

JB

Bienvenue



Produits frais : rupture possible selon les stocks

Liste d'allergènes à votre disposition, Prévenez nous en cas d'intolérance

Nous savons nous adapter pour les régimes alimentaires spécifiques

Formule de Groupe sur mesure, Vente à emporter... demandez nous

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment dans notre établissement

HORAIRES DE L'ETABLISSEMENT

Dimanche, Lundi, Mardi, Jeudi : de 10h30 à 17h00

Mercredi

FERMETURE

Vendredi, Samedi :

de 10h30 à 22h30

Pour la restauration, les services ont lieu de 12h00 à 14h00 , et Les Vendredis et Samedis soir de 19H00 à 21h30.

Nous acceptons nos clients au plus tard une heure avant l'heure de fermeture.

LES SOFTS

COCA COLA	33cl 3.80 €
FANTA	25cl 3.80 €
SPRITE	25cl 3.80 €
FUZETEA	25cl 3.80 €
TROPICO	25cl 3.80 €
Minute Maid	25cl 3.80 €
Orangina	25cl 3.80 €
Schweppes	25cl 3.80 €
Diabolo	25cl 3.80 €
Siróp à l'eau	25cl 2.80 €
(Fraise, grenadine, citron, menthe, violette, Pêche)	



LES EAUX

Perrier	20cl 2.50 €
Vittel	25cl 2.50 €
Villers – Plate, gazeuse	50cl 4,00 €
Villers – Plate, gazeuse	1L 5.50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00 €
Café allongé	2.00 €
Décaféiné	2.10 €
Double expresso	3.80 €
Café crème	2.10 €
Thé et infusion	3.00 €

LES BIERES *

<u>Pression</u>	25cl	33cl	50cl
Loburg	3.00 €	4.00 €	5.00 €
Queue de charrue	4.20 €	5.60 €	7.10 €
Nos Bières du moment <i>(demandez à votre serveur)</i>			

Bouteille

Duvel	33cl 5.00 €
Kasteel Rouge	33cl 5.00 €
Chimay	33cl 5.00 €

Kasteel Rouge sans alcool	33cl 5.00 €
Bière sans alcool	33cl 4.00 €



STB

Apéritifs

TRADITIONNELS *

Ricard	2cl	3.00 €
Picon vin blanc	12.5cl	7.50 €
Picon bière	25cl	5.50 €
Martini blanc-rouge	7cl	4.50 €
Kir vin blanc	12cl	4.50 €
Kir Princier	12cl	6.50 €
Kir Royal	12cl	8.50 €
Porto rouge, blanc	7cl	4.50 €
Whisky Coca Cola		7.00 €
Gin tonic		7.00 €
Vodka RedBull		8.00 €



LES VINS *

Verre 12cl	3.00 €
(blanc-rouge- rosé)	
Pichet 25cl	4.50 €
(blanc-rouge- rosé)	
Pichet 50cl	8.00 €
(blanc-rouge- rosé)	
Notre sélection Verre 12cl	5.00 €
(blanc-rouge- rosé)	
Coupe méthode traditionnel	4.50 €
Coupe Champagne	7.50 €

LES MOCKAILS

Relais Free	5.00 €
Pink Sprite	5.00 €

LES COCKTAILS *

Le Mai Tai - rhum	9.00 €
Le Mexicana - Tequilla	9.00 €
Le Cosmopolitan - Vodka	9.00 €
L'Oasis - Gin	9.00 €
Le Spritz - (Classic / limoncello)	9.00 €
L'Americano	7.50 €
Le Cocktail Miss (Pissang Malibu)	9.00 €
Whisky Soheer	9.00 €
La Madeleine (Amaretto Cointreau)	9.00 €
La Jacqueline - Rosé	5.50 €



STB

Les Alcools

LES WHISKYS*

J&B 6.00 €

Jameson 6.00 €

Jack Daniels's 8.00 €

Notre sélection :
(demandez à votre serveur)

LES RHUMS*

Captain Morgan 6.00 €

Nos Rhums arrangés

Cabrankan 8.00 €

Seicha de Silva 8.00 €

Planteray 10.00 €

Notre sélection :
(demandez à votre serveur)

LES DIGESTIFS*

Calvados 7.00 €

Cognac 7.00 €

Poire 7.00 €

Poire Cognac 7.00 €

Genièvre 7.00 €

Baileys 7.00 €

Limoncello 7.00 €

Get 27, 31 7.00 €

Irish Coffee 8.50 €

Maxi Irish Coffee 15.00 €

(Irish, Italian, Baileys, French,
Normand Coffee)

Nos pépites : (demandez à votre serveur)



IPNS – Prix nets - A consommer avec modération *

JB

A partager (ou pas)

Planche charcutière	20.00 €
Planche mixte (charcuterie et fromage)	25.00 €

Menu enfant – 09.00 €

Sirop à l'eau ou tropico
Jambon – Crousty – Steak haché
Coupe 2 boules au choix

LES ENTREES

La Salade du moment	Voir ardoise
Le Saumon Fumé Maison et ses toasts, crème ciboulette	13.00 €
Assiette de charcuteries	9.00 €
Escargots au beurre d'ail X 6 / 12	10.00 € / 18.00 €

VOUS AVEZ ENVIE D'UNE DE
NOS ENTRÉES EN PLAT ? PAS DE
SOUCI ! DEMANDEZ-NOUS !

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE FACTURER 3€ LA GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE SI VOTRE ENTRÉE EST VOTRE UNIQUE CHOIX.

LES SUGGESTIONS

Retrouvez vos plats d'inspirations sur l'ardoise

LES PLATS INCONTOURNABLES

Plat du jour (du lundi au vendredi hors férié)	11.50 €
Poulet au Maroilles	18.00 €
Carbonnade Flamande	18.00 €
Tartare préparé ou non	18.50 €
Pavé de Bœuf ±200grs	21.00 €
Camembert rôti et ses charcuteries	17.00 €
Camembert du Relais et ses charcuteries *	19.00 €
Filet de cheval ±200grs, à l'ail à l'ancienne	25.00 €
Andouillette 5A, Sauce moutarde	18.00 €
Gratinée de la mer	21.00 €



Nos Garnitures :

Frites, Gratin Dauphinois, Endives braisées, Pâtes, Riz, Salade.

Nos Sauces :

Poivre, Maroilles, Forestière, Moutarde, Béarnaise, Mayonnaise maison

LES DESSERTS

Assiette de fromages	9.00 €
Crème brûlée	7.00 €
Café gourmand 4 pièces	9.00 €
Mousse Chocolat	7.00 €
Tiramisu au spéculoos	7.50 €



LES GLACES

Dame blanche	7.50 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
Café liégeois	7.50 €
<i>Glace café, glace vanille, sauce café et chantilly</i>	
Chocolat Liégeois	7.50 €
<i>Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
Caramel Liégeois	7.50 €
<i>Glace caramel, glace vanille, sauce caramel et chantilly</i>	
La Brésilienne	7.50 €
<i>Glace café, glace vanille, glace rhum raisin, sauce caramel et chantilly</i>	
La Sicilienne	7.50 €
<i>Glace pistache, glace chocolat, sauce chocolat et chantilly</i>	
Colonel *	8.50 €
<i>Sorbet citron et vodka</i>	
Le Chuche amoureux *	8.50 €
<i>Sorbet cassis et Wambrechies</i>	
Coupe de sorbets	5.50 €
<i>Sorbet citron, cassis et passion</i>	
Coupe 2 boules	4.50 €
Coupe 3 boules	6.00 €

STB

nos vins

*Vins Blanc **

Vin Moelleux	24.00€/26.00 €
Graves Blanc « Château Ferrand » (Bordeaux)	29.00 €
Chardonnay « Moillard-Grivot » (Bourgogne)	60.00 €
Ladoix – (Bourgogne)	65.00 €
La sélection du Relais	20.00 €
Domaine Guillaman (Côtes de Gascogne)	23.00 €

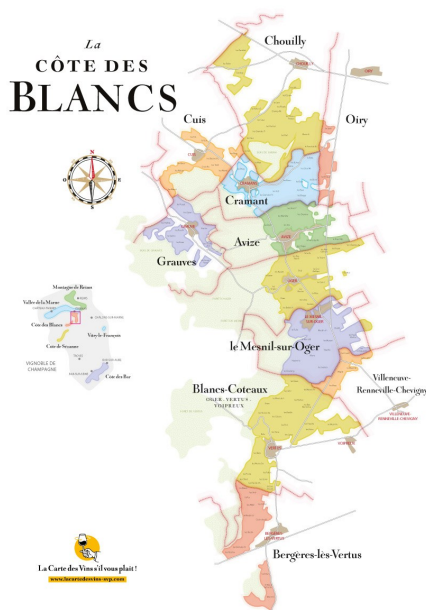
*Vin Rosé **

La sélection du Relais	20.00 €
Cuvée prestige - Côtes de Provence	26.00 €
Alix (Bourgueil)	28.00 €
Château Cavalier - Côtes de Provence	26.00 €

*Champagne **

Veuve Pelletier (Brut)	50.00 €
Pinot-Chevauchet « Distinguée »	80.00 €
(Premier cru-Blanc de blancs extra brut)	

Et d'autres produits, n'hésitez pas à nous demander



IPNS – Prix nets - A consommer avec modération *