



# LE RELAIS DES OLIVIERS



## SIGNATURES

<b>Shiny Ruby</b> (Gin, purée de fraises, citron jaune, soda aromatique)	12.00€
<b>Bloody pepperoni</b> (Vodka infusée au chorizo, infusion basilic olives noires, j. de tomate, ...)	14.00€
<b>Fenil</b> (Mezcal, réduction gueuze, sirop miel & foin)	12.00€
<b>Napoléon</b> (Espresso, gin infusé écorce orange, liqueur cacao, bitter choco, cordial clémentine,...)	13.00€
<b>Mademoiselle Suzette</b> (Gin vanille, Grand Marnier, sirop d'orange, citron jaune,...)	12.00€
<b>Le contre-toux</b> (Chartreuse verte, jus de citron jaune, sirop miel écorce orange, thé noir)	13.00€
<b>Dousse mang'</b> (Rhum brun, Licor 43, citron v., purée de mangue, Ginger Beer, London Essence)	12.00€

## CLASSIQUES

<b>Cocktail Maison</b>	8.50€
<b>Mojito / Mojito XL</b> (Havana 3 ans, citron vert, menthe, sirop de sucre)	10€ / 13.00€
<b>Hugo</b> (Liqueur de fleur de sureau, cava, menthe, eau pétillante)	10.00€
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, cava, eau pétillante)	10.00€
<b>Caipirinha</b> (Cachaça, citron vert, sirop de sucre)	10.00€
<b>Mai Tai</b> (Rhum brun, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat)	10.00€
<b>Moscow Mule</b> (Absolut, jus de citron vert, ginger beer)	10.00€
<b>Cuba Libre</b> (Havana especial, citron vert, cola)	10.00€
<b>Margarita</b> (Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre)	10.00€
<b>Porn Star Martini</b> (Vodka, Passoa, fruit passion, citron vert, sirop vanille, champagne)	12.00€
<b>Aku aku</b> (Havana 3, crème de pêche de vigne, citron vert, sirop de sucre, ananas)	12€ / 22.00€
<b>Negroni</b> (Campari, martini reserva, gin)	10.00€
<b>Espresso martini</b> (vodka, liqueur de café, Espresso, sirop de sucre)	11.00€

## SANS ALCOOL

<b>Maison</b>	6.00€
<b>Virgin Mojito / XL</b>	7€ / 9.00€
<b>Virgin Shiny Ruby</b>	7.00€
<b>Marcel pas gnole</b> (Jus de poire, sirop de raisin sec, Bitter choco, citron jaune,...)	8.00€
<b>Limonade meringuée</b> (Mousse citron, jus de citron, Cordial citron, eau pét')	8.00€

## PLAISIRS À PARTAGER

<b>Planche apéritive traditionnelle</b>	18.00€
<b>Panier de Calamars "a la romana"</b>	18.00€
<b>Panier de Frites de Patate Douce</b>	5.00€

# DIPS & COCKTAILS

Le Relais des Oliviers



## APÉRITIFS

Cocktail Maison	8.50€
Lillet Blanc / Rosé	7.00€
Ricard	5.50€
Kir	7.00€
Kir Royal	11.50€
Coupe de Champagne	11.00€
Coupe de Cava	8.00€
Campari	7.00€
Pisang	7.00€
Picon	7.00€
Picon bière	6.50€
Picon vin blanc	9.00€
Maitrank	6.00€
Le Zoup de Chassepierre	6.00€
Suze	7.00€
Batida	7.00€
Malibu	7.00€
Passoa	7.00€
Porto Rouge / Blanc	7.00€
Pineau des Charentes	7.00€
Martini Rouge / Blanc	7.00€
Gin Beefeater	7.00€
Campbell	7.00€
Havana blanc / brun	7.00€
Vodka Absolut	7.00€
Accomps (jus, soda, vin, cola)	2.00€

## SOFTS - JUS ET EAUX

Cocktail de fruits maison	6.00€
7 up	3.20€
Mirinda	3.20€
Pepsi / Pepsi Max	3.20€
Fuze Tea pêche / Pétill. / Mangue	3.20€
Crodino Jaune / Rouge	4.00€
Bliss Tonic	3.20€
Bliss Agrumes	3.20€
Jus (Orange, Pom'-Cerise, Ananas)	3.20€
Jus de pomme artisanal	3.50€
Bru 25cl	3.00€
Bru 50cl	4.50€

## NOS GINS & TONICS

KI NO BI Japan	14.00€
Malfy Arancia	13.00€
Hendricks	13.00€
Cala Kumquat	13.00€
Bulldog	13.00€
Monkey 47	13.00€
Arduenna	13.00€

## NOS PRESSIONS

Carlsberg 25 cl	3.50€
Carlsberg 40 cl	6.00€
Sint Hubertus Blonde 33cl	5.00€

## BIÈRES DE LA RÉGION

Orval	5.00€
Orval vieux	6.00€
Gen Goulf (Villers-dvt-Orval)	5.00€
Aracao	5.00€
Arafale	5.00€

## BIÈRES BOUTEILLE

Chimay Bleue	5.00€
Chouffe	5.00€
Chouffe Cherry	5.00€
Duvel	5.00€
Sint Hubertus Blanche	5.00€
Sint Hubertus Triple Blonde	5.00€
Sint Hubertus Triple Ambrée	5.00€
Karmeliet Triple	5.00€
Kwak	5.00€
Lefte Blonde	5.00€
Rochefort 8°	5.00€
Westmalle Triple	5.00€
La Houppé	5.00€
Carlsberg 0%	4.00€

## VIN AU VERRE


Rouge / Blanc / Rosé	5.50€
Moelleux	6.00€

*Pour bien commencer...*

## DU CÔTÉ DU FROID

<b>Tartare de Saumon aux pommes granny</b>	<b>21.00€</b>
<b>Assiette de Saumon fumé d'Ecosse</b>	<b>20.00€</b>
<b>Foie Gras Maison</b> (pain d'épices)	<b>25.00€</b>
<b>Jambon de notre belle région</b>	<b>16.00€</b>

## OU DU CHAUD

<b>Scampis Maison</b> tomatés, épicés et crévés 	<b>21.00€</b>
<b>Scampis au Sésame et Wakamé</b> (saveurs d'Orient)	<b>21.00€</b>
<b>Escargots 6</b>	<b>11.00€</b>
<b>Escargots 12</b>	<b>15.00€</b>
<b>Pâté Gaumais du Terroir</b> au fromage d'Orval	<b>12.00€</b>
<b>Croquettes de Crevettes Grises Artisanales</b>	<b>19.00€</b>
<b>Croquettes de Fromages Artisanales</b>	<b>14.00€</b>
<b>Croquettes de Fromage d'Orval Artisanales</b>	<b>16.00€</b>
<b>Potage du jour</b>	<b>10.00€</b>

*Pour continuer...*

## CÔTÉ JARDIN

<b>Salade de Chèvre Chaud</b> (miel et vinaigre de noix)	<b>15.00€</b>
<b>Salade Paysanne</b> (pommes de terre et lardons)	<b>15.00€</b>
<b>Salade César</b> (poulet, croûtons, anchois et parmesan)	<b>16.00€</b>
<b>Salade aux Scampis croustillants</b> (vinaigrette curry)	<b>20.00€</b>
<b>+ supplément frites</b>	<b>3.00€</b>

## CÔTÉ FRAICHEURS

<b>Jambon de notre belle région</b>	<b>18.00€</b>
<b>Assiette Ardennaise</b> (charcuteries locales et crudités)	<b>19.00€</b>
<b>Tartare de Boeuf traditionnel</b> (frites et salade)	<b>19.00€</b>
<b>Tartare de Boeuf à l'Italienne</b> (frites et salade)	<b>20.00€</b>
<b>Tartare de Boeuf au Foie Gras</b> (frites et salade)	<b>24.00€</b>
<b>Tartare de Saumon aux pommes granny</b>	<b>22.00€</b>

# ENTRÉES PLATS

Le Relais des Oliviers

## NOS PIZZAS

<b>Margherita</b> (tomate, mozzarella)	11.00€
<b>Funghi</b> (tomate, mozzarella, champignons)	13.00€
<b>Prosciutto</b> (tomate, mozzarella, jambon)	13.00€
<b>Prosciutto E Funghi</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	14.00€
<b>Napoli</b> (tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives)	13.00€
<b>4 saisons</b> (tomate, mozza, jambon, champignons, artichauts, olives, aubergines)	16.00€
<b>4 fromages</b>	15.00€
<b>Divabisa</b> (tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon de parme, oignons)	17.00€
<b>Calzone</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf)	15.00€
<b>Orval</b> (tomate, mozzarella, fromage d'Orval, saucisson d'Orval)	16.00€
<b>Scampis</b> (tomate, mozzarella, scampis, oignons, ail)	18.00€
<b>Végétarienne</b> (tomate, mozza, aubergines, poivrons, courgette, ail, champis)	14.00€
<b>Hawaï</b> (tomate, mozzarella, jambon, ananas)	13.00€
<b>Le Relais</b> (tomate, mozzarella, poivrons, lardons, oignons, chèvre, œuf)	17.00€
<b>Adriana</b> (tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, crème citronnée)	18.00€
<b>Diavola</b> (tomate, mozzarella, chorizo)	14.00€
<b>Bomba</b> (tomate, mozzarella, chorizo, gorgonzola)	16.00€
<b>Royale</b> (tomate, mozza, roquette, parmesan, tomate cerise, jambon de parme)	18.00€
<b>Raclette</b> (tomate, mozza, fromage à raclette, lardon, salami, pdt, oignons)	18.00€

## BASE CRÈME


<b>Capra</b> (crème mascarpone, mozzarella, chèvre, lardons, poire, miel)	16.00€
<b>Paysanne</b> (crème mascarpone, mozzarella, oignons, champignons, lardons)	16.00€
<b>Truffe Royale</b> (crème, mascarpone, tartufata, champis, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan)	19.00€




# PLATS

Le Relais des Oliviers

## NOS PÂTES

<b>Pennes Carbonara</b>	14.00€
<b>Pennes à la Sicilienne</b> (lardons, crème tomatée) 	15.00€
<b>Linguines Pesto, Chèvre</b> (crème, rucola, pignons de pin, jambon de Parme)	19.00€
<b>Linguines aux scampis</b> (tomates, scampis & basilic)	20.00€
<b>Spaghetti Bolognaise</b>	15.00€
<b>Pennes gorgonzola chorizo</b>	17.00€

## NOS POISSONS


<b>Truite Meunière</b> (frites et salade)	17.00€
<b>Scampis Maison</b> (crème tomatée légèrement piquante, riz) 	24.00€
<b>Scampis Wakame</b> (riz)	24.00€
<b>Saumon béarnaise</b> (frites et salade)	24.00€
<b>Moules Maison "Façon Mamy"</b> * <i>En saison</i> (légumes, vin blanc et crème)	Prix / jour

## NOS VIANDES

Viande nature servie avec frites et salade	
<b>Le steak</b>	24.00€
<b>Le Contre-filet</b>	26.00€
<b>Viande selon arrivage</b>	Prix / jour

Nos sauces:

<b>Poivre, Béarnaise, Champignons crème</b>	3.00€
<b>Fromage d'Orval</b>	4.00€

<b>Escalope de Veau pannée sicilienne</b> 	25.00€
<b>Escalope de Veau pannée champignons crème</b>	25.00€
<b>Suprême de Poulet Tandoori</b>	20.00€
<b>Suprême de Poulet sauce Champignons Crème</b>	20.00€
<b>Burger Le Relais 100% Black Angus / simple</b>	20.00€
<b>Burger Le Relais 100% Black Angus / double</b>	25.00€

## MENU KIDS

<b>Nuggets de Poulet frites / Pizza / Pâtes Carbonara</b>	10.00€
+ <b>Glace 1 boule</b> (vanille, choco)	

"La Gourmandise commence quand on n'a plus faim" (A.D)

## DESSERTS

L'incontournable Dame Blanche (chocolat maison)	9.00€
Brésilienne (glace moka, sauce caramel et chantilly)	9.00€
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)	9.00€
Sorbets en trois couleurs	9.00€
Fraise Melba (en saison)	10.00€
Tarte aux pommes maison (glace & crème anglaise)	9.00€
Tiramisu Oreo maison	9.00€
Tiramisu au Speculoos maison	9.00€
Crème Brûlée maison	9.00€
Fondant au chocolat maison*15 min de cuisson	10.00€
Mousse au Chocolat maison	8.50€

## NOS CAFÉS PLAISIR

Café Gourmand	10.00€
Déca Gourmand	10.00€
Expresso Gourmand	10.00€
Cappuccino Gourmand	10.00€
Thé Gourmand	10.00€
Irish Coffee Gourmand	17.00€
Irish Coffee 50 cl Gourmand	21.00€

## CAFÉS

Café, Espresso, Décaféiné	3.00€
Cappuccino crème fraîche	3.20€
Le véritable Irish Coffee	10.00€
Irish Coffee 25 cl	10.00€
Irish Coffee Connaisseurs 50 cl	15.50€
French Coffee 25 cl	10.00€
French Coffee Connaisseurs 50 cl	15.50€
Italian Coffee 25 cl	10.00€
Italian Coffee Connaisseurs 50 cl	15.50€
Bailey's Coffee 25 cl	10.00€
Bailey's Coffee Connaisseurs 50 cl	15.50€

## THÉS

Thé noir, Earl grey, Camomille, Menthe verte, Citron cannelle, Fruits rouges, Vert Jasmin, Verveine	3.20€
---	-------

# DESSERTS CAFÉS

Le Relais des Oliviers

# L'armoire à Papa...

## NOS RHUMS

Zacapa 23 años	12.00€
Havana sélection Maestro	14.00€
Havana 15 años Gran Reserva	22.00€
Bumbu	9.00€
Bumbu XO	12.00€

## NOS WHISKIES

Glenlivet 1824 single malt	10.00€
Chivas Regal 12 Years	8.00€
Chivas Regal 18 Years	13.00€
Jameson	8.00€
Jameson Black Barrel	10.00€
Horse with no name Bourbon	11.00€
Jack Daniel's	8.00€
The Deacon Blended Scotch	9.00€

## NOS COGNACS, ARMAGNACS & CALVADOS

Martell VS	11.00€
Martell XO	24.00€
Braastad VS	9.00€
Braastad XO	12.00€
Laguille Bas Armagnac	10.00€
Boulard Calvados	9.00€

## NOS LIQUEURS

Licor 43	8.00€
Clémentino	8.00€
Cointreau	8.00€
Amaretto	8.00€
Bailey's	8.00€
Limoncello	8.00€
Poire cognac	8.00€
Sambuca	8.00€
Chartreuse verte / jaune	8.00€
Bumbu cream	8.00€
Get 27	7.00€

## NOS EAUX DE VIE

Mirabelle	8.00€
Poire	8.00€
Framboise	8.00€
Grappa	9.00€
Vodka Absolut	8.00€
Vodka Absolut Elyx	11.00€

## NOS TEQUILAS

Olmecca Silver	4.50€
Olmecca Reposado	5.00€
Olmecca Altos Plata	7.00€
Olmecca Altos Reposado	9.00€
Mezcal Casamigos	10.00€

Pour toutes les occasions de faire plaisir, pensez à nos chèques-cadeaux!  
La décoration de notre restaurant est à vendre et mise à disposition par

**LATITUDE 46**  
*Concept store*



52, place Albert 1er - 6820 Florenville  
Tél. +32 61 32 04 43

Ouvert du mardi au dimanche  
A partir de 12h00 & 18h30

Suivez-nous sur

