



Le Relais de Chassepierre

7, rue Warlomont à 6824 Chassepierre

Brasserie - Epicerie - Dépôt pain

Espace déco (sur 2 étages)

Ouverture tous les jours de 08h00 à 21h30
(Sauf le jeudi hors saison)

Tél. 061-32.83.16 Gsm 0498-71.63.34

www.relaischassepierre.be

lerelaisdechassepierre@hotmail.com

Tva : 0830.572.792

A p ritifs

Amaretto Red Bull.....	6 �
Apéritif découverte du relais.....	7 �
Apéritif maison (sans alcool).....	5 �
Apéritif Spritz.....	6.50 �
Bacardi.....	4 �
Bacardi Breezer.....	4 �
Batida.....	4 �
Campari.....	4 �
Coupe de Cava Rosé.....	5 �
Coupe de Champagne.....	6.50 �
Gancia.....	4 �
Gin.....	4 �
Guignolet Kirch.....	4 �
J. Walker.....	5 �
J-B.....	5 �
Kir vin blanc.....	5 �
Kir royal.....	9 �
Ma�trank.....	4 �
Ma�trepierre rouge.....	4 �
Martini blanc - rouge.....	4 �
Picon nature - bière - vin blanc.....	5 �
Pineau des Charentes.....	4 �
Pisang.....	4 �
Pisang (sans alcool).....	4 �
Porto blanc - rouge.....	4 �
Prosecco.....	6 �
Ricard.....	4 �
Suze.....	4 �
Vin blanc liqueureux bordeaux Chasse-Pierre.....	4 �
Vodka.....	4 �
Vodka Red Bull.....	6 �
Zoup de Chassepierre (artisanal).....	4 �

Ma trank - jus de pomme - miel

Les accompagnements..... 2  

Coca - Jus d'ananas -Jus d'orange - Soda - Tonic

Portion de fromage ou de saucisson..... 2.50  

Bières

Au fût

Diekirch.....	2 €
Diekirch (la pinte).....	3.80 €
Bière du mois (en été).....	3 €

Bouteille

Chimay blanche (8°) Trappiste.....	4 €
Chimay bleue (9°) Trappiste.....	4 €
Chouffe (8°).....	4 €
Clausthaler bière sans alcool.....	3.50 €
Corne du bois des pendus (5.9°).....	4 €
Despérados (5.9°).....	4 €
Duchesse de Bourgogne (6.2°).....	4 €
Duvel (8.5°).....	4 €
Gaumaise blonde (6.3°) - brune (6.5°).....	4 €
Gen Goulf (6.1°).....	4 €
Grimbergen blonde (6.7°).....	4 €
Grimbergen brune (6.5°).....	4 €
Gueuze mort subite 37.5 cl (4.5°).....	4.50 €
Hoegarden blanche (4.9°).....	3.00 €
Hoegarden rosée (3°).....	3.50 €
Kriek cerise (4°).....	4 €
Kwak (8.4°).....	4 €
Leffe blonde (6.6°) - brune (6.5°).....	4 €
Monsieur Rock (6.6°).....	4 €
Orval (6.2°) Trappiste.....	4 €
Orval vieux (6.2°) Trappiste (2013).....	5.50 €
Rochefort (8°) Trappiste.....	4 €
Rulles 75 cl (7°).....	9.50 €
Trappe blonde (6.5°).....	4 €
Trappe quadrupel (10°).....	4 €
Tripple karmeliet (8,4°).....	4 €
Westmalle triple (9.5°) Trappiste.....	4 €

Softs

Cécémel.....	2.50 €
Coca-cola - light - zéro - life.....	2 €
Fanta.....	2 €
Ice tea - pêche - green.....	2.50 €
Oasis tropical.....	2.50 €
Red Bull.....	3.50 €
Schweppes tonic - agrumes.....	2.50 €
Sprite.....	2 €

Jus de fruits

Ananas - Fraise - Orange - Tomato.....	2.50 €
Jus bio de Rachecourt : Pomme - Fruit rouge.....	3 €

Jus de fruits pressés

Orange.....	4 €
Citron.....	4.50 €
Citron - Orange.....	5 €

Milk-shake

Vanille.....	4 €
Banane.....	6 €
Café.....	6 €
Fraise (en saison).....	7 €

Les eaux

Eau plate - pétillante

Le $\frac{1}{4}$ litre bru.....	2 €
Le $\frac{1}{2}$ litre bru.....	4 €
Perrier.....	2.50 €
Supplément sirops divers.....	0.60 €

Les petits déjeuners (servi jusqu'à 11h00)

Les tartines (Servi avec son bol de salade)

Fromage d'Orval.....	7.50 €
Jambon de pays.....	7.50 €
Saucisson d'Orval.....	7.50 €

Les croques (Servi avec son bol de salade)

Croque-monsieur.....	7 €
Croque-madame.....	8 €
Croque hawaïen.....	8 €
Croque moine.....	10 €
Fromage d'Orval - jambon d'Ardenne	
Croque campagnard.....	10 €
Fromage d'Orval - jambon blanc - lard déjeuner	
Croque prairie.....	10 €
Jambon blanc - chèvre et miel	
Le noble.....	14 €
Foie gras - figue - poire	
Croque monstre.....	12 €
Double classique - œuf à cheval	
Croque sud.....	12 €
Tomates sèches - jambon de parme - mozzarella	
Croque mer.....	12 €
Saumon fumé - Emmental - Tomate cerise	

Le froid

Chiffonnade de jambon de parme sur lit de salade.....	14 €
Jambon de parme - fraise - porto rouge (en saison).....	16 €
L'assiette de saumon fumé.....	16 €
L'assiette Gaumaise.....	15 €
Pêche au thon.....	12 €
Tartare de saumon fumé.....	18 €
Toast de foie gras et ses confits.....	16 €

*L*e chaud

Baignade de scampis crème - ail.....	15 €
Baignade de scampis échalotes - vin blanc - crème.....	15 €
Baignade de scampis à la diable (piquant).....	16 €
Baignade de scampis crème - safran.....	16 €
Croquettes de crevettes grises sur lit de salade.....	12 €
Croquettes de fromage sur lit de salade.....	12 €
Potage maison (en hiver).....	5 €

Suppléments

Bol de salade.....	1 €
Pain ou Gruyère ou sauce.....	1 €
Plate de Florenville rissolées.....	3 €
Verre, couvert, assiettes supplémentaire.....	1 €

Les crêpes salées

L'Hawai.....	10 €
Jambon, fromage, ananas, huile d'olive	
La prairie.....	12 €
Jambon, fromage de chèvre, miel	
L'abbaye.....	12 €
Saucisson, fromage et bière d'Orval, tomates cerises, huile d'olive	
La moine.....	12 €
Plates de Florenville rissolées, fromage d'Orval, jambon de pays	
La paysanne.....	12 €
Plates de Florenville rissolées, lardons, fromage d'Orval, tomates cerises	
La relais.....	12 €
Jambon, fromage, œuf à cheval, huile d'olive	
La mer.....	15 €
Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon, tomates cerises, ail	
La noble.....	17 €
Foie gras, magret de canard, poire, confit d'oignons	
La soleil.....	14 €
Jambon de parme, mozzarella, tomates cerises	
La nonne.....	13 €
Plates de Florenville rissolées, champignons, fromage d'Orval	
La monastère.....	12 €
Fromage d'Orval, tomates cerises, jambon du pays	
La chèvre.....	13 €
Plates de Florenville rissolées, salade, fromage de chèvre, miel	
La poulette.....	12 €
Fromage d'Orval, œuf sur le plat	
L'océane.....	14 €
Scampis poêlés, saumon, fromage d'Orval	
La campagnarde.....	16 €
Plates de Florenville rissolées, jambon blanc, jambon du pays, Champignons, lardons, fromage d'Orval, tomates cerises, huile d'olive	

Les pâtes

Spaghetti bolognaise.....	10 €
Spaghetti carbonara au fromage d'Orval.....	12 €
Tagliatelle aux deux saumons.....	16 €
Tagliatelle aux scampis.....	16 €
Ail, crème de tomates (légèrement piquant)	
Tagliatelle scampis à la diable (piquant).....	16 €
Lasagne maison au fromage d'Orval (20 min).....	16 €
Penne du relais.....	12 €
Huile d'olive, ail, tomates cerises, jeune pousse, copeaux de parmesan	
Gratin de pâtes.....	14 €
Penne - jambon - crème fraîche - fromage d'Orval	
Linguine saveur d'Italie.....	14 €
Tomates cerises, câpres, basilic, huile d'olive	

Les omelettes (3 œufs)

Fromage d'Orval.....	12 €
Jambon fumé.....	10 €
Lard fumé.....	10 €
Moine.....	13 €
Fromage d'Orval, plates de Florenville rissolées, champignons	
Nature.....	8 €
Paysanne d'Orval.....	14 €
Fromage et bière d'Orval, plates de Florenville rissolées, lardons	
Paysanne de la mer.....	15 €
Plates de Florenville rissolées - saumon - scampi - ail	
Saumon fumé.....	14 €
Tomate.....	10 €

Les salades

Salade de thon.....	14 €
Thon - Tomates cerises - mozzarella - œufs	
Salade de chèvre chaud, entouré de lard.....	15 €
Chèvre - noix - figues - vinaigre balsamique	
Salade de chèvre - végétarienne.....	15 €
Chèvre - noix - figues - miel	
Salade folle de magret de canard.....	20 €
Dés de fromage - raisins secs - tomates séchées - copeaux de parmesan	
Salade paysanne.....	14 €
Plates de Florenville rissolées - lardons - croutons - œufs - vinaigrette tiède	
Salade paysanne au poulet.....	18 €
Plates de Florenville rissolées - filets de poulet - œufs - croutons	
Salade paysanne au fromage d'Orval à cheval.....	17 €
Plates de Florenville rissolées - fromage d'Orval - œufs - croutons - œuf sur le plat	
Salade aux scampis.....	20 €
Plates de Florenville rissolées - scampis poêlés à l'ail - œufs - croutons	
Salade mer.....	20 €
Plates de Florenville rissolées, scampis poêlés, saumon fumé, œufs, croutons, huile d'olive	
Salade aux deux saumons.....	22 €
Plates de Florenville rissolées, saumon fumé, saumon frais, croutons, câpres et citron	
Salade campagnarde.....	20 €
Plates de Florenville rissolées, saucisson gaumais, jambon d'Ardenne, Fromage d'Orval, jambon blanc, croûtons, œufs	
Salade campagnarde (cent patates).....	20 €
Saucisson gaumais, jambon d'Ardenne, fromage d'Orval, jambon blanc, croutons, œufs	
Salade gourmande.....	22 €
Foie gras, magret, saumon fumé, scampis, jambon de parme	

rêpes sucrées

Banane.....	7,50 €
Banane - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Banane comédie.....	7.50 €
Banane - glace vanille - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Belle Hélène.....	6 €
Poire - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Belle Hélène comédie.....	7 €
Poire - glace vanille - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Beurre.....	6 €
Brésilienne comédie.....	7.50 €
Glace moka - vanille - brésilienne - chantilly - caramel	
Chantilly.....	5 €
Chocolat.....	5 €
Confiture.....	5 €
Flambée au Grand Marnier.....	8.50 €
Fraise comédie (en saison).....	9 €
Fraise - glace vanille - coulis - chantilly	
La relais.....	7.50 €
Fruits - coulis - chantilly	
La relais comédie.....	8.50 €
Fruits - sorbet - coulis - chantilly	
L'exotique.....	7 €
Ananas - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
L'exotique comédie.....	7.50 €
Ananas - sorbet - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Mikado.....	7.50 €
Glace vanille - chocolat chaud côte d'or - chantilly	
Sucre blanc.....	4 €
Sucre cassonade.....	4 €

Les gourmandises

Fondue au chocolat accompagnée de ses fruits frais.....	8 €
Moelleux au chocolat grand cru.....	7 €
Fraise - sucre - chantilly (en saison).....	8 €

Glaces et sorbets

Banana split (chocolat chaud côte d'or).....	7 €
Café glacé.....	8 €
Café viennois (café, chocolat chaud, chantilly).....	5.50 €
Chocolat chaud tropical.....	5.50 €
(Chocolat chaud, glace, chantilly)	
Coupe brésilienne.....	6 €
Coupe colonel.....	9 €
Coupe enfants 3 boules au choix.....	5 €
Coupe fraise (en saison).....	9 €
Dame blanche (chocolat chaud côte d'or).....	7 €
Sorbet 3 boules.....	8 €

Gaufres de Bruxelles

Sucre blanc.....	4 €
Sucre cassonade.....	4 €
Chantilly.....	5 €
Chantilly - chocolat chaud côte d'or.....	6 €
Mikado.....	7 €
Beurre.....	5 €
Confiture.....	5 €
Fraise - chantilly (en saison).....	7 €
Banane - Chantilly	7 €
Banane - Chantilly - chocolat chaud côte d'or.....	8 €

Vins

Le vin Rouge - rosé - blanc

Le verre.....	3 €
Le $\frac{1}{4}$ litre.....	6 €
Le $\frac{1}{2}$ litre.....	12 €
La bouteille.....	17 €

Rouge (1/2 bouteille)

Bordeaux Château Chasse-Pierre.....	12.50 €
Château neuf du pape.....	16.50 €
Côtes du Rhône Prestige.....	10.50 €

Rosé (1/2 bouteille)

Pinot noir rosé d'alsace.....	14.50 €
-------------------------------	---------

Rouge

Bordeaux Château Chasse-Pierre (le verre).....	4 €
Bordeaux Château Chasse-Pierre.....	22 €
Bourgogne Pinot noir réserve Pierre André.....	24 €
Bourgeois Cave du petit colombier.....	18 €

Blanc

Bordeaux Château Chasse-Pierre (le verre - liquoreux).....	4 €
Bordeaux Château Chasse-Pierre (liquoreux).....	22 €
Bourgogne Chardonnay réserve Pierre André.....	22 €
Pinot gris d'Alsace.....	19 €

Rosé

Pinot noir rosé d'alsace.....	21.50 €
Tavel domaine Corne-Loup.....	19 €
Bordeaux Château Chasse-Pierre (le verre).....	4 €
Bordeaux Château Chasse-Pierre.....	18 €

Vin mousseux

Cava brut.....	16 €
Cava rosé.....	16 €

Champagne

Pierre Arnoul 37.5 cl.....	25.50 €
Pierre Arnould.....	45 €
Veuve Clicquot brut.....	64 €

Digestifs

Amaretto.....	6 €
Baileys.....	6 €
Calvados.....	6 €
Chivas.....	6 €
Cognac.....	6 €
Cointreau.....	6 €
Cynar.....	6 €
Eau de villée 40 °.....	6 €
Grand marnier.....	6 €
Grappa.....	6 €
Limoncello.....	6 €
Marc de gewurztraminer.....	6 €
Mirabelle - poire.....	6 €
Whisky gold 40°.....	8 €
Whisky Goldlys belgian 10 ans 40°.....	8 €

Cafés

Café.....	2.50 €
Expresso.....	2.50 €
Double expresso.....	4.50 €
Décaféiné.....	2.50 €
Cappuccino.....	3 €
Lait russe.....	2.50 €
Cécémel chaud.....	2.50 €
Chocolat chaud chantilly.....	3 €
Chocolat chaud tropical.....	5.50 €
Irish coffee.....	8 €
Vin chaud.....	3 €

Tisanes Delahaut..... 4 €

Tisane Tilleul :

Tisane verveine :

Tisane cocktail champenois :

Tisane Charlotte aux fraises : Rooibos vert, papaye, ananas, rose, framboise, fraises, pommes et fleurs.

Tisane du Panda : Feuille de bambou, marc de pomme, raisins secs, marc de carottes, marc de betteraves, Marc de papaye, ananas, confits, pelure de citron.

Thés Delahaut.....4 €

Teatower (voir carte).....3 €

Thés noirs

Artistes : thé noir vanillé fleuri.

Citron : thé noir de chine aromatisé au citron vert.

Darjeeling : un thé puissant et raffiné des collines de l'Himalaya avec un léger goût de muscade, un délice après un repas ou pour accompagner une collation.

Earl grey : mélange harmonieux des plus fines variétés de thés de chine, délicatement aromatisé de bergamote.

Jasmin : thé noir de chine à l'arôme délicat et subtil des fleurs de jasmin.

Lotus royal : thé noir aux fleurs de lotus.

Pomme cannelle : thé noir de chine aromatisé à la pomme et à la cannelle.

Thés verts

Détente (nuit coquine) : base de thé vert, thé noir aromatisé à l'églantier et aux pétales de roses.

Fleurs cactus : thé vert japonais aux extraits de pétales de cactus.

Gingembre : thé vert chinois aux extraits de gingembre.

Marocain : Thé vert chinois, feuilles de menthe broyées & fleurs d'oranger.

Japonais : thé aux feuilles longues et plates, thé très onctueux.

Jardin de mogador : thé vert japonais menthe avec des fleurs de rose

Potion des druides : pomme, thé vert, citronnelle, rose, ananas, gingembre, citron, coriandre, riz soufflé, fleurs d'oranger, jasmin, ginseng.

Royal green symphony : thé vert japonais aromatisé aux boutons de rose, pétales de fleurs de cactus, morceaux de papaye, mangue et églantier.

Thés rouges

Rooibos Kalahari : Thé rouge nature d'Afrique du Sud sans théine antispasmodique aromatisé aux agrumes.

Honey bush : Morceaux d'amandes, feuilles de mûriers, écorces d'orange et arômes naturel de pêche.