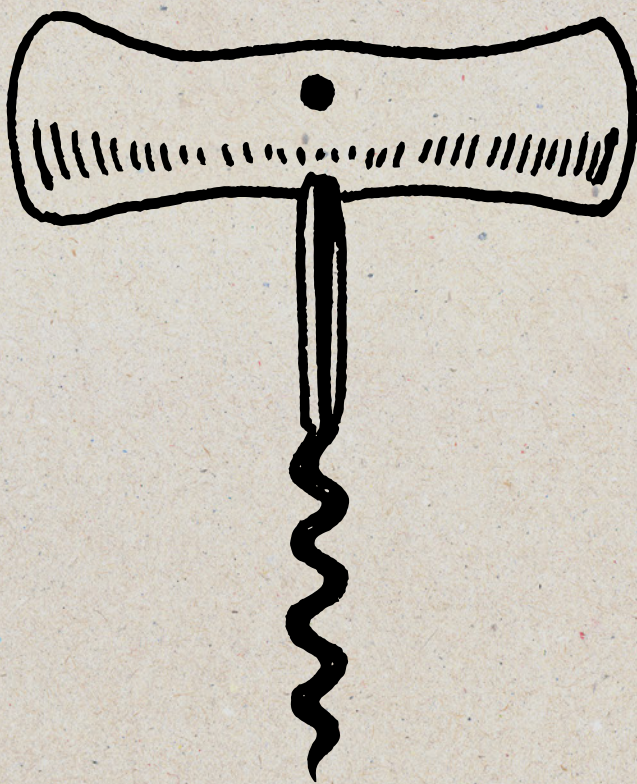


*Qu'ils sont doux, Bouteille jolie,
Qu'ils sont doux, Vos petits glouglous !
Mon sort ferait bien des jaloux,
Si vous étiez toujours remplie.
Ah, bouteille, ma mie,
Pourquoi vous videz-vous ?*

Molière, Le médecin malgré lui, 1666.



Le Relais du Vin
Les Halles - Paris 1^{er}

85 rue Saint Denis - Rue des Prêcheurs, Paris 1^{er} - France
01 45 08 41 08

L'Entrée

- L'œuf mayonnaise ✓ - 6
Hard-boiled egg with mayonnaise
- Le Croustillant de Chèvre ✓ - 7.5
Crispy Goat Cheese Pastry
- Les Escargots de Bourgogne*
La 1/2 douzaine - 11
À la douzaine - 17
Burgundy Style Snails, 6 or 12 pieces
- La Soupe à l'oignon ✓ - 9.5
Onion soup
- La Burrata tomate ✓ - 9
Burrata Cheese & tomatoes
- Le foie gras &
sa confiture de figes - 9.9
Duck foie gras with figs chutney



Les Burgers

Choisissez votre Burger :

- Le Spécial du patron :
Burger éffiloché de bœuf - 18.9
Bœuf fondant, sauce barbecue, cheddar
Pulled beef, BBQ sauce, Cheddar

Les classiques :

- Burger Bœuf, Poulet ou Veggie ✓
Au choix : Burger Pur Bœuf, Poulet,
ou Galette de légumes maison !
Your choice : Beef Burger /
Chicken Burger / Mix veggie Croquette ✓

Choisissez votre recette :

- Le Jurassien - 17.9
Comté & Galette de Pommes de Terre
Comté Cheese & Potato 'crispy' Pancake
- Le 'Tutti quanti' - 17.9
Mozza, Pistou & Coppa (ou sans !)
Mozzarella, Pistou & Coppa (or not !)
- L'Auvergnat - 16.9
Au Bleu d'Auvergne & sauce fromagère
Blue Cheese & Cheeeeese sauce
- Le Relais - 15.9
Le Traditionnel au Cheddar
The Relais Burger & Cheddar

Ajoutez un p'tit sup' :

- Œuf à cheval + 1.5 / Bacon + 1.5
In add: Fried egg on top + 1.5 / Bacon + 1.5

Le Bon Plat

- L'Entrecôte des Halles - 27.9
Rib Steak 'Les Halles'
- La pièce du Boucher - 17
Grilled Flank steak
- Le Tartare de bœuf - 18.5
The traditional Beef Tartar
- Le bon Bourguignon - 17
Beef stew 'Bourguignon'
- La Souris d'agneau confite - 19,8
Caramelised knuckle of lamb
- La fameuse Andouillette
des Halles AAAAA - 20.9
'Andouillette' is impossible to translate!
- Le Parmentier de canard
au confit de l'Aveyron* - 20.9
Shepard's Pie with Duck Confit
- Le Poulet à la Crème
et ses champignons - 16
Chicken with Mushrooms in Cream Sauce
- Le demi Poulet rôti - 17
Half chicken roasted in oven

- Le Fish & Chips - 16
Fish & Chips with tartar sauce
- Le beau Poisson entier - 21.9
Grilled Fish (Ask for Today's Fishing)

- La Lasagne de bœuf - 16
Gratinated Stuffed Cannelloni pasta
- Le Gratin de raviolis du moment - 16
Chef's Ravioli gratin
- La Pasta parisienne ✓ - 16
Pasta with Mushrooms and Cream Sauce
- La Pasta provençale ✓ - 16
Pasta with Tomato Sauce and parmesan
- La Pasta Truffée ✓ - 17
Fresh pasta with creamy truffle sauce

- L'Assiette végétarienne ✓ - 15,9
Vegetarian platter



Envie d'un plat
végétarien, suivez les



Nos plats sont faits maison : ils sont entièrement cuisinés,
transformés sur place, à partir de produits bruts,
(* à l'exception du canard qui est confit en Aveyron,
des escargots de Bourgogne, et du foie gras).

Les provenances de nos viandes sont indiquées en salle.

Design © Studio 'irresistible' 2017/2026 www.agence.si - J. Liniger DR / Illustrations originales Y. Zang

La Belle Salade

La Belle Hélène ✓ - 14

A la grecque, avec sa tendre Feta
Greek Salad with Feta cheese

La Biquette ✓ - 15

Au Crottin de Chèvre rôti et joli !
Roasted Goat's Crottin Cheese Salad

La Bella Mama - 18

Burrata, jambon de pays et parmesan
Burrata, Cured ham, Parmigiano

La Belle Nordique - 16

Salade au saumon fumé et à l'avocat
Smoked salmon & avocado

La PériGourdine - 18

Au Confit de Canard
Duck Confit Salad

La Poulette - 16

Au filet de poulet émincé
Chicken Breast Salad



Les z'À côté !

La fameuse frite Maison ✓ 8.5

Real Home Made French Fries

Les z'Accompagnements ✓

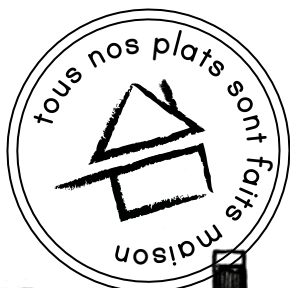
Salade, Riz, z'Haricots Verts,
Frites Maison, Pommes vapeur,
Pâtes et la délicieuse Purée
Tradition comme à la maison !

Side dishes: Salad, Rice, Green Beans,
French Fries, Pasta, Mashed potatoes

Les Sauces avec votre plat de viande

Au choix : Poivre, Roquefort, Béarnaise

Sauce of your choice with meat: Pepper,
Blue Cheese or Butter Tarragon Sauce



Côté bistrot

L'Omelette Nature ✓ - 10.9

Plain omelette

Les p'tits + : Jambon, Fromage ✓,
Champignons ✓, Pommes de terre ✓,
Poulet : +1.5 par ingrédient

Omelette with : Ham, Cheese, Mushrooms,
Potato or Chicken : + 1.5 per ingredient

Croque-Monsieur maison - 13.5

Toasted ham & cheese sandwich

Croque-Madame Cocotte - 14.5

Toasted sandwich with fried egg on top



Le Dessert

La Mousse au Chocolat d'Antoine - 6.5

Antoine's Chocolate Mousse

Le Vrai Mi-Cuit tout Choco - 8

avec sa boule de glace vanille

Half-Baked Chocolate Cake
with vanilla Ice cream

La célèbre Crème Brûlée - 7.5

Vanilla Custard with a Caramelized Top

Le Cheesecake du moment - 8

The cheesecake of the moment

Les Crêpes Grand-mère - 7.9

Au choix : sucre, chocolat, caramel beurre
salé, confiture ou sirop d'érable

Pancake: sugar, chocolate, salted butter
caramel, jam or maple syrup

La Crêpe Suzette - 9

The famous Crepe Suzette

+ sup. boule de glace - 2.5

+ Extra scoop of ice cream



Les cafés...

Café, Noisette et Déca -	2.8
Café allongé -	3.5
Café Crème	
Le Cappuccino	
Le Chocolat	
Le beau Viennois	5.9
Thés & Infusions	



Chers amis,
Voici quelques mots d'histoire
et de légende.



En arrivant au Relais du Vin, vous avez foulé La rue Saint Denis, l'une des plus anciennes rues de Paris, tracée dès le premier siècle par les Romains, ainsi nommée car elle conduit directement du Pont-au-Change à Saint-Denis, ville où se serait effondré le Saint après son martyre. Sachez, ami visiteur, que c'était une rue de « gala », par laquelle rois et reines faisaient traditionnellement leur entrée solennelle à Paris. Pour ces festivités, toutes les rues, sur leur passage, jusqu'à la cathédrale de Notre-Dame de Paris, étaient tapissées d'étoffes de soie et de draps camelotés. Les députés des six corps de marchands portaient le dais royal et les corps des métiers suivaient, représentant en habits de caractère, les sept Péchés mortels, les sept Vertus et la Mort, le Purgatoire, l'Enfer et le Paradis ! L'on dressait des théâtres de distance en distance où l'on jouait des scènes liturgiques et des chœurs de musique se faisaient entendre dans les intermèdes. On dit que des jets d'eau de senteur embaumaient l'atmosphère, et même que le vin, l'hypocras et le lait coulaient de toutes les fontaines.

Dans les tavernes d'alors, on raconte qu'à l'entrée d'Isabeau de Bavière, en l'an 1385 : « Il y avait à la Porte aux Peintres, rue Saint Denis, un ciel nué et étoilé très richement, où l'on aperçu des petits enfants de chœur chantant moult doucement en forme d'anges. Et lorsque la reine passa sous la porte de ce paradis, deux anges tenant en leur main une très riche couronne d'or, garnie de pierres précieuses, la mirent moult doucement sur le chef de la reine, en chantant. » Et la Rue des Prêcheurs, nous direz-vous. Et bien on a avancé beaucoup de choses sur le nom de cette rue là... Dans les lettres de Maurice de Sully, évêque de Paris, en l'an 1184, on atteste que Jean de Mosterolo avait cédé à l'abbaye Saint-Magloire les droits qu'il exerçait sur la maison d'un certain Robert-le-Prêcheur (predicatoris). On peut alors être sûr que sa construction était commencée à cette époque. Mais en l'an 1252, dans un document de notaire, elle est indiquée sous le nom « in vico Proedicatorum » c'est-à-dire déjà rue des Prêcheurs.

Ensuite, on y aurait vu longtemps une enseigne du Prêcheur, puis un Hôtel du Prêcheur...

Pourtant son nom vient peut-être encore d'ailleurs, car à l'angle de la rue, côté rue Saint Denis on pouvait voir jusqu'en 1900 une sculpture extraordinaire, dont Jean de la Tynna (1765?-1818) raconte : « Au coin Sud-Est de la Rue [...] est un long arbre sculpté en bois, qui nous paraît être de la fin du XIV^e siècle. Il a douze branches, et sur chacune est un personnage debout dans une espèce de tulipe qui fait penser à une chaire à prêcher ; la Vierge est au sommet : on le nomme l'arbre des prêcheurs. Et nous croyons que la rue doit son nom à cet arbre. » En fait, cette superbe sculpture gothique représentait « L'arbre de Jessé », une



allégorie de la généalogie biblique, dont une figurine à la base était un Saint en train de prêcher. On peut voir cet arbre 'enseigne' au Musée Carnavalet. Mais d'un autre paradis, la rue Saint Denis a été longtemps le théâtre. Du cimetière des Innocents jusqu'au boulevard Saint-Denis, la rue a de toujours été un des hauts lieux de la nuit parisienne... Les épicuriens y venait de partout pour ses tavernes, son vin et pour ses filles de joie. Alors chers amis, prêchons bien, mais surtout, prêchons l'amitié et le bon vin !

Toute la carte, d'un clic



www.LeRelaisduVin.com

Le Relais du Vin

85 rue Saint Denis, Les Halles, Paris 1^{er} - France
tel + 33 (0)1 45 08 41 08 / contact@LeRelaisduVin.com

www.LeRelaisduVin.com

Prix Nets TTC. Service bien compris ! Carte bancaire à partir de 10€.
La maison n'accepte pas les chèques.

Design : J. Liniger © Studio Irresistible 2017/2026 www.agence.si/
Illustrations originales : Yu Zang / Textes : J. Liniger - C. Averlan (certaines sources wikipedia)