

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.

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)	5,10 €
<i>cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	
Kir Royal (14 cl)	11,90 €
<i>au Champagne Vranken - Spécial Brut</i>	
Coupe de Champagne (14 cl)	11,90 €
<i>Vranken - Spécial Brut</i>	

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

	18cl
Margarita	10,00 €
<i>Tequila, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	
Spritz	10,00 €
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Gin Fizz	10,00 €
<i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
Mojito	10,00 €
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier</i>	
Pina Colada	10,00 €
<i>Bacardi, pur jus d'ananas BIO, crème de coco</i>	

SANS ALCOOL

	25cl
Honey Moon	7,90 €
<i>Jus d'orange, jus de pomme, sirop d'érable, sirop de fraise</i>	
Pur jus des vergers de Provence Marcel BIO	6,00 €
<i>Cocktail de Provence</i>	
<i>Cocktail de fruits rouges</i>	

BIÈRES

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

CHAMPAGNES

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

CAVE À WHISKIES

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

	4cl
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 Tréput 1978	12,30 €
Eau de vie "Réserve Miclo"	12,80 €
<i>Framboise</i>	
<i>Poire</i>	
<i>Mirabelle</i>	
Cognac Delamain	19,60 €
Cognac Rémy Martin - Fine Champagne XO	34,00 €

Prix nets.

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

LES VINS

BLANCS



75cl



37,5cl



18cl



12,5cl

BOURGOGNE

Macon Lugny AOC "Les Charmes" - Albert Bichot

29,40 €

-

7,10 €

4,90 €

Pouilly Fuissé AOC - Georges Burrier

38,50 €

-

9,30 €

6,70 €

Chablis 1^{er} Cru AOC "Fourchaume" - Jean Durup

41,00 €

22,00 €

9,90 €

7,50 €

VAL DE LOIRE

Sancerre AOC - Pascal Jolivet

38,50 €

-

9,30 €

6,70 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu AOC - E. Guigal

62,00 €

-

-

-

ALSACE AOC

Gewurztraminer "Vendanges Tardives"

51,00 €

-

12,30 €

8,50 €

SUD-OUEST

Côtes de Gascogne IGP - Chardonnay-Sauvignon

27,00 €

-

6,50 €

4,50 €

Côté Tariquet

LANGUEDOC

Château l'Hospitalet AOP - Gérard Bertrand

32,00 €

-

7,60 €

5,20 €

Coteaux du Languedoc - La Clape

ROSÉS

LANGUEDOC

Château La Sauvageonne AOP - Coteaux du Languedoc

35,00 €

-

8,20 €

5,60 €

Gérard Bertrand

PROVENCE

Côtes de Provence AOC - Minuty "Prestige"

32,00 €

-

Et à déguster à deux (50 cl) 22,00 €

ROUGES

BORDEAUX

Médoc AOC Château Tour Prignac - Cru Bourgeois

37,20 €

-

9,00 €

6,20 €

Château Magnan La Gaffelière - Saint-Émilion Grand Cru AOC

39,50 €

22,00 €

-

-

Château La Garde - Pessac-Léognan AOC

45,50 €

-

-

-

Château La Croix Saint-Estèphe - Saint-Estèphe AOC

48,50 €

-

-

-

BOURGOGNE

Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOC - Albert Bichot

32,00 €

-

7,80 €

5,40 €

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour

51,00 €

-

-

-

Mercurey AOC - "Les Mauvarenes" - Domaine Faiveley

38,00 €

20,00 €

-

-

-

VAL DE LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC - "Domaine des Vallettes"

28,20 €

-

6,80 €

4,70 €

Sancerre AOC - Roger Champault

39,50 €

-

-

-

CRU DU BEAUJOLAIS

Moulin à Vent AOC - Georges Dubœuf

28,00 €

-

6,80 €

4,70 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - E. Guigal

33,00 €

17,60 €

8,00 €

5,50 €

Châteauneuf-du-Pape AOC - "Clos de l'Oratoire des Papes"

42,70 €

-

-

-

Côte rôtie AOC - "Brune & Blonde" - E. Guigal

65,00 €

-

-

-

LANGUEDOC

Domaine de l'Aigle - Pinot Noir - IGP Haute Vallée de l'Aude

33,00 €

-

8,00 €

5,50 €

Gérard Bertrand

CAVE À VIN DE PRESTIGE - 75 cl

BOURGOGNE ROUGE

Chambertin "Clos-de-Bèze" AOC Grand Cru - Bouchard Père et Fils

180,00 €

BORDEAUX ROUGE

Margaux AOC "Château Marquis de Terme" - Grand Cru Classé

120,00 €

BOURGOGNE BLANC

Corton Charlemagne Grand Cru AOC - Louis Latour

130,00 €

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

25,50 €

Entrée + Plat + Dessert

29,90 €

Entrée au choix

Asperge blanche,
effiloché de jambon croustillant, crème au Camembert

Filet de maquereau au vin blanc,
pommes de terre tièdes

Carpaccio de bœuf,
copeaux de parmigiano reggiano, salade roquette, pistou

Plat au choix

Dos de saumon en papillon,
crème à l'estragon, tombée de blanc de poireaux

Pavé de rumsteak grillé,
fricassée de pommes Grenaille persillées, compotée d'échalotes

Le Plat du Jour

Dessert au choix

Crème brûlée *au Bailey's®*

Entremets aux fruits rouges, *coulis de myrtilles*

Moelleux au chocolat, *crème anglaise*

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.

BRASSERIE 