

# Restaurant Le Relais

139 routes d'Arras  
59155 Fâches Thumesnil

Tel : 03 20 52 01 56

Fax : 03 20 52 01 56

Portable : 06 76 02 25 60

[www.restaurant-le-relais-faches.fr](http://www.restaurant-le-relais-faches.fr)

[contact@le-relais-de-faches.fr](mailto:contact@le-relais-de-faches.fr)



## Palmyre & François LASSALLE

seront heureux de vous accueillir dans un cadre chaleureux et typique (rouge barre) ou en terrasse pour vous faire découvrir une cuisine traditionnelle composée de produits de saison, et organiseront à votre convenance vos réceptions et vos banquets.

A bientôt !

Ouverture tous les jours et les dimanches de fête  
Ou sur réservation pour un minimum de 20 couverts



### Conditions générales

Pour être définitive, la réservation doit être confirmée par écrit dans les 15 jours suivant la date de l'envoi du devis final.

La confirmation du nombre exact de convives devra être faite 7 jours avant la date

L'acceptation du devis et la confirmation du nombre de convives entraîneront le règlement intégral

Selon l'usage de la profession, l'enregistrement de votre réservation implique le versement d'arrhes dont le montant sera fixé sur le devis (soit 25%)

## POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNEE

**FOIE GRAS DE CANARD (75 €/Kg)**

**SAUMON FUME (40 €/Kg)**

élaborés par nos soins

### Plats à emporter

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de pommes de terre farcies

#### Entrées froides

Terrine de raie à la vanille 6 €

Rillettes de Saumon au poivre vert 6 €

Terrine de Gibier aux airelles 6 €

Saumon fumé maison 9 €

Cornet de Saumon aux crevettes 9 €

Foie gras de Canard maison et sa confiture d'oignons à la grenadine 12 €

Demi-Homard en Bellevue 16 €

#### Entrées chaudes

Bouchée à la Reine 6 €

Escargots en croute à la Provençale 7 €

Gambas flambées au Wisky 9 €

Feuilleté forestier 9 €

Soufflé de Saint Jacques sauce Nantua 9 €

Coquille Saint Jacques aux senteurs printanières 11 €

Médallions de Langouste sauce Champagne en coquille 16 €

#### Plats de gibier

Daube de sanglier St Hubert 8 €

Caille farcie au foie gras 9 €

Gigue de chevreuil grand veneur 12 €

Pavé de cerf aux cèpes 13 €

## Plats de viande

Filet de porc façon sanglier 9 €

Noix de veau forestière 13 €

## Plats de volaille

Suprême de pintadeau à l'ananas 8 €

Civet d'autruche cocotte grand-mère 9 €

Gigot de canard au bouquet des forêts 10 €

Magret de canard aux aïelles 11 €

Ris de veau sauce Normande 15 €

## Plats de poisson

Filet de Daurade à l'oseille 8,50 €

Cornet de Saumon aux crevettes 9 €

Filet de Rouget à la Provençale 9,60 €

Pavé de Sandre sauce Champagne 12 €

Queue de lotte à L'américaine 12 €

Demi-Homard en Bellevue 13 €

## Desserts

Charlotte aux Spéculos 3,50 €/ la part

Fondant au chocolat amer 3,50 €/ la part

Bavarois aux fruits rouges 3,50 €/ la part

## Menu Le Relais 20,80 €

### Les Entrées

Millefeuille de poisson frais et fumé  
Galantine de canard, confiture d'agrumes aux fruits secs  
Aumônière de poissons aux deux saveurs  
Terrine maison et sa confiture d'oignons  
La salade de gésiers confits  
La salade marine  
Le feuillète de poireaux à la crème de moules  
Fricassée de champignons forestiers et lardons La  
tarte au Maroilles  
La tarte aux endives et lardons  
La tarte aux poireaux et saumon  
La salade de blanc de volaille au curry  
Beignets de calamars aïoli  
Les œufs brouillés au saumon fumés  
La quiche Lorraine

### Les Plats

#### Viande, Volaille

Agneau : épaule farcie, sauté  
Veau : blanquette, épaule farcie, osso bucco, paupiette Porc  
: longe ou sauté  
Volaille : poulet, coq, dinde :(filet, cuisse,) lapin (potch vlesch, civet)  
Bœuf : carbonnade, faux filet  
Abat ; andouillette, foie de bœuf, rognons de bœuf

#### Poissons

Lieu, haddock, églefin, daurade,  
Saumonette ou selon arrivage et saison

#### Plats spéciaux + 2€

Cassoulet maison  
Choucroute de la mer  
Moules frites  
Patch vlesch terre ou mer

## Fromage +4 € (servis avec lit de salade)

Maroilles rôti sur pain d'épices  
Chèvre rôti au miel  
Chèvre rôti, marmelade prune  
Trilogies de fromages

## Les Desserts

La mousse aux deux chocolats  
La charlotte aux spéculoos  
La charlotte au chocolat  
La tarte aux fruits de saison  
La tarte au citron meringuée  
Chti'ramisu ,crème caramel ,bavarois aux fruits selon la saison Les  
iles flottantes aux fruits ou traditionnelles  
La crème brulée selon votre gout

## Suppléments divers

Apéritif classique accompagné de petits feuilletés et cacahuètes 4€  
Cocktail divers accompagné de petits feuilletés et cacahuètes 5,50€ Trou  
normand 5€  
Bière pression 2 ,80€  
Vin blanc, rouge et rosé en pichet à volonté 5€ par personne  
Muscadet sèvre et Maine 4€  
Cotes de duras ou Gaillac 6€  
Eau bouteille 3€ par personne  
Café 1 ,50€

## Menu enfant 13 €

Entrée + Plat + Dessert  
Boisson au choix à volonté

## Composez votre menu

Ces menus bénéficient d'un amuse bouche

### Menu Affaire 20 €

Plat + Dessert au choix dans la carte

Ou

Entrée + Plat au choix dans la carte

### Menu Découverte 27 €

Entrée + Plat + Dessert au choix dans la carte

### Menu Gourmet 30 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert au choix dans la carte

### Menu Dégustation 44 €

Deux entrées + Trou normand + Plat + Fromage + Dessert au choix dans la carte

# CARTE

## Les entrées froides

Médallions de foie gras,  
Confiture d'oignon et ses toasts  
Cornet de saumon fumé aux asperges  
Saumon fumé maison et ses toasts  
Saumon fumé maison et foie gras maison  
Roulade de filet de sole et truite fumé beurre blanc  
Assiette nordique  
Tartare aux deux saumons  
La salade périgourdine  
Les trois rillettes de poissons, crème froide de fenouil  
Terrine de ris de veau aux petits légumes + 2€  
Le nid d'écrevisses à l'aneth et vinaigre balsamique  
Gâteau de lapereau aux noix

## Les entrées chaudes

Aumônière de saumon et cabillaud Sauce muscadet  
Profiteroles d'escargots à l'ail  
Civet d'escargots marchand de vin  
Roulade de filet de sole et truite fumé beurre blanc La  
cassolette d'andouillette au mout de raisin  
Noix de saint jacques aux lardons et senteurs vanille Ris  
de veau à l'orange sur feuilleté + 4€  
Feuilleté de saumon aux girolles  
Gâteau de saint jacques, sauce Nantua  
Poêlée de champignons forestiers périgourds  
Brouillade d'œufs aux écrevisses et foie gras  
Brouillade d'œufs périgourds

## Les Viandes (Sauce normande, roquefort, maroilles, poivre mignonette, forestière, périgourdine, Bigarade)

Bœuf : rumsteck, faux filet / **filet +3€**  
Agneau : selle, gigot, cote  
Abat : rognon de veau, foie de veau / **Ris de veau +4€**,  
Veau : cote, noix  
Volaille : pintade, canard (magret, cuisse), pigeon, caille Porc  
: filet mignon

## Les Poissons (Poêlés, rôtis, braisés, en papillote, ...)

Lotte, rouget, filet de sole, bar, saumon, cabillaud / **turbot + 3€**,

Sauce : normande, genevoise, provençale, curry, poivrons, nantua, champagne, citron ...

Tous nos plats sont accompagnés d'au moins 4 garnitures +1 féculent Les

## Fromages + 4 € (servis sur un lit de salade)

Maroilles rôti sur pain d'épices

Chèvre rôti au miel

Chèvre rôti, marmelade prune

Trilogies de fromages

## Les Desserts

Le gâteau selon votre choix (fraisier, framboisier, poirier, café, chocolat, spéculoos, passion mangue, banane rhum, orange chocolat) (**pour un gâteau d'anniversaire nous vous demandons de fournir les bougies**)

La diligence du Relais (5 variantes)

Le duo de charlotte (spéculoos et chocolat) Le nougat glacé, coulis de fruits rouges

Le tarte tatin

La poire rôtie, confiture de caramel

Le croquembouche (4 choux par personne)

Le fondant au chocolat amer

Les figues fraîches chaudes à la crème fraîche

**Bon appétit !**