



# NOS CARTES

## HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	9h - 17h
Du mardi au samedi	9h - 00h

61 rue Victor Hugo, 93500 Pantin  
[www.lesrelaissolidaires.fr](http://www.lesrelaissolidaires.fr)  
01.48.91.31.97

# LA CARTE

## ENTRÉES

Saumon gravelax, crème citronnée à la ciboulette	11€
Accras de morue, sauce chien	6€
Soupe gratinée à l'oignon (VG) (SG)	7€
Os à moelle et ses toasts	10€
Foie gras sur son pain perdu, figue rôtie	11€
Oeuf cocotte, sauce aux morilles et ses mouillettes	11€

## A PARTAGER...

Plateau de fruits de mer	23€
6 huîtres fines de claire n°3, 3 crevettes roses, 3 langoustines, bulots	
Planche de charcuterie	16€
Planche de fromage	16€
Planche végétarienne	14€

## ...OU PAS

6 huîtres 9.5€ - 12 huîtres	14.5€
Assiette de 6 crevettes	7.5€
Assiette de 6 langoustines	8.5€
Assiette de bulots	7.5€

## MENU ENFANT 12€

Steak haché ou wings
Salade ou frites
Glace Stracciatella

## PLATS

Magret de canard laqué au miel, purée de butternut et patate douce, shitake	21€
Fondant de bœuf, écrasé de pomme de terre	18€
Queue de langouste et riz vénéré	26€
Pavé de sandre, beurre d'algues et sa nage de légumes	21€
Demi coquelet braisé, sauce vierge et frites	17€
Panier du maraîcher : pousse de soja, chou fleur violet, courge... et sauce vierge	16€
La pièce du boucher	20€
Classic burger : steak haché, salade, tomate, oignons, reblochon	16€
<i>Supplément 2€ : oeuf, bacon ou fromage</i>	
Burger gourmet : effiloché de bœuf, foie gras poilé, compotée d'oignons	22€

## DESSERTS 8.5€

Intense caramel et noisette
Cheesecake poire Nashi et pointe de cannelle
Paris Brest / Paris Damas
Millefeuille revisité chocolat et clémentines confites

Ananas rôti au piment végétarien et crème glacée vanille

Assiette de 3 fromages et chutney

Café gourmand 9.5€

VG : végétarien - V : vegan - SG : sans gluten



# VINS

## VINS BLANCS

<b>Bourgogne Aligoté</b> - Bourgogne - Domaine Perraud 2018	25€
<b>Sauvignon</b> - Tourraine - Chateau de Quincay AOP 2022	27€
<b>Menetou-Salon</b> - Cuvé la croix - Domaine Charvet 2021	27€
<b>Saint Véran</b> - Bourgogne - Domaine Perraud 2021	30€
<b>Reully</b> - Loire - Domaine Luc Tabordet BIO 2020	31€
<b>Minervois</b> - Domaine de Babio BIO 2022	34€

## VINS ROUGES

<b>Côtes du Rhône</b> - Domaine Goisbault BIO Millésimé 2021	24€
<b>La Mule Rouge</b> - Périgord - IGP Château Cluzeau, BIO 2019	25€
<b>Regnié</b> - Cru de Beaujolais - Daumaine Gaudet AOC 2018	28€
<b>Lalande de Pomerol</b> - Bordeaux - Domaine Marquis de Beauvent AOC 2020	32€
<b>Corbières</b> - Domaine de Mingraut AOP Millésimé 2020	36€

## VINS ROSÉS

<b>Côte De Provence</b> - Domaine Maurin des Maures AOC 2022	26€
--	-----

## CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Champagne Veuve Renard Beaumont Brut	53€
Mousseux Veuve Lalande Blanc de blanc	27€
Champagne Alain Boutillat	38€

## VINS DE PAYS

Chardonnay  
Merlot  
Côte du Roussillon

<b>12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
4€	7€	13€

# BOISSONS

## SANS ALCOOL

Boisson gazeuse 33cl Coca, Orangina, Tonic, Perrier	4.5€
Jus de fruits 25cl Orange, Pomme, Pamplemousse, Ananas, Abricot, Mangue, Multifruit, Exotique, Fraise, Tomate	4.5€
Eau plate ou gazeuse 50cl Vittel, Evian, Badoit, San Pellegrino	3€
Eau plate ou gazeuse 100cl	5.5€
Club Maté	5.5€
UMA bio Ginger beer - Energy - Tonic	4.5€

## DIGESTIFS 7€

Armagnac VS, Cognac VSOP 4cl	
Calvados VSOP, Grand Marnier 4cl	
Cointreau 4cl	
Marie Brizard, Get 27, Get 31 4cl	
Eau de vie 4cl Poire Williams, Framboise	
Bas Armagnac 6 ans 4cl	10€

## APÉRITIFS

Kir 9cl Cassis, Framboise, Pêche, Mûre	4.5€
Kir Royal 9cl	8€
Martini Blanc / Rouge / Dry 5cl	4.5€
Suze 5cl	4.5€
Porto Rouge / Blanc 5cl	4.5€
Pastis, Ricard 2cl	4€
Whisky, Gin, Vodka, Tequila 4cl	7€
Coupe de Prosecco	6€
Coupe de champagne	9€

## BIÈRE

<b>PRESSION</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Blonde Alsacienne	3.5€	6€
IPA Le Castor	4.5€	8€

## ARTISANALE LOCALE 33cl 5.5€

Gallia (Pantin)
Brasserie MIR (Romainville)
La Baleine (Paris XX)

## SÉLECTION DE WHISKY 4cl

Aberlour 10 ans	9€
Nikka From The Barrel	12€
Lagavulin 16 ans	15€

Description



# COCKTAILS

## LES VIRGINS 6€

### Bora Bora

Ananas, Passion, citron, grenadine

### Sunset Spritz

Martini floral, jus d'ananas, jus de citron, tonic

### Apple Sweety

Jus de pomme, sirop de caramel, cannelle et eau gazeuse

## LES INSPIRATIONS

### White lady 8€

Gin cointreau jus de citron

### Pink Lime 8€

Rhum blanc, jus de pamplemousse, citron vert, eau gazeuse

### Apple Winter 6€

Picon, cidre brut, pomme fraîche, 4 épices

### Le Madeleine 9€

Cointreau, amaretto, jus d'ananas

## LES CLASSIQUES

### Ti' Punch 7€

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

### Mojito 9€

Rhum blanc, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse

### Spritz 9€

Aperol, blanc, prosecco, eau gazeuse

### Gin tonic 9€

Gin, tonic, zeste de citron jaune

### Caïpirinha - Caïpiroska 9€

Cachaça ou vodka, cassonade, citron vert

### Espresso martini 9€

Vodka, café espresso, liqueur de café

### Margarita 9€

Tequila, triple sec, citron vert, sel

### Blue lagoon 9€

Vodka, curaçao, jus de citron

### Tequila sunrise 9€

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

### Moscow mule - London mule - Caraïbbean mule 10€

Vodka ou gin ou rhum épice, ginger beer, jus de citron

# QUI SOMMES-NOUS

---

Depuis 30 ans, Les Relais Solidaires portent un projet d'**insertion**, à travers l'activité économique et la **formation**, et d'**inclusion**, par la culture.

**Découvrez nos structures :**



---

Le Relais restauration est un laboratoire social des métiers de la restauration développant des activités diverses et complémentaires telles que le **service traiteur**, le **bar** mais aussi l'**événementiel**.

**Vous voulez organiser un événement ?  
Visualisez nos offres traiteur :**



**Suivez notre programmation culturelle :**



@le\_relais\_pantin



@lerelaispantin

# LA CARTE DU P'TIT RELAIS

## FORMULES

Entrée ou dessert + plat	13€
+ boisson	15€
Entrée + plat + dessert	16€
+boisson	17.5€

## ENTRÉES 3.5€

\*

\*

## PLATS 10.5€

\*

\*

## DESSERTS 3.5€

\*

\*

## BOISSONS

Sodas 2.5€

Boisson du jour 3€

Café S 1.5€ - M 2€



# LA MENU DU MIDI

## DU LUNDI AU VENDREDI

### FORMULES

Entrée ou dessert + Plat	18€
Entrée + Plat + dessert	21€
Galopin de blonde	+2€

### ENTRÉES 6€

\*

\*

### PLATS 15€

\*

\*

### DESSERTS 6€

\*

\*

