

Le Relais de Fréjeroques



RELAIS FRÉJEROQUES
VOTRE CONFORT, NOTRE PRIORITÉ

Les Entrées

- *Carpaccio de bœuf 12€*
- *Salade de magret de canard fumé, noix, oignons rouges, tomates, œuf poché 18€*
- *Salade de chèvre chaud, lardons, oignons rouges, tomates 16€*
- *Cabécou crémeux, charcuterie, salade 18€*
- *Tomates anciennes, burrata, jambon cru, pesto 16€*

Les Plats *(Tous sont fait par nos soins)*

- *Lasagne, salade 15€*
- *Parmentier de confit de canard, salade 18€*
- *Faux filet, sauce au choix, accompagnement du jour 22€*
- *Papillote de truite 16€*
- *Saucisse fraîche de Toulouse, sauce moutarde, accompagnement du jour 16€*

Les crêpes salées au sarrasin

- La complète (emmental, jambon cuit, œuf) 12€
- La fromagère (emmental, chèvre, raclette) 13€
- La délicieuse (emmental, chèvre, miel, noix) 16€
- La raclette (emmental, jambon cru, raclette, œuf) 16€
- La gourmande (emmental, viande hachée, raclette, oignons confits, œuf) 18€
- Aveyron (emmental, noix, roquefort, jambon cru) 16€
- La pelat (emmental, jambon cru, tomme de vache, oignons confits, œuf) 18€

Supplément œuf 1€

Bol de salade 3,50 €

Assiette de fromages 10 €

Les desserts à 8 euros

- Tarte citron meringuée, boule de glace
- Tarte à la myrtille, boule de glace
- Moelleux au chocolat, boule de glace

Voir également notre carte de glaces artisanales

Menu à 15€

*du lundi au vendredi uniquement le midi
les menus changent chaque jour
entrée + plat OU plat + dessert*

Menu à 20€

*du lundi au vendredi uniquement le midi
les menus changent chaque jour
entrée + plat + dessert + café*

Menu à 25 euros

ENTRÉES AU CHOIX

- assiette de charcuterie
- salade de chèvre chaud
- salade de magret de canard fumé (supplément 2€)

PLATS OU CRÊPES AU SARRASIN AU CHOIX

- paillote de truite
- lasagne maison , salade
- crêpe au sarrasin complète
- crêpe au sarrasin pelat (supplément 2€)

DESSERTS DU JOUR AU CHOIX

Carte des vins

ROUGES

Haut Médoc Château Laroze Labatisse 2023	75cl	28 €
Cahors Château Bru Lagardette 2022	75cl	24 €
Luberon Les grandes terres 2024	75cl	24 €
Bourgueil Les Tribordais de Loire 2023	75cl	22 €
Gaillac Grande Réserve LaBastide 2020	75cl	24 €
Madiran Carte D'Or 2018	75cl	20 €
Carignan Petit Loup 2023	75cl	20 €
Blaye Côtes de Bordeaux Baron de Saint Laurent 2023	75cl	24 €
Pierrevvert BIO Château Saint Jean 2023	75cl	26 €
Lez Durance 2019	150cl	36 €
Côtes du Rhône Héritages 2023	75cl	24 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit 2020	75cl	40 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaunes 2022	75cl	40 €
St Emilion Grand Cru 2023 Château Caillau	75cl	52 €
Côte du Marmandais 2024 Château Terrebert	75cl	20 €
Gaillac 2024 Terrasses d'Autan	75cl	18 €

BLANCS

Aveyron 2022 Blanc du Vallon	75cl	20 €
Sylvaner 2024	75cl	22 €
Riesling 2024	75cl	22 €
Pierrevvert Bio Château Saint Jean Lez Durance 2022	75cl	24 €

ROSES

Costière de Nîmes	75cl	18 €
Côteaux Varois en Provence BIO 2024	75cl	22 €
Pierrevvert BIO Château Saint Jean Lez Durance 2023	75cl	24 €
Les Calandières 2025	75cl	15 €

PICHETS Vin de France

Verre 12,5cl	3,50 €
Pichet 25cl	5,50 €
Pichet 50cl	10 €

POUR L'APÉRO NOUS VOUS PROPOSONS DES PLANCHES A PARTAGER ET DES COCKTAILS

Spritz	10€
Gin Tonic	10€
Sangria	7€
Mojito	10€
Irish Cofee	8€



Planche Charcuterie 20€
Planche Charcuterie et
Fromages 20€
Beignets de Calamars 6€

