

BRASSERIE

ELD

LA CARTE



RELAISPA



Brasserie Flo et RelaiSpa
ont le plaisir de vous proposer leur nouvelle carte.

ENTRÉES

Salade César aux crevettes marinées aux épices Cajun	9,50 €
Oeuf poché, fraîcheur de champignons marinés à l'huile de noix, copeaux de parmigiano reggiano	9,90 €
Notre saumon mariné à l'aneth, crème au raifort	13,90 €
Sainte-Maure AOC en croustilles au miel et piment d'Espelette	8,90 €
La Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée à l'emmental, pain de campagne	7,90 €
Terrine de foie gras de canard entier à la fleur de sel, gelée au Sauternes, chutney de figue, pain d'épice toasté	16,90 €
🍷 Accord 'Mets et Vins' - Gewurztraminer "Vendanges Tardives" 12,5 cl	8,50 €

PLATS

Grande salade César aux crevettes marinées aux épices Cajun	18,90 €
Tartare de bœuf Charolais aux couteaux, pommes de terre frites maison, salade mélangée	18,50 €
Cœur de filet de bœuf grillé, pomme Darphin, sauce poivre Tellichery	26,90 €
Suprême de volaille de Vendée cuite basse température, sauce morilles, fine purée de pommes de terre	19,90 €
Pavé de morue demi-sel poêlé, carottes glacées, sauce champagne	21,90 €
Noix de coquille Saint-Jacques en brochette de romarin, risotto crémeux aux fèves de soja	25,90 €
Garnitures supplémentaires au choix Pommes de terre frites maison, haricots verts, purée de pommes de terre, salade mélangée	3,50 €

FROMAGES, DESSERTS & GLACES

Les 3 fromages de notre maître affineur	7,90 €
Tarte citron en verrine meringuée	7,90 €
Généreux choux pâtissier, crème pralinée façon 'Paris Brest'	8,50 €
'Surprise' Poire Belle-Hélène, sauce chocolat Valrhona®	9,90 €
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier devant vous	10,90 €
Baba bouchon au rhum Saint-James ambré, crème fouettée	8,20 €
Le Café Gourmand, 3 mignardises	7,90 €
Coupe Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat Valrhona®, crème fouettée	8,20 €
Coupe Colonel Sorbet citron vert, Vodka	8,50 €
Coupe de glaces & sorbets 3 parfums au choix Glaces : vanille, café, chocolat, pistache Sorbets : fraise, citron vert, mangue	7,50 €

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MENU MIDI 19,90 €

Boisson non comprise, valable uniquement à déjeuner,
du lundi au vendredi, hors jours fériés

Le Plat du Jour + Le Café Gourmand

LE SAISONNIER

Menus hors boisson

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert
25,50 €	29,90 €

Entrée au choix

Tartine campagnarde
salade d'endives à la fourme d'Ambert et cerneaux de noix
Millefeuille de betterave au chèvre frais
huile de sésame
Blancs de poireaux crayon en vinaigrette
jambon de Pays et Mimosa

Plat au choix

Filet mignon de porc
salsifis braisés, champignons de Paris
Brandade de haddock
salade croquante, vinaigrette balsamique
Le plat du jour

Dessert au choix

Poire pochée au Riesling, crumble de pain d'épice
Entremet chocolat brownie, croquant au praliné
Sabayon aux agrumes & fruits exotiques

Les entrées, plats, desserts du Saisonnier
peuvent être pris "à la carte"

Entrée : 7,50 € - Plat : 19,90 € - Dessert : 6,90 €

MENU ENFANT 11,90 €

Réservé au moins de 12 ans

Plat + Dessert + Boisson comprise

Burger, pommes de terre frites ou Volaille, fine purée ou Poisson du moment, haricots verts
Salade de fruits ou Crêpes, sauce chocolat Valrhona® ou Coupe de glaces 2 parfums
Coca-Cola (33 cl), Fanta (33 cl), Nestea pêche (20 cl), Minute Maid® (25 cl) ou Vittel (50 cl)

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

APÉRITIFS

Ricard, Pastis (4 cl)	4,40 €
Martini rouge, bianco (6 cl)	5,80 €
Suze (4 cl)	6,40 €
Porto Sandeman rouge ou blanc (8 cl)	6,40 €
Tequila, Gin, Vodka ou Rhum blanc (4 cl)	8,30 €
Americano (18 cl)	10,00 €
<i>Campari, Martini rouge, Martini Dry</i>	
Kir au Vin blanc (14 cl) <i>cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	5,10 €
Kir Royal (14 cl) <i>au Champagne Vranken - Spécial Brut</i>	11,90 €
Coupe de Champagne (14 cl) <i>Vranken - Spécial Brut</i>	11,90 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL	<i>18cl</i>
Margarita <i>Tequila, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	10,00 €
Spritz <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	10,00 €
Gin Fizz <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	10,00 €
Mojito <i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier</i>	10,00 €
Pina Colada <i>Bacardi, pur jus d'ananas BIO, crème de coco</i>	10,00 €
SANS ALCOOL	<i>25cl</i>
Honey Moon <i>Jus d'orange, jus de pomme, sirop d'érable, sirop de fraise</i>	7,90 €
Pur jus des vergers de Provence Marcel BIO <i>Cocktail de Provence</i> <i>Cocktail de fruits rouges</i>	6,00 €

BIÈRES

PRESSION	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
1664	4,20 €	6,90 €
Grimbergen	4,80 €	7,80 €
BOUTEILLE	<i>33cl</i>	
Carlsberg	4,50 €	

CHAMPAGNES

	<i>75cl</i>
Vranken Spécial Brut	49,00 €
Vranken rosé	55,00 €
Moët & Chandon	79,00 €
Dom Pérignon	185,00 €

CAVE À WHISKIES

	<i>4cl</i>
J&B - <i>Blended</i>	7,90 €
Bushmills - <i>Irish Whiskey</i>	7,90 €
Jack Daniel's - <i>Tennessee Whiskey</i>	9,20 €
Aberlour (12 ans) - <i>Highland Single Malt</i>	9,60 €
Chivas (12 ans) - <i>Blended</i>	9,90 €
Cragganmore (12 ans)	11,00 €
Lagavulin (16 ans)	15,00 €
Glenfiddich Spécial Réserve (12 ans) <i>Single Malt</i>	9,00 €
Nikka - <i>Pur Malt - Black Japon</i>	13,00 €
Nikka - <i>Pur Malt - Red Japon</i>	13,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola®, Coca-cola zero®, Coca-Cola light	(33 cl)	4,10 €
Fanta orange, Sprite, Perrier	(33 cl)	4,10 €
Orangina, Schweppes	(25 cl)	4,10 €
Nestea pêche	(20 cl)	4,10 €
Pur jus des vergers de Provence Marcel BIO	(25 cl)	4,10 €
<i>Pur jus d'orange</i>		
<i>Pur jus de pomme</i>		
<i>Pur jus d'ananas</i>		
<i>Nectar de pêche</i>		
<i>Nectar d'abricot</i>		
<i>Pur jus de tomate</i>		
Vittel, San Pellegrino	(50 cl)	3,60 €
Vittel, San Pellegrino	(100 cl)	5,40 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,00 €
Café décaféiné	3,00 €
Chocolat	3,60 €
Cappuccino	4,60 €
Thé, Infusion	3,00 €

DIGESTIFS

	<i>4cl</i>
Get 31, Get 27, Bailey's, Cointreau	8,50 €
Vieille Prune de Souillac	10,00 €
Grand Marnier	10,60 €
Calvados Vénérable	12,40 €
Armagnac Laubade	10,10 €
Armagnac Marcel Trépout 1978	12,30 €
Eau de vie "Réserve Miclo" <i>Framboise</i> <i>Poire</i> <i>Mirabelle</i>	12,80 €
Cognac Delamain	19,60 €
Cognac Rémy Martin - Fine Champagne XO	34,00 €

LES VINS

	<i>75cl</i>		<i>37,5cl</i>		<i>18cl</i>		<i>12,5cl</i>
--	-------------	--	---------------	--	-------------	--	---------------

BLANCS

BOURGOGNE Macon Lugny AOC "Les Charmes" - Albert Bichot	29,40 €	–	7,10 €	4,90 €
Pouilly Fuissé AOC - <i>Georges Burrier</i>	38,50 €	–	9,30 €	6,70 €
Chablis 1 ^{er} Cru AOC "Fourchaume" - <i>Jean Durup</i>	41,00 €	22,00 €	9,90 €	7,50 €
VAL DE LOIRE Sancerre AOC - <i>Pascal Jolivet</i>	38,50 €	–	9,30 €	6,70 €
VALLÉE DU RHÔNE Condrieu AOC - <i>E. Guigal</i>	62,00 €	–	–	–
ALSACE AOC Gewurztraminer "Vendanges Tardives"	51,00 €	–	12,30 €	8,50 €
SUD-OUEST Côtes de Gascogne IGP - <i>Chardonnay-Sauvignon</i> <i>Côté Tariquet</i>	27,00 €	–	6,50 €	4,50 €
LANGUEDOC Château l'Hospitalet AOP - <i>Gérard Bertrand</i> <i>Coteaux du Languedoc - La Clape</i>	32,00 €	–	7,60 €	5,20 €

ROSÉS

LANGUEDOC Château La Sauvageonne AOP - <i>Coteaux du Languedoc</i> <i>Gérard Bertrand</i>	35,00 €	–	8,20 €	5,60 €
PROVENCE Côtes de Provence AOC - <i>Minuty "Prestige"</i> <i>Et à déguster à deux (50 cl)</i>	22,00 €	–	–	–

ROUGES

BORDEAUX Médoc AOC Château Tour Prignac - Cru Bourgeois	37,20 €	–	9,00 €	6,20 €
Château Magnan La Gaffelière - <i>Saint-Émilion Grand Cru AOC</i>	39,50 €	22,00 €	–	–
Château La Garde - <i>Pessac-Léognan AOC</i>	45,50 €	–	–	–
Château La Croix Saint-Estèphe - <i>Saint-Estèphe AOC</i>	48,50 €	–	–	–
BOURGOGNE Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - <i>Albert Bichot</i>	32,00 €	–	7,80 €	5,40 €
Aloxe Corton 1 ^{er} Cru AOC - <i>Domaine Latour</i>	51,00 €	–	–	–
Mercurey AOC - "Les Mauvarenes" - <i>Domaine Faiveley</i>	38,00 €	20,00 €	–	–
VAL DE LOIRE Saint-Nicolas de Bourgueil AOC - " <i>Domaine des Vallettes</i> "	28,20 €	–	6,80 €	4,70 €
Sancerre AOC - <i>Roger Champault</i>	39,50 €	–	–	–
CRU DU BEAUJOLAIS Moulin à Vent AOC - <i>Georges Dubœuf</i>	28,00 €	–	6,80 €	4,70 €
VALLÉE DU RHÔNE Côtes du Rhône AOC - <i>E. Guigal</i>	33,00 €	17,60 €	8,00 €	5,50 €
Châteauneuf-du-Pape AOC - " <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i> "	42,70 €	–	–	–
Côte rôtie AOC - " <i>Brune & Blonde</i> " - <i>E. Guigal</i>	65,00 €	–	–	–
LANGUEDOC Domaine de l'Aigle - <i>Pinot Noir - IGP Haute Vallée de l'Aude</i> <i>Gérard Bertrand</i>	33,00 €	–	8,00 €	5,50 €

CAVE À VIN DE PRESTIGE - 75 cl

BOURGOGNE ROUGE	Chambertin "Clos-de-Bèze" AOC Grand Cru - <i>Bouchard Père et Fils</i>	180,00 €
BORDEAUX ROUGE	Margaux AOC "Château Marquis de Terme" - <i>Grand Cru Classé</i>	120,00 €
BOURGOGNE BLANC	Corton Charlemagne Grand Cru AOC - <i>Louis Latour</i>	130,00 €

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BRASSERIE 