Suggestions

Gratin de plates de Florenville* ..... 22 €
(PdT de Florenville, jambon blanc, jambon de pays, crème fraîche, gruyère, fromage d'Orval, salade)

Gratin de plates de Florenville aux scampis* .... 24 €
(PdT de Florenville, tomate cerise, crème fraîche, safran, gruyère, fromage d'Orval, salade, scampis)

Gratin campagnard de plates de Florenville*.... 23 €
(PdT de Florenville, jambon blanc, jambon de pays, crème fraîche, gruyère, fromage d'Orval, salade, lardons, champignons)

Gratin de penne campagnard façon Relais ..... 23 €
(Jambon blanc, jambon de pays, lardons, fromage d'Orval, bolo, champignons)

Tartiflette au fromage d'Orval ..... 22 €

* avec de la salade *(20min)*

Tomate mozzarella..... 12 €
Assiette de fromage d'Orval..... 14 €

Note du Chef :

« Pour les groupes à partir de 10 personnes
Choix seulement entre 3 entrées et 3 plats, à votre choix.
1 addition par table

Bon Appétit ! »

Le Menu

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 pour 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 de 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.

Chassepierre doit certainement son nom aux deux mots latins "Casa Petra" qui signifient "maison de pierre".

A quatre kilomètres de Florenville, l'adorable petit village de Chassepierre, paradis des peintres, conserve un ensemble architectural intéressant composé de nombreuses maisons 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:

L'été, d'avril à fin septembre : de 10h à ... , fermé le jeudi
L'hiver, de mi-octobre à fin mars : du vendredi au dimanche, de 11h à 20h
Ouvert pendant les vacances scolaires
Congé annuel : les deux premières semaines d'octobre

Wifi gratuit

Mot de passe: **babelles**

Apéritifs

Amaretto Red Bull ..... 8 €
Apéritif découverte du Relais ..... 8 €
Apéritif maison *(sans alcool)* ..... 8 €
Apéritif Spritz ..... 9 €
Bacardi ..... 8 €
Campari ..... 8 €
Coupe de Champagne ..... 11 €
Gin ..... 8 €
Guignolet Kirch ..... 8 €
J. Walker ..... 8 €
J-B ..... 8 €
Kir vin blanc ..... 8 €
Kir royal. ..... 12 €
Maîtrank ..... 8 €
Maîtrepierre rouge ..... 8 €
Martini blanc – rouge ..... 8 €
Picon nature ..... 8 €
Pineau des Charentes. ..... 8 €
Pisang ..... 8 €
Pisang *(sans alcool)* ..... 8 €
Porto blanc – rouge ..... 8 €
Prosecco ..... 8 €
Ricard ..... 8 €
Suze ..... 8 €
Vin blanc liquoreux ..... 6 €
Vodka ..... 8 €
Zoup de Chassepierre (artisanal) ..... 8 €
Maîtrank – jus de pomme – miel
Les accompagnements ..... 1.50 €
Coca - Jus d'ananas -Jus d'orange - Soda - Tonic

Bières au fût (seulement en été)

Battin ..... 3,00 €
Battin *(la pinte)* ..... 5,00 €
Bière du mois ..... 4,00 €

Bières trappistes

Chimay blanche *(8°)* ..... 5,50 €
Chimay bleue *(9°)* ..... 5,50 €
Orval jeune frais ou T° cave *(6.2°)* ..... 6 €
Orval vieux T° cave *(6.2°)* ..... 7 €
Rochefort *(8°)* ..... 6 €
Trappe blonde *(6,5°)* ..... 6 €
Trappe quadrupel *(12°)* ..... 6 €
Westmalle triple *(9.5°)* ..... 6 €

Bières bouteilles

Chouffe *(8°)* ..... 5,50 €
Jupiler 0 *bière sans alcool* ..... 5,50 €
Corne du bois des pendus *(5.9°)* .... 6,50 €
Duchesse de Bourgogne *(6.2°)* ..... 5,50 €
Duvel *(8.5°)* ..... 5,50 €
Gaumaise *blonde(6.3°)* ..... 5,50 €
Gen Goulf (6.1°) ..... 5,50 €
Grimbergen blonde *(6.7°)* ..... 5,50 €
Grimbergen brune *(6.5°)* ..... 5,50 €
Hoegarden blanche *(4.9°)* ..... 5,50 €
Hoegarden rosée *(3°)* ..... 5,50 €
Kriek cerise *(4°)* ..... 5,50 €
Leffe *blonde (6.6°) ou brune (6.5°)* ..... 5,50 €
Monsieur Rock *(6.6°)* ..... 5,50 €
Tripple karmeliet *(8,4°)* ..... 5,50 €
Lupulus blonde *(8,4°)* ..... 5,50 €

Pour accompagner l'apéro :

Portion de fromage ou de saucisson ..... 5 €
Assiette apéritif ..... 15 pour 2 pers, 4 pers 30 €

Digestifs

Amaretto ..... 9 €
Baileys ..... 9 €
Calvados ..... 9 €
Chivas ..... 9 €
Cognac ..... 9 €
Cointreau ..... 9 €
Eau de villée 40 ° ..... 9 €
Grand marnier ..... 9 €
Limoncello ..... 9 €
Mirabelle – poire ..... 9 €

Boissons chaudes

Café ..... 3,00 €
Expresso ..... 3,00 €
Cappuccino ..... 4,00 €
Lait russe ..... 4,00 €
Cécémel chaud ..... 4,00 €
Cécémel chaud chantilly ..... 5,00 €
Irish coffee ..... 9,50 €
Café gourmand ..... 9,50 €

Ritchie - *belge et naturel*

Cola, zéro ..... 5 €
Pamplemousse ..... 5 €
Orange ..... 5 €
Citron *avec touche de framboise* ..... 5 €

Softs

Jus Ananas - Orange ..... 4 €
Ice tea Pêche ou green ..... 5 €
Schweppes tonic ..... 5 €
Red Bull ..... 5 €

Les eaux, *plate ou pétillante*

Le ¼ litre Bru ..... 3 €
Le ½ litre Bru ..... 5 €
Perrier ..... 4,00 €
Suppl. sirops divers ..... *0.60 €*

Milk-shake

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

Jus de Rachecourt

Pomme ..... 6 €

Jus de fruits pressés

Orange ..... 7 €
Citron ..... 7 €
Citron – Orange ..... 7 €
Fraise *(en saison)* ..... 10 €

Tisanes Delahaut ..... 5 €

-Tisane tilleul
-Tisane verveine

-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..... 5 €

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.*

Petits Déjeuners

(servi jusqu'à 10h30)

Traditionnel 19 €

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

Sur le pouce 13 €

Café
Jus
Pain, beurre et confiture

Cocotte 15 €

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

Les tartines

(Servies avec son bol de salade)

Fromage d'Orval ..... 10 €
Jambon de pays ..... 10 €
Saucisson d'Orval ..... 10 €

Les croques

(Servis avec salade)

Croque-monsieur ..... 12 €
Croque-madame ..... 13 €
Croque hawaïen ..... 13 €
Croque moine ..... 13 €
Fromage d'Orval – jambon d'Ardenne
Croque campagnard ..... 14 €
Fromage d'Orval – jambon blanc – lard déjeuner
Croque prairie ..... 13 €
Jambon blanc - chèvre et miel
Le noble ..... 16 €
Foie gras – figue – poire
Croque monstre ..... 16 €
Double classique – œuf à cheval
Croque sud ..... 14 €
Tomates sèches - jambon de Parme – mozzarella
Croque mer ..... 16 €
Saumon fumé – Fromage d'Orval – Tomate cerise

Les gaufres salées

Nouveau

L'Hawaï ..... 15 €
Salade, jambon, ananas
La prairie ..... 15 €
Salade, fromage de chèvre, miel
La campagnarde ..... 17 €
Champignons frais, lardons, plates de Florenville, tomates cerises, salade
L'océane ..... 17 €
Scampis poêlés, saumon, fromage d'Orval, salade
La poulette ..... 15 €
Salade, fromage d'Orval, oeuf sur le plat
La chèvre ..... 15 €
Plates de Florenville rissolées, salade, fromage de chèvre, miel
La soleil ..... 15 €
Salade, mozzarella, tomates cerises, balsamique
La mer ..... 17 €
Salade, plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon, tomates cerises
La noble ..... 18 €
Salade, foie gras, magret de canard, poire, confit d'oignons

Les crêpes salées

La prairie ..... 16 €
Jambon, fromage de chèvre, miel
La moine ..... 16 €
Plates de Florenville rissolées, fromage d'Orval, jambon de pays
La paysanne ..... 16 €
Plates de Florenville rissolées, lardons, fromage d'Orval, tomates cerises
La mer ..... 18 €
Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon, tomates cerises, ail
La noble ..... 19 €
Foie gras, magret de canard, poire, confit d'oignons
La soleil ..... 16 €
Jambon de Parme, mozzarella, tomates cerises
La nonne ..... 16 €
Plates de Florenville rissolées, champignons, fromage d'Orval
La monastère ..... 16 €
Fromage d'Orval, tomates cerises, jambon du pays
La chèvre ..... 16 €
Plates de Florenville rissolées, salade, fromage de chèvre, miel
L'océane ..... 18 €
Scampis poêlés, saumon, fromage d'Orval
La campagnarde ..... 18 €
Plates de Florenville rissolées, jambon blanc, jambon du pays, champignons, lardons, fromage d'Orval, tomates cerises, huile d'olive

Les salades

Salade de thon..... 17 €
Thon – Tomates cerises - mozzarella
Salade de chèvre chaud, entouré de lard ..... 18 €
Chèvre – noix – figues – vinaigre balsamique
Salade de chèvre – végétarienne ..... 17 €
Chèvre – noix – figues – miel
Salade folle de magret de canard ..... 23 €
Dés de fromage – raisins - tomates séchées – copeaux de parmesan
Salade paysanne..... 18 €
Plates de Florenville rissolées – lardons
Salade paysanne au poulet..... 22 €
Plates de Florenville rissolées - fllets de poulet
Salade paysanne à cheval ..... 22 €
Plates de Florenville rissolées – fromage d'Orval – œuf sur le plat
Salade aux scampis ..... 24 €
Plates de Florenville rissolées – scampis poêlés à l'ail
Salade mer..... 24 €
Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon fumé, huile d'olive
Salade aux deux saumons ..... 24 €
Plates de Florenville rissolées, saumon fumé, saumon frais, câpres et citron
Salade campagnarde ..... 24 €
Plates de Florenville rissolées, saucisson gaumais, jambon d'Ardenne, Fromage d'Orval, jambon blanc
Salade gourmande ..... 27 €
Foie gras, magret, saumon fumé, scampis, jambon de Parme
Salade noble ..... 26 €
Foie gras, magret et ses confits

Le froid

Assiette gaumaise ..... 19 €
Assiette de saumon fumé ..... 19 €
Steak tartare *(unique le samedi et dimanche en juillet et août)*..... 19 €
Tartare de saumon fumé..... 19 €

Le chaud

Croquettes de crevettes grises sur lit de salade..... 17 €
Croquettes de fromages sur lit de salade ..... 17 €

Les pâtes

Spaghetti bolognaise.....17 €
Linguine scampis à la diable *(piquant)* .....19 €
Lasagne maison au fromage d'Orval *(20 min)* .....18 €
Carbonara au fromage d'Orval .....17 €
Linguine aux deux saumons.....19 €
Aneth, citron, crème fraîche, saumons fumé et frais
Linguine aux scampis .....19 €
Ail, crème de tomates (légèrement piquant)
Penne du Relais.....16 €
Huile d'olive, ail, tomates cerises, jeune pousse, copeaux de parmesan
Gratin de pâtes.....17 €
Penne – jambon - crème fraîche - fromage d'Orval
Gratin de pennes bolognaise .....17 €
Linguine saveur d'Italie.....16 €
Tomates cerises, câpres, basilic, huile d'olive

Suppléments

Bol de salade ..... 2 €
Pain, gruyère ou sauce ..... 2 €
Plate de Florenville rissolées..... 4 €
Verre, couverts, assiette supplémentaire ..... 1 €

Glaces

Banana split *(chocolat chaud côte d'or)* ..... 9 €
Café glacé ..... 9 €
Coupe brésilienne ..... 9 €
Coupe colonel ..... 10 €
Coupe fraise *(en saison)* ..... 10 €
Dame blanche *(chocolat chaud côte d'or)* ... 9 €

Gaufres de Bruxelles

Sucre blanc ..... 5 €
Sucre cassonade ..... 5 €
Chantilly ..... 6 €
Chantilly – chocolat chaud côte d'or ..7 €
Mikado ..... 8 €
Beurre ..... 6 €
Confiture ..... 6 €
Fraise – chantilly *(en saison)* ..... 10 €
Banane - Chantilly ..... 9 €
Banane - Chantilly - chocolat chaud Côte d'Or ..... 9,50 €

Les gourmandises

Moelleux au chocolat grand cru ..... 8 €
Fraise - sucre - chantilly *(en saison)* ..... 10 €
Fondue au chocolat accompagnée de ses fruits frais 10 €
Café et macarons ..... 9 €

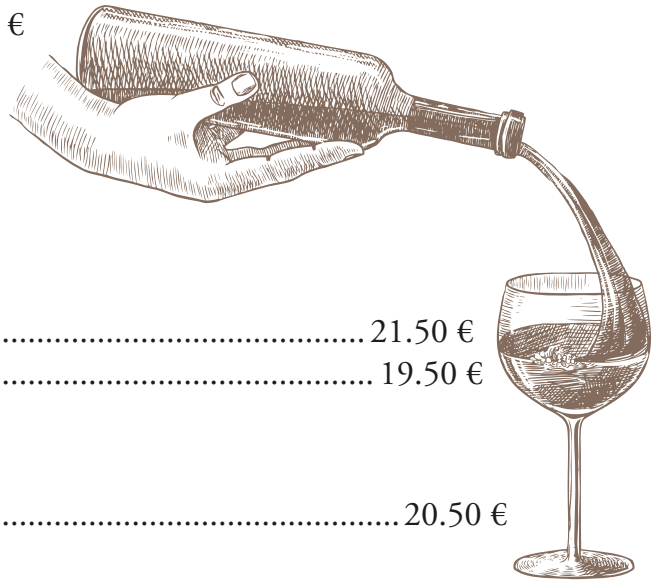
Crêpes sucrées

Chantilly ..... 7 €
Chocolat «Côte d'Or» ..... 7 €
Confiture «Faite Maison» ..... 7 €
Beurre ..... 6 €
Banane ..... 8 €
Banane – chocolat chaud côte d'or – chantilly
Banane comédie ..... 9 €
Banane – glace vanille – chocolat chaud côte d'or – chantilly
Belle Hélène ..... 8 €
Poire – chocolat chaud côte d'or - chantilly
Belle Hélène comédie ..... 9 €
Poire – glace vanille - chocolat chaud côte d'or - chantilly
Brésilienne comédie ..... 9 €
Glace moka – vanille - brésilienne – chantilly - caramel

Sucre blanc ..... 6 €
Sucre cassonade ..... 6 €
Fraise comédie *(en saison)* ..... 10 €
Fraise – glace vanille – coulis - chantilly
La Relais ..... 9 €
Fruits – coulis - chantilly
La Relais comédie ..... 10 €
Fruits – sorbet – coulis - chantilly
L'exotique ..... 8 €
Ananas – chocolat chaud côte d'or - chantilly
L'exotique comédie ..... 9 €
Ananas – sorbet - chocolat chaud côte d'or - chantilly
Mikado ..... 9 €
Glace vanille – chocolat chaud côte d'or - chantilly

Le vin du patron: Rouge – rosé – blanc

Le verre..... 6 €
Le ¼ litre.....9 €
Le ½ litre.....15 €
La bouteille..... 19 €



Rouge (1/2 bouteille)

Château neuf du pape.....21.50 €
Côtes du Rhône Prestige ..... 19.50 €

Rosé (1/2 bouteille)

Pinot noir rosé d'alsace .....20.50 €

Rouge

Beaujolais Morgon .....26 €
Bourgogne Pinot noir.....32 €
Bourgueil .....28 €

Blanc

Bordeaux *(le verre - moelleux)* ..... 6 €
Bordeaux *(moelleux)*..... 28 €
Bourgogne Chardonnay ..... 29 €

Rosé

Pinot noir rosé d'Alsace .....29.50 €
Tavel domaine Corne-Loup.....28.50 €

Champagne

Coupe .....9.50 €
Champagne vautrin.....45 €
Veuve Clicquot brut.....65 €

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

Liste des allergènes	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	
Soja 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.
Céleri 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	