate, fromage, poivrons rouge, roquette, chorizo ibérique, olives</i>	
<b>Moza bufflonne roquette</b>	15 €
<i>Tomate, fromage, tomates cerise, moza bufflonne roquette parmesan</i>	
<b>Calzone pélardon</b>	15 €
<i>Crème, fromage, coppa, pélardon, miel</i>	

## Boissons chaudes

Espresso	2,20 €
Double espresso	4,40 €
Thé ou infusions	3,40 €
Chocolat chaud	3,50 €

## Les bulles


Coupe(12cl)	9 €
Baudry brut tradition (75cl)	70 €
Ruinard blanc (75cl)	115 €

## Plaisir de fin de repas

2cl      4 cl

<b>Calvados Drouin 6 ans fut de pommeau</b>	6 €	12€
<i>Ferme, fruité, amande, noix, noisette</i>		
<b>Plantation Rum 2004 Nicaragua</b>		8€
<i>Ferme, pivoine, noix passion, épices</i>		
<b>Plantation Rum 2001 Barbados</b>		8€
<i>Riche, banane plantain, ananas mûr</i>		
<b>Plantation Rum XO 20th anniversary</b>	6€	12€
<i>Ample, épicé, muscade, pivoine, herbes</i>		
<b>Nikka coffey Malt (Japon) coffey malt</b>	5,5€	11€
<i>Frais, citron, poire, praliné, vanille</i>		
<b>Vulson white Rhino Rye (France bio)</b>	5€	10€
<i>Herbacé, mirabelle, poire, réglisse</i>		
<b>The Dalmore 12 ans (Ecosse) single malt</b>	6€	12€
<i>Pêche, brioche, noix, fruits rouges</i>		
<b>Couvreur's CLEARACH 3 ans single malt</b>		7€
<i>Herbacé, miel, frangipane, amandes</i>		
<b>Couvreur INTRAVAGANZA 3 ans single malt</b>		9€
<i>Boisé, miel, frangipane, amandes vertes, fruité</i>		
<b>Couvreur CANDID 8 ans single malt</b>	7€	14€
<i>Vif et floral, amandes grillées, réglisse tourbée, toastée, poivre et épices</i>		
<b>Fine calvados Père Magloire</b>		7,50 €
<b>Armagnac Semplé</b>		7 €
<b>Cognac VS Augier</b>		10 €
<b>Eau de vie de Marc Garlaban</b>		7 €
<b>Eau de vie de poire Kipléle</b>		7 €
<b>Eau de vie de mirabelle Kipléle</b>		7 €
<b>Manzana</b>		7,20 €
<b>Limoncello</b>		7,20 €
<b>Get 27</b>		7,20 €

## Le sucré

Millefeuille pistache, framboises	8 €
Sélection de fromages affinés par Xavier Thuret 	8 €
Sphère chocolat passion, fruits rouge	8 €
Meringue et fraises Gariguettes, estragon	8 €
Café gourmand	9,50 €
Tarte citron meringuée	8 €

## Glaces artisanales 9,50 €

### **Chocolat ou café liégeois**

2 boules de chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly

### **Banana split**

Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chantilly

### **Dame blanche**

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

### **Colonel**

3 boules citron, vodka citron

### **After-eight**

2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, get27, sauce chocolat, Chantilly

### **Pêche melba**

Pêche, 2 boules vanille, coulis fruits rouges, Chantilly

### **Poire Belle-Hélène**

Poire, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly

### **Cézanne**

1 boule romarin, 1 boule thym, 1 boule calisson, sirop de figue, chantilly

### **Williamine**

3 boules poire, liqueur de poire

### **Sainte victoire**

1 boule melon, 1 boule pastèque, 1 boule citron, chantilly

### **Votre sélection**

1 boule 2,50€ - 2 boules 5 € - 3 boules 7,50 €

# Restaurant

## Relais Cézanne

Cuisine à la braise

Et De saison

Mais aussi une épicerie ...

***Venez découvrir notre toute nouvelle épicerie ...***

Une sélection de produits de la région et d'ailleurs ....

Du saumon Kaspia ....

Du jambon ibérique...du chorizo .... Des fuets ...

Des sauces ...des pâtes .... Des tapenades.... Du saumon fumé bio ... des terrines ...

Mais aussi des douceurs sucrées ...des bonbons...du miel ...des confitures artisanales  
...des sirops de violette, coquelicot ...

D'autres surprises vous attendent dans notre boutique ...

***Nous voulons aussi remercier nos fournisseurs et producteurs ....***

Hervé Sancho et J-C Duran pour l'agneau de bergerie, Metzger frères pour leurs bœufs d'exceptions, Xavier Thuret pour l'affinage de ses fromages, caviar Kaspia pour son merveilleux saumon, l'épicerie de Provence, les épices Roellinger, le chocolat Valrhona, les sentiers des bergers, Marie, Julien, les vigneronns .... Et tant d'autres

Route de Cézanne -13100 le Tholonet

04.42.66.91.91

[www.lerelais-cezanne.fr](http://www.lerelais-cezanne.fr)

Rejoignez-nous sur



### A partager

Assortiment corse : jambon, coppa, saucisson, lonzo	18 €
Antipasti de légumes grillés, huile d'olives, lime, parmesan	14 €
Terrine de campagne Hervé Sancho <i>Mol</i>	9 €
Assortiment de fromages affinés par Xavier Thuret <i>Mol</i>	16 €
Burrata(200gr) Noire de Crimée, pesto, parmesan	18 €

### Grandes salades

Grande Ave Caesar : volaille, parmesan, œuf, salades, anchois	17 €
Grande italienne : coppa, parmesan, tomates, salades, mozza	16 €
Grande saumon : saumon fumé, asperges, œuf, salades, avocat	17 €
Grande primavera : légumes grillés, parmesan, asperges, salades	16 €

### Pour commencer

Tartare de crabe et avocat	12 €
Melon de nos régions, jambon corse, parmesan	12 €
Cœur de saumon de Norvège Kaspia et sa brioche	18 €
Salade de tomates cerises, et mozza di bufala Campana AOP	12 €

### Menu enfants

N'hésitez pas à demander au serveur

12 €