

Apéritifs

Coupe de Champagne 10cl	8.9	Ricard 2 cl	3.9
Nicolas Feuillatte Millésimé		Porto Campari 6 cl	5.5
Kir royal 10 cl	8.9	Martini blanc/rouge 6 cl	5.5
Kir vin blanc 14 cl	5.5	Muscat, Suze 6 cl	5.5
Américano 6 cl	6.5	Gin tonic	8.9



PRESSIONS

Maes Pills	25cl 3.9	50cl 6.9
Edelweiss	25cl 4.2	50cl 7.9
Affligem	25cl 4.6	50cl 8.5

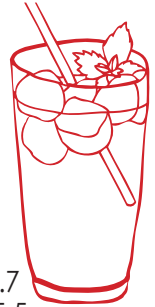
BIÈRES

BOUTEILLES 6.5

Desperados, Corona
Pelforth brune,
Carlsberg

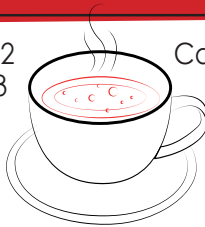
SOFTS

Coca, Coca zéro 33 cl	4.2	Schweppes tonic ou agrumes 25 cl....	4.2
Orangina, Ice Tea 25 cl.....	4.2	Limonade, Diabolo 25 cl.....	4.2
Jus de fruits / Juice			25 cl 4.2
Orange, ananas, abricot, pomme, tomate / Orange, pineapple, apricot, apple, tomato			
Jus de fruits frais Orange ou Citron Fresh juice Orange or lemon ...	25 cl	4.7	
Eau minérale Vittel	25 cl 4.2	50 cl 4.9	100 cl 5.9
Eau pétillante Perrier ...	33 cl 4.2	50 cl 4.9	100 cl 5.9



Boissons chaudes

Expresso, décaféiné	2.2	Cappuccino	4.7
Noisette	2.3	Vin chaud	5.5
Double café	4.4	Grog du Relais	7.9
Café crème	4.2	Lait chaud vanille	4.5
Chocolat	4.2	Café Calva	6.0
Café ou chocolat viennois.....	4.7		
Thés, infusions.....	4.2		



Digestifs

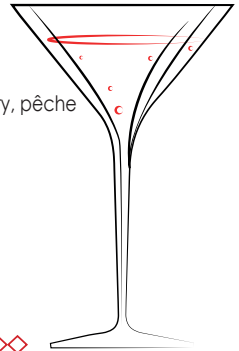
Armagnac, Calvados.....	7.9	J&B, Jameson 4 cl.....	7.5
Liqueur de poire Williams	7.9	Jack Daniel's, Chivas Regal 4 cl... ..	8.5
Grand Marnier, Get 27, Get 31, Amaretto	7.9	Johnnie Walker 4 cl.....	8.5
Cognac Remy Martin	9.5	Oban 4 cl.....	9.5
Vieille prune de Souillac	9.9	Rhum, Vodka, Téquila, Gin 4 cl.....	7.9
Irish Coffee	8.9	Shot 2 cl	4.0

WHISKIES/BOURBONS ALCOOLS

CB min. 10 € - Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèque non acceptés. / Minimum credit card 10 € - Net price in euro. Taxes and service included. Checks not accepted
 Pour toute question relative aux allergènes, consulter votre serveur(se). / For any inquiries concerning (regarding) allergies, ask our waiter
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume with moderation.

Cocktails 8.90

- Mojito** rhum blanc 4 cl, soda, citron vert, menthe fraîche, sucre roux
Mojito Royal + 1€ rhum blanc 4 cl, Champagne, citron vert, menthe fraîche, sucre roux
Daiquiri rhum blanc 4 cl, jus de citron, sucre de canne
Bloody Mary vodka 4 cl, jus de citron, jus de tomate
Tequila Sunrise téquila 4 cl, jus d'orange, sirop de grenadine
Sex on the Beach vodka 4 cl, jus d'orange, sirop de grenadine, crème de cranberry, pêche
Caipirinha cachaça 4 cl, citron vert, sucre roux
Caipiroska vodka 4 cl, citron vert, sucre roux
Margarita téquila 4 cl, jus de citron, sucre de canne
Apérol Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse, orange
Cuba Libre rhum 4 cl, citron vert, coco
Cosmopolitain vodka 4 cl, triple sec, jus de canneberge, citron vert
-
- Virgin Mojito** soda, citron vert, menthe fraîche, sucre roux
Sunshine jus d'abricot, jus d'orange, jus exotique, sirop de fraise
After Glow jus d'orange, jus d'ananas, grenadine
Bora jus exotique, jus d'ananas, jus de citron, grenadine



**SANS
ALCOOL
6.90**

Happy Hour 6 €

Dimanche- mercredi : 16h - 22h
jeudi - samedi : 16h - 20h

**PINTES
& COCKTAILS**

Happy Pintes

Maes Pills 50 cl 5.0 / Edelweiss 50 cl 6.0 / Affigem 50 cl 6.0

À Partager 13.9 €

- Planche de charcuterie *Charcuterie board*
- Planche de fromage *Cheese board*
- Planche mixte *Charcuterie and cheese assortment*

**S
N
A
C
K
S**

- Croc monsieur, salade verte, frites, pain Poilâne, jambon, fromage 12.9
Croque-monsieur, lettuce, french fries, Poilâne bread, ham, cheese
- Croc madame, salade verte, frites, pain Poilâne, jambon, fromage, œuf 12.9
Croque-madame, lettuce, french fries, Poilâne bread, ham, cheese, egg
- Croc poulet, salade verte, frites, pain Poilâne crème, poulet, tomate, fromage.... 12.9
Croque-chicken, lettuce, french fries, Poilâne bread, chicken, tomato, cheese
- Croc végétarien, salade verte, frites, pain Poilâne pesto, tomate, mozzarella 12.9
Croque-veggie, lettuce, french fries, Poilâne bread, pesto, tomato, mozzarella

Omelettes 11.9 €

Jambon ou Jambon, fromage ou Fines herbes + frites et salade
Ham or Ham and cheese or fine herbs + french fries and salad

CB min. 10 € - Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèque non acceptés. / Minimum credit card 10 € - Net price in euro. Taxes and service included. Checks not accepted
 Pour toute question relative aux allergènes, consulter votre serveur(se). / For any inquiries concerning (regarding) allergies, ask our waiter
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume with moderation.

Formule Midi Express

Plat du jour + café

Meal of the day & coffee

11.9

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + main course or Main course + dessert

12.9

Entrée + Plat + Dessert

Starter + main course + dessert

15.9

Entrées / Starters

Croustillant de chèvre au miel, salade verte *Crispy goat cheese and green salad*

Velouté du moment *Velvety cream soup of the day*

Salade de lentilles aux lardons et son œuf poché *Lentils and diced bacon salad and its poached egg*

Œuf cocotte aux champignons *Egg cocotte with mushrooms*

Entrée du jour* *Starter* of the day**

Plats / Main Course

Cœur de Rumsteck, sauce bleu, Frites et salade *Heart of rumsteak, blue cheese sauce, french fries and salad*

Manchons de canard et sa purée maison *Duck thighs and its homemade mashed potatoes*

Dos de Lieu, poêlée de légumes *Fillet of sea bream, virgin sauce with vegetables*

Linguine forestière *Linguine with mushrooms*

Plat du jour* *Meal of the day**

Desserts / Desserts

Pain perdu sauce caramel beurre salé, glace vanille *French toast with salted butter caramel sauce, vanilla ice cream*

Pommes rôties *Roasted apples*

Mousse au chocolat *Chocolate mousse*

Café gourmand + 1 € *Gourmet coffee*

*sauf le dimanche / *except sunday*

Formule Au Relais

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main course or Main course + Dessert

20.9 €

Entrée+ Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

25.9 €

Pour composer votre menu veuillez choisir parmi les plats signalés par cette icône :
To compose your own formula, select in our menu among the products marked with:



ENTRÉES Starters

- Demi-Camembert rôti et sa salade verte *Roasted half Camembert and its green salad*7.9
- 🍷 Soupe à l'oignon et ses toasts gratinés *Onion soup and its gratinated toasts*6.9
- Escargots de Bourgogne *Snails from Bourgogne* x6 7.9 x12 13.9
- Foie gras de canard et sa compotée d'oignons *Duck foie gras with an onion compote* 14.9
- 🍷 Salade de lentilles aux lardons et son œuf poché6.9
Lentils and diced bacon salad and its poached egg
- 🍷 Croustillant de chèvre au miel et sa salade verte *Crispy goat cheese with honey and salad*6.9
- 🍷 Os à moëlle *Bone to bone*7.9
- Œuf cocotte au foie gras *Egg cocotte with foie gras*8.9
- Ravioles à la crème *Ravioli with cream*7.9

PLATS Dishes

- Entrecôte environ 300 g, sauce au choix, gratin dauphinois22.9
Steak (about 300 gr) lettuce and gratin dauphinois, sauce to choose from
- 🍷 Planche du Boucher (Angus), frites et salade, sauce au choix (bleu, poivre)..... 17.9
Butcher's board (Angus), lettuce and french fries, sauce to choose from (blue cheese or pepper)
- Confit de canard, pommes sautées à l'ail *Confit of duck and garlic-sautéed potatoes*..... 18.9
- 🍷 Belle côte de cochon environ 300 g dans son jus, poêlée forestière..... 16.9
Pork rib, approx. 300 g with its juice, pan-fried forest vegetables
- Tartare de bœuf traditionnel, frites et salade *Traditional Beef tartare* 16.9
- 🍷 Parmentier de canard, salade verte *Duck parmentier, green salad* 14.9
- 🍷 Demi-poulet rôti, purée maison 1/2 *roasted chicken and homemade mashed potatoes* 15.9
- Côte de bœuf à partager 1 kg, poêlée forestière *Beef prime rib to share, 1 kg, pan-fried forest vegetables* ..60.0
- Cabillaud rôti au chorizo et sa fondue de poireaux *Roasted cod with chorizo and leeks fondue*.. 18.9
- Risotto aux petits pois et ses Saint-Jacques rôties *Risotto with green peas and its pan-fried scallops* 21.9
- Pavé d'espadon et sa purée maison *Slab of swordfish and its homemade mashed potatoes* ... 18.9
- 🍷 Fish and chips, frites et salade *Fish & chips, french fries and lettuce* 15.9
- Salade César : salade, tomate, œuf, poulet, parmesan, croûtons 15.9
Caesar: salad, tomatoes, eggs, chicken, parmesan, croutons
- 🍷 Salade biquette : salade, haricot vert, tomate, œuf poché, croustillant de chèvre au miel 13.9
The Biquette: salad, green beans, tomatoes, poached egg, crispy goat with honey
- Camembert rôti, salade verte, jambon de pays *Roasted Camembert, green salad, country ham* 15.9
- 🍷 Cheese Burger frites et salade supplément de 2 € pour bacon *Cheese burger, lettuce and french fries, extra bacon 2 €* .. 13.9
- 🍷 Chicken Burger frites et salade supplément de 2 € pour bacon *Chicken burger, lettuce and french fries, extra bacon 2 €* .. 13.9

PLATS TRADITIONNELS / TRADITIONAL DISHES

- 🍷 Bœuf bourguignon *Bourguignon beef stew* 15.9
- Blanquette de veau *Veal blanquette stew* 15.9
- Pot-au-feu *Beef stew* 15.9
- Tartiflette *Tartiflette cheese and potato gratin* ... 16.9

DESSERTS Desserts

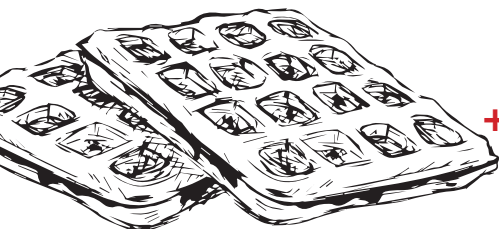
- 🍷 Crème brûlée à la vanille *Vanilla crème brûlée*6.9
- 🍷 Souvenirs d'enfance pain perdu sauce caramel au beurre salé, glace vanille6.9
French toast with salted butter caramel sauce, vanilla ice cream
- 🍷 Crumble aux pommes, poires, glace vanille *Apple crumble, pears, vanilla ice cream*6.9
- Profiteroles à la vanille, sauce chocolat *Profiterole puff pastries with vanilla, chocolate sauce*....7.9
- Moelleux au chocolat et sa glace vanille *Chocolate fondant and its vanilla ice cream*7.9
- 🍷 Mousse au chocolat *Chocolate mousse*6.9
- Café gourmand selon l'humeur du chef *Gourmet coffee according to the chef's mood*.....8.9

Formule Petit Déjeuner 7.9 €

Boisson Chaude
+ Viennoiserie
+ Jus d'orange



Formule Goûter



1 Gaufre
Nutella, confiture, sucre 6.0 €
+ 1 Boisson chaude

1 Gaufre
Nutella, confiture, caramel 7.0 €
+ 1 Vin chaud

Formule Petit Déjeuner des Champions 16.9 €

Boisson Chaude
+ Orange pressée
+ Viennoiserie
+ Tartine
+ Omelette

jambon ou fromage ou jambon et fromage ou fines herbes



Carte des Vins



VIN ROUGE

VAL DE LOIRE

Saumur BIO	4.5	8.0	16.0	24.0
Saint Nicolas de Bourgueil AOC Marie Dupin	4.5	8.0	16.0	24.0
Sancerre AOC La porte des vignes, Maison Laporte	6.5	12.0	23.0	34.0

BORDEAUX

Graves AOC Château Petit Moutat	5.0	9.0	18.0	24.0
Médoc AOC Château Haut-Coulouney	6.0	11.0	22.0	30.0
Saint-Émilion Haut-Goujon	6.8	14.0	27.0	36.0
Lalande-de-Pomerol AOC La Rose Trémière	-	-	-	39.0
Château St-Yves Côtes de bordeaux	4.3	8.5	17.0	23.0

BOURGOGNE

Mercurey AOC 1 ^{er} Cru Clos du Paradis, Domaine Voarick -	-	-	-	38.0
---	---	---	---	------

BEAUJOLAIS

Brouilly Les Thibaults	5.0	10.0	20.0	28.0
Saint-Amour La Victorine	5.0	10.0	20.0	28.0

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC Vignoble d'Ozilhan	6.5	12.0	24.0	34.0
Saint-Joseph AOC Septentrionales, Denezères.....	-	-	-	34.0
Côtes-du-Rhône Les Caprices d'Antoine	4.5	8.0	16.0	22.0

PAYS D'OC

Pays D'Oc Pierre Blanche, Merlot	4.5	9.0	17.0	20.0
--	-----	-----	------	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pic Saint-Loup La Cérémonie	5.0	10.0	20.0	26.0
Pinot Noir IGP Les Déesses muettes	4.5	9.0	18.0	26.0

VIN BLANC

VAL DE LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC La Gabarre TS	4.8	9.5	18.0	24.0
Pouilly-fumé AOC Les Greffeux	6.5	12.0	23.0	34.0
Quincy AOC Les Niorles Maison Laporte	6.5	12.0	23.0	34.0

BOURGOGNE

Bourgogne aligoté AOC Jacques d'Orvilles	5.5	10.0	20.0	28.0
Petit Chablis AOC Croix St-Joseph, J. Moreau & Fils	6.5	12.0	23.0	34.0

PAYS D'OC

Pays D'Oc Pierre Blanche, Chardonnay	4.5	9.0	17.0	20.0
--	-----	-----	------	------

VINS ROSE

PROVENCE

Côteaux d'Aix Domaine de la Cadetière	5.0	9.5	18.0	25.0
IGP Le Rosé de S	4.5	8.0	16.0	22.0
M de Minuty Rosé	6.0	12.0	21.0	29.0

CHAMPAGNES

Ruinart	-	-	-	79.0
Nicolas Feuillatte Millésimé	8.9	-	-	69.0



CB min. 10€ - Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèque non acceptés. / Minimum credit card 10€ - Net price in euro. Taxes and service included. Checks not accepted
 Pour toute question relative aux allergènes, consulter votre serveur(se). / For any inquiries concerning (regarding) allergies, ask our waiter
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume with moderation.