Suggestions
Gratin de plates de Florenville*
Gratin de plates de Florenville aux scampis* 22 € (PdT de Florenville, tomate cerise, crème fraîche, safran, gruyère, fromage d'Orval, salade, scampis)
Gratin campagnard de plates de Florenville*20 € (PdT de Florenville, jambon blanc, jambon de pays, crème fraîche, gruyère, fromage d'Orval, salade, lardons, champignons)
Gratin de penne campagnard façon Relais 20 € (Jambon blanc, jambon de pays, lardons, fromage d'Orval, bolo, champignons)
Tartiflette au fromage d'Orval19 €
* avec de la salade <i>(20min)</i>
Tomate mozzarella11 € Assiette de fromage d'Orval9 €

Note du Chef :

« Pour les groupes de plus de 10 personnes Choix seulement entre 3 entrées et 3 plats, à votre choix.

Bon Appétit!»

Brasserie - Restaurant - Epicerie - Chambre - Décoration



La brasserie du relais vous accueille dans son cadre chaleureux entièrement rénové, pour vous bercer par les méandres de la Semois toute proche.

Installez-vous dans notre brasserie ou sur notre la terrasse ensoleillée flâner et profiter du moment présent. Vous pourrez non seulement déguster une des bières de la région mais également y assouvir une petite fringale ou un repas savoureux. Nous vous proposons une cuisine authentique à base produits frais, des plats concoctés avec cœur et passion ...

L'établissement rend également des services divers: épicerie , dépot de pain , espace déco sur deux étages , chambre pour 2 personnes. quatre kilomètres de Florenville, l'adorable petit village de Chassepierre, paradis des peintres, conserve un ensemble architectural intéressant composé de nombreuses maisons



"Casa Petra" qui signifient "maison de pierre".

des XVIIIe et XIXe siècles, de l'église Saint-Martin et son cimetière, du presbytère, et de l'ancien moulin banal.

L'église de 1702 se dresse au centre du vieux cimetière, elle est pourvue d'une tour à terminaison baroque. A ses côtés, le presbytère s'impose par son volume : bâtisse à double corps et deux niveaux datant de 1790. Il surplombe à l'arrière deux charmantes demeures du XVIIIe siècle construites sur les berges de la Semois.

Situé en contrebas de l'église, Le Trou des Fées, témoin exceptionnel des temps géologiques de l'ère tertiaire, est un réseau de galeries souterraines creusées par l'homme dans le cron (roche calcaire). Elles se prolongent sous les fondations de l'ancien moulin et rejoignent le presbytère où elles se confondent avec les caves. "Le Trou des Fées" ainsi que les ruines du moulin sont restaurés et intégrés dans un circuit de visite. Ce moulin dit banal est aménagé de manière à recevoir des manifestations théâtrales, musicales ou autres.

Extrait du « Guide touristique du SI de Florenville »

#### Horaires d'ouvertures:

<u>Horaire d'été</u>: Tous les jours de 10h à ... (fermé le jeudi) <u>Horaire d'hiver</u>: Semaine : 11h30 à 18h (fermé le jeudi)

Weekend: 10h à ...



Mot de passe: babelles

# Apéritifs

Amaretto Red Bull
Apéritif découverte du Relais
<b>Apéritif maison</b> (sans alcool)
Apéritif Spritz 7 €
Bacardi
<b>Campari</b>
<b>Coupe de Champagne</b> 8,50 €
<b>Gin</b>
Guignolet Kirch7 €
J. Walker 7 €
<b>J-B</b>
Kir vin blanc
<b>Kir royal.</b> 9 €
Maîtrank
Maîtrepierre rouge
Martini blanc – rouge
Picon nature
Pineau des Charentes
Pisang
Pisang (sans alcool)
Porto blanc – rouge
Prosecco
<b>Ricard</b>
Suze
Vin blanc liquoreux5 €
Vodka
Zoup de Chassepierre (artisanal)7 €
Maîtrank – jus de pomme – miel
Les accompagnements1.50 €
Coca - Jus d'ananas -Jus d'orange - Soda - Tonic

### Bières au fût (seulement en été)

Diekirch	. 2,50	€
Diekirch (la pinte)	.4,50	€
Bière du mois		
	- /-	
Bières trappistes		
Chimay blanche (8°)	.4,50	€
<b>Chimay bleue</b> (9°)	. 4,50	€
Orval jeune frais ou T° cave (6.2°)	.5,00	€
Orval vieux T° cave (6.2°)	6,50	€
Rochefort (8°)		
<b>Trappe blonde</b> (6,5°)		
Trappe quadrupel (12°)		
Westmalle triple (9.5°)		
Bières bouteilles		
<b>Chouffe</b> (8°)	. 4,50	€
Jupiler 0 bière sans alcool		
Corne du bois des pendus (5.9°)	.5,50	€
Duchesse de Bourgogne (6.2°)		
<b>Duvel</b> (8.5°)		
Gaumaise blonde(6.3°)		
<b>Gen Goulf</b> (6.1°)		
Grimbergen blonde (6.7°)		
<b>Grimbergen brune</b> (6.5°)		
<b>Gueuze Mort Subite</b> 37.5 cl (4.5°)		
Hoegarden blanche (4.9°)		
Hoegarden rosée (3°)		
Kriek cerise (4°)		
<b>Leffe</b> blonde (6.6°) ou brune (6.5°)		
<b>Monsieur Rock</b> (6.6°)		
<b>Tripple karmeliet</b> (8,4°)		
Lupulus blonde (8.4°)		

# Pour accompagner l'apéro :

Portion de fromage ou de saucisson ......  $4 \in$  Assiette apéritif ......  $15 \in$ 

# Digestifs

Amaretto	.8	€
Baileys	.8	€
Calvados		
Chivas	.8	€
Cognac	.8	€
Cointreau		
Eau de villée 40 °	.8	€
Grand marnier	.8	€
Limoncello	.8	€
Mirabelle – poire	.8	€

#### Boissons chaudes

Café	3,00 €
Expresso	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Lait russe	3,50 €
Cécémel chaud	3,50 €
Cécémel chaud chantilly	4 €
Irish coffee	8,50€
Café gourmand	8,50 €

# Softs

Cécémel	3 €
Coca-cola, light, zéro	3 €
Fanta	3 €
Ice tea Pêche ou green	3 €
Oasis tropical	3 €
Red Bull	3 €
Schweppes tonic ou agrumes	3 €
Sprite	3 €
Jus de fruits	

# Les eaux, plate ou pétillante

Le ¼ litre bru	2,50	€
Le ½ litre bru		
Perrier	3,00	€
Suppl. sirops divers	0.60	€

**Ananas - Orange** ......  $3 \in$ 

### Milk-shake

Vanille	6 €
Banane	7 €
Café	7 €
Fraise (en saison)	9,50 €

# Jus de Rachecourt

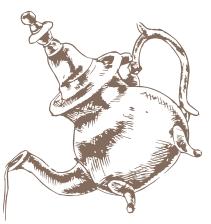
Pomme - Fruits rouges ...... 5  $\in$ 

# Jus de fruits pressés

Orange	6	€
Citron	6	€
Citron – Orange	7	€
Fraise (en saison)	9	€

#### Tisanes Delahaut ......4 €

- -Tisane tilleul
- -Tisane verveine
- -Tisane cocktail champenois
- -Tisane Charlotte aux fraises : rooibos vert, papaye, ananas, rose, framboise, fraises, pommes et fleurs.
- -Tisane du Panda: feuille de bambou, marc de pomme, raisins secs, marc de carottes, marc de betteraves, Marc de papaye, ananas confits, pelure de citron.



#### Thés Delahaut......4 €

Thés noirs

-Artistes: thé noir vanillé fleuri.

-Citron: thé noir de chine aromatisé au citron vert.

**-Darjeeling** : un thé puissant et raffiné des collines de l'Himalaya avec un léger goût de muscade, un délice après un repas ou pour accompagner une collation.

-Earl grey : mélange harmonieux des plus fines variétés de thés de chine, délicatement aromatisé de bergamote.

-Jasmin : thé noir de chine à l'arôme délicat et subtil des fleurs de jasmin.

-Lotus royal: thé noir aux fleurs de lotus.

-Pomme cannelle: thé noir de chine aromatisé à la pomme et à la cannelle.

Thés verts

-Détente (nuit coquine) : base de thé vert, thé noir aromatisé à l'églantier et aux pétales de roses.

-Fleurs cactus : thé vert japonais aux extraits de pétales de cactus.

-Gingembre : thé vert chinois aux extraits de gingembre.

-Marocain: thé vert chinois, feuilles de menthe broyées & fleurs d'oranger.

-Japonais: thé aux feuilles longues et plates, thé très onctueux.

-Jardin de mogador : thé vert japonais menthe avec des fleurs de rose.

-Potion des druides : pomme, thé vert, citronnelle, rose, ananas, gingembre, citron, coriandre, riz soufflé, fleurs d'oranger, jasmin, ginseng.

-Royal green symphony: thé vert japonais aromatisé aux boutons de rose, pétales de fleurs de cactus, morceaux de papaye, mangue et églantier.

Thés rouges

- -Rooibos Kalahari : thé rouge nature d'Afrique du Sud sans théine antispasmodique aromatisé aux agrumes.
- -Honey bush : morceaux d'amandes, feuilles de mûriers, écorces d'orange et arômes naturel de pêche.



#### Traditionnel 17 €

Thé, café, chocolat chaud OU lait
Jus
Pain, confiture et chocolat à tartiner
Œufs cuit dur
Fromage d'Orval OU charcuterie
Céréale
Yaourt
Fruits

#### Sur le pouce 11 €

Cocotte 13 €

Café

Café
Jus
Pain, beurre et confiture
Pain,

Jus Pain, confiture et chocolat à tartiner Oeufs sur le plat

# Les tartines (Servies avec son bol de salade)

Fromage d'Orval	9€
Jambon de pays	9 €
Saucisson d'Orval	9 €

# Les craques (Servis avec son bol de salade)

Croque-monsieur	10 €
Croque-madame	11 €
Croque hawaïen	12 €
Croque moine	12 €
Fromage d'Orval – jambon d'Ardenne	
Croque campagnard	12 €
Fromage d'Orval – jambon blanc – lard déjeuner	
Croque prairie	12 €
Jambon blanc - chèvre et miel	
Le noble	15 €
Foie gras – figue – poire	
Croque monstre	14 €
Double classique – œuf à cheval	
Croque sud	13 €
Tomates sèches - jambon de Parme – mozzarella	
Croque mer	14 €
Saumon fumé – Fromage d'Orval – Tomate cerise	

# Les gaufres salées

L'Hawaï	$\in$
Salade, jambon, ananas	
La prairie 14 (	$\in$
Salade, fromage de chèvre, miel	
La campagnarde	$\in$
Champignons frais, lardons, plates de Florenville, tomates cerises, salae	le
L'océane 16	
Scampis poêlés, saumon, fromage d'Orval, salade	
La poulette 13 €	$\in$
Salade, fromage d'Orval, oeuf sur le plat	
La chèvre 14	$\in$
Plates de Florenville rissolées, salade, fromage de chèvre, miel	
La soleil 16 to	$\in$
Salade, mozzarella, tomates cerises, balsamique	
La mer	$\in$
Salade, plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon, tomates ceris	
La noble	_
Salade, foie gras, magret de canard, poire, confit d'oignons	

# Les crêpes salées

La prairie	14 €
Jambon, fromage de chèvre, miel	
La moine	14 €
Plates de Florenville rissolées, fromage d'Orval, jambon de pays	;
La paysanne	14 €
Plates de Florenville rissolées, lardons, fromage d'Orval, tomate	rs cerise
La mer	16 €
Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon, tomates cer	ises, ai
La noble	
Foie gras, magret de canard, poire, confit d'oignons	
La soleil	16 €
Jambon de Parme, mozzarella, tomates cerises	
La nonne	15 €
Plates de Florenville rissolées, champignons, fromage d'Orval	
La monastère	14 €
Fromage d'Orval, tomates cerises, jambon du pays	
La chèvre	14 €
Plates de Florenville rissolées, salade, fromage de chèvre, miel	
L'océane	16 €
Scampis poêlés, saumon, fromage d'Orval	
La campagnarde	17 €
Plates de Florenville rissolées, jambon blanc, jambon du pays, ci	– , –
gnons, lardons, fromage d'Orval, tomates cerises, huile d'olive	1

# Les salades

Salade de thon16 €
Thon – Tomates cerises - mozzarella - œufs
Salade de chèvre chaud, entouré de lard17 €
Chèvre – noix – figues – vinaigre balsamique
Salade de chèvre – végétarienne17 €
Chèvre – noix – figues – miel
Salade folle de magret de canard22 €
Dés de fromage – raisins secs - tomates séchées – copeaux de parmesan
Salade paysanne
Plates de Florenville rissolées – lardons – œufs – vinaigrette tiède
Salade paysanne au poulet22 €
Plates de Florenville rissolées - filets de poulet – œufs
Salade paysanne à cheval
Plates de Florenville rissolées – fromage d'Orval – œuf sur le plat
Salade aux scampis22 €
Plates de Florenville rissolées – scampis poêlés à l'ail - œufs
<b>Salade mer</b> 23 €
Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon fumé, œufs,
huile d'olive
Salade aux deux saumons22 €
Plates de Florenville rissolées, saumon fumé, saumon frais, câpres et
citron
Salade campagnarde22 €
Plates de Florenville rissolées, saucisson gaumais, jambon d'Ardenne,
Fromage d'Orval, jambon blanc, œufs
Salade gourmande25 €
Foie gras, magret, saumon fumé, scampis, jambon de Parme
<b>Salade noble</b> 25 €
Foie gras, magret et ses confits

# Les pâtes

Spaghetti bolognaise	14 €
Linguine scampis à la diable (piquant)	
Lasagne maison au fromage d'Orval (20 min)	
Carbonara au fromage d'Orval	15 €
Linguine aux deux saumons	18 €
Aneth, citron, crème fraîche, saumons fumé et frais	
Linguine aux scampis	18 €
Ail, crème de tomates (légèrement piquant)	
Penne du Relais	14 €
Huile d'olive, ail, tomates cerises, jeune pousse, copeaux de	e parmesan
Gratin de pâtes	15 €
Penne – jambon - crème fraîche - fromage d'Orval	
Gratin de pennes bolognaise	15 €
Linguine saveur d'Italie	
Tomates cerises, câpres, basilic, huile d'olive	

# Glaces et sorbets

Banana split (chocolat chaud côte d'or)	8	€
Café glacé	8	€
Coupe brésilienne	8	€
Coupe colonel	9	€
Coupe enfants 3 boules au choix	5	€
Coupe fraise (en saison)	9	€
Dame blanche (chocolat chaud côte d'or).	8	€
Sorbet 3 boules	8	€

# Gaufres de Bruxelles

Sucre blanc	5 €
Sucre cassonade	5 €
Chantilly	6 €
Chantilly – chocolat chaud côte	e <b>d'or</b> 7 €
Mikado	8 €
Beurre	6 €
Confiture	6 €
Fraise – chantilly (en saison)	9 €
Banane - Chantilly	8,50 €
Banane - Chantilly - chocolat cl	naud Côte
d'Or	9.50 €

# Les gourmandises

### Crêpes sucrées

Chantilly6	• €
Chocolat «Côte d'Or»6	€
Confiture «Faite Maison»6	€
Beurre6	€
Banane	′ €
Banane – chocolat chaud côte d'or – chantilly	
Banane comédie	€
Banane – glace vanille – chocolat chaud côte d	or
- chantilly	
Belle Hélène	′ €
Poire – chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Belle Hélène comédie	€
Poire – glace vanille - chocolat chaud côte d'o	r -
chantilly	
Brésilienne comédie	
Glace moka – vanille - brésilienne – chantill	y -
caramel	

Sucre blanc5	(€
Sucre cassonade	€
Fraise comédie (en saison)10	) €
Fraise – glace vanille – coulis - chantilly	
La Relais	8 €
Fruits – coulis - chantilly	
La Relais comédie	) €
Fruits – sorbet – coulis - chantilly	
L'exotique	′ €
Ananas – chocolat chaud côte d'or - chantilly	
L'exotique comédie	8 €
Ananas – sorbet - chocolat chaud côte d'or - cha	ın-
tilly	
Mikado	3 €
Glace vanille – chocolat chaud côte d'or - chantil	ĺν

Le vin du patron: Rouge – rosé – blanc
Le verre
Le ¼ litre8 €
Le ½ litre
La bouteille
Rouge (1/2 bouteille)
Château neuf du pape
Côtes du Rhône Prestige
Rosé (1/2 bouteille)
Pinot noir rosé d'alsace
Rouge
Beaujolais Morgon
Bourgogne Pinot noir
<b>Bourgueil</b>
Blanc
Blanc Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
<b>Bordeaux Château La Gravette</b> (le verre - moelleux)
<b>Bordeaux Château La Gravette</b> (le verre - moelleux)
<b>Bordeaux Château La Gravette</b> (le verre - moelleux)
<b>Bordeaux Château La Gravette</b> (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux) 5 €   Bordeaux Château La Gravette (moelleux) 25 €   Bourgogne Chardonnay réserve Pierre André 24 €
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)
Bordeaux Château La Gravette (le verre - moelleux)

#### Informations sur les allergènes disponibles sur demande. Vous êtes allergique? Faites le nous savoir! La composition des produits peut changer.



Liste des allergènes	gènes Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose Maltodextrines à base de blé Sirops de glucose à base d'orge Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachides	
<b>Soja</b> et produits à base de soja	Huile et la graisse de soja entièrement raffinées Tocophérols mixtes naturels Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	