

*Bienvenue  
Welcome*



*Relax'Eat*  
Restaurant

#BONVIVANT #VIANDARD(E) #TABLEPERCHEE

#BONVIVANT #VIANDARD(E) #TABLEPERCHEE



FLASHEZ-MOI

RÉSERVEZ VOTRE TABLE EN LIGNE

**WWW.RELAXEAT.FR**

OUVERT TOUTS LES JOURS - MIDI & SOIR  
HORAIRE : 11H30-14H00 / 18H30-23H30  
TEL : 04.92.79.48.89

# La carte

## NOS COCKTAILS (AVEC ALCOOL\*)

### NOS CRÉATIONS

**12€**

Le Cocktail  
Avec Alcool

#### PINK VELVET

RHUM BLANC, LIQUEUR DE FRAMBOISE, PURÉE DE FRUITS ROUGES, CITRON PRESSÉ, MENTHE FRAÎCHE.

#### GINGEMBRE MOI

GIN, BASILIC FRAIS, GINGEMBRE CONCENTRÉ BIO, SUCRE DE CANNE, GINGER BEER.

#### YUZ'MARGA

TEQUILA, TRIPLE SEC, YUZU CONCENTRÉ BIO, FLEUR DE SEL.

#### PINE APPLE

VODKA, LIQUEUR DE VANILLE, JUS D'ANANAS, YUZU CONCENTRÉ BIO, PURÉE DE FRUITS EXOTIQUES, EAU PÉTILLANTE.

### LES CLASSIQUES

**10€**

Le Cocktail  
Avec Alcool

#### SPRITZ

APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE FRAÎCHE

#### SUR'EAU SPRITZ

LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

#### MULES (MOSCOW / MEXICAIN / LONDON)

BASE AU CHOIX : VODKA / TEQUILA / GIN  
CITRON PRESSÉ, GINGER BEER.

#### CAIPIRINHA

CACHAÇA, CITRONS VERTS, SUCRE DE CANNE.

#### MOJITO CLASSIQUE

RHUM HAVANA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE.

#### MOJITO FRUITS ROUGES OU EXOTIQUE

RHUM HAVANA, CITRON VERT, PURÉE DE FRUITS, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE.

#### MOJITO ROYAL (12€)

CHAMPAGNE, RHUM HAVANA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE

# Sans alcool

## NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

**8€50**

Le Cocktail  
Sans Alcool

#### SPRITZ TROPICAL

ANANAS, PASSION, SIROP DE VANILLE, CITRON PRESSÉ, EAU GAZEUSE.

#### FRESH BERRY

PURÉE DE FRUITS ROUGES, BASILIC FRAIS, YUZU CONCENTRÉ BIO, JUS DE POMME, EAU PÉTILLANTE.

#### VIRGIN SUNRISE

JUS D'ANANAS & PASSION, SIROP DE GRENADINE, CITRON PRESSÉ.



#### VIRGIN MOJITO

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE.

#### VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES OU EXOTIQUE

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PURÉE DE FRUITS, EAU GAZEUSE.

# Boissons

## LA CARTE

### APÉROS

RICARD OU PASTIS 51 - 3.50€  
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL) - 6.00€  
KIR (cassis, pêche, framboise) - 5.00€  
KIR ROYAL - 9.00€  
AMERICANO - 9.00€

### EAUX

VITTEL (50CL) - 4.00€  
SAN PELLEGRINO (50CL) - 4.50€  
PERRIER (33CL) - 3.80€

### SIROPS

SIROP DE GRENADINE, CERISE  
KIWI, ORGEAT, MENTHE, PÊCHE,  
CITRON, PAC - 3.00€

### BIÈRES BOUTEILLES

BIÈRE SANS ALCOOL « 1664 » - 4.00€  
LA MORDUE «HARD CIDER» IPA - 5.90€

### BIÈRES PRESSION

**BIÈRE DU MOMENT :**  
25CL - 4.50€ // 50CL - 9.00€

AFFLIGEM BLONDE - 25CL - 4.00€  
AFFLIGEM BLONDE - 50CL - 8.00€

### SODAS 4€20

COCA, COCA ZERO, ORANGINA,  
LIMONADE, FUZE TEA, SCHWEPPES  
AGRUMES

### JUS DE FRUITS 3€80

JUS D'ANANAS, JUS DE FRAISE,  
JUS DE POMME, JUS DE TOMATE.

## CAVE À RHUM VOIR ARDOISE



*Champagne*  
MOËT ET CHANDON Brut

COUPE DE CHAMPAGNE - 12€  
LA BOUTEILLE (75CL) - 75€

### WHISKYS

JB 4CL - 6.00€  
JACK DANIELS 4CL - 8.00€  
CARDHU 12 ANS 4CL - 9.00€  
LAGAVULIN 16ANS ECOSSE 4CL - 15.00€  
DUKE STRAIGHT BOURBON  
(FAMILLE JOHN WAYNE) 4CL - 12.00€

### GIN

CITADELLE - 10€  
BELLE RIVE - 12€

### DIGESTIFS

GET 27 / LIMONCELLO 6CL - 7.00€  
BAILEYS 6CL - 7.00€  
CHARTREUSE VERTE - 7 €  
CHARTREUSE JAUNE - 7 €  
GENEPI / FARIGOULE / CHARTREUSE 4CL - 7.00€  
COGNAC VSOP / EAU DE VIE POIRE 6CL - 10.00€



### BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ - 2.50€
- THÉ / INFUSION - 2.50€
- NOISETTE - 3.00€
- CAFÉ CRÈME - 3.50€
- CAPUCCINO - 4.00€
- CHOCOLAT CHAUD - 4.00€

# EN ENTRÉE OU À PARTAGER

#midietsoir

**PLANCHE DE FOIE GRAS ROUGIER - 22€**

**« JAMBON DUROC DE BALLATÉ »**

Élevé en plein air, affiné 30 mois.

100g = 16,50€ / 200g = 30€

**« SUR L'OS »**

Duo d'os à moelle et pain à l'ail toasté - 12€

## CÔTÉ FRAÎCHEUR

**LA BURRATA D'ÉTÉ**

TOMATES DE SAISON, BURRATA CRÉMEUSE, BASILIC FRAIS & PESTO  
MAISON - ENTRÉE 10,90€ / PLAT 18,90€

**TARTARE DE DORADE AUX PARFUMS  
D'ASIE**

AVOCAT, CONCOMBRE, CORIANDRE, CITRON VERT, GINGEMBRE,  
SAUCE SOJA, PIMENT DOUX. - ENTRÉE 14€ / PLAT 24€

**CARPACCIO DE BŒUF**

COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE  
FRITES & SALADE - 23,90€

**TARTARE DE BŒUF**

COUPÉ AU COUTEAU, FRITES & SALADE - 24,90€

**LA RELAX GOURMANDE**

POULET CROUSTILLANT, AVOCAT, OIGNONS ROUGES, TOMATES  
CERISES, SALADE, COPEAUX DE PARMESAN, CAROTTES RÂPÉES  
-21,90€

# NOS PLATS

#midietsoir

## ENCORE PLUS DE SAVEURS

### DOLCE VERDE

GNOCCHIS, PESTO MAISON, BURRATA CRÉMEUSE & TOMATES CONFITES – 22€

### POINTE D'EXOTISME

RIGATONI, CREVETTES SAUTÉES, CURRY VERT, LÉGUMES CROQUANTS, LAIT DE COCO, GINGEMBRE, PIMENT DOUX, CORIANDRE & ZESTE DE CITRON VERT – 23€

### ESCAPADE MÉDITERRANÉENNE

POULPE RÔTI EN PERSILLADE & LÉGUMES GRILLÉS – 24,90€

### TENDRE D'AGNEAU

(CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 15H)

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE, JUS DE VIANDE AUX HERBES DE PROVENCE, LÉGUMES DE SAISON – 27,90€

## NOS BURGERS GOURMETS

### L'AGNEAU

STEAK D'AGNEAU, CHEDDAR FUMÉ, COMPOTÉE D'OIGNONS, CRÈME À L'AIL DES OURS – 26,90€

### LE RELAX

STEAK DE BŒUF, LARD GRILLÉ, CHEDDAR, COMPOTÉE D'OIGNONS & SAUCE TARTARE – 25€ (DOUBLE + 5€)

Accompagnements

FRITES, SALADE OU LÉGUMES DU MOMENT – 4 €



## LES PLATS POUR LES ENFANTS - 12€

POULET FRIT OU POISSON PANÉ OU STEAK HACHÉ  
ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, LÉGUMES OU PÂTES.  
PUSH UP EN DESSERT  
1 SIROP AU CHOIX OFFERT

#relaxeatrestaurant

## VIANDARD(E)

### **BELLE BROCHETTE D'AGNEAU AUX HERBES**

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

**28€<sup>90</sup>**

### **BAVETTE PRESTIGE (200G)**

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

**27€<sup>90</sup>**

### **CÔTE DE BOEUF 450G**

(2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

**36€<sup>90</sup>**

### **FILET DE BOEUF MÂTURÉ 250G**

(2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

**35€<sup>90</sup>**

## **PIÈCES DE VIANDES PREMIUM SELON ARRIVAGE**

VOIR ARDOISE #VIANDARD

### **ANDOUILLETTE DE VALENSOLE XXL (300G) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE.**

**28€<sup>90</sup>**

### **MAGRET DE CANARD AU GRILL**

2 accompagnements au choix

**32€<sup>00</sup>**

## **ACCOMPAGNEMENTS :**

*FRITES, SALADE, LÉGUMES AU FOUR*

## **SAUCES AU CHOIX - 3€**

*ROQUEFORT, POIVRE, TARTARE,  
BARBECUE, SAUCE CHIMICHURRI*

# La carte

## LES DESSERTS

### NOS DOUCEURS

NOS DESSERTS SONT IMAGINÉS ET RÉALISÉS PAR  
LE CHEF PÂTISSIER DE "CRÉATIONS GOURMANDES".

#### ÉCLATS FRAISE & MATCHA - 12€

BISCUIT AMANDE, COMPOTÉE FRAISE «MARA DES BOIS» CITRON VERT, BAVAROISE THÉ MATCHA, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC, MATCHA

#### DÉLICE CHOCO ACIDULE – 12€

BISCUIT CACAO, CROUSTILLANT PRALINÉ FEUILLETINE FLEUR DE SEL, CRÉMEUX CITRON/ YUZU

#### LA MANGUE TROMPE L'ŒIL

BISCUIT AMANDE/CITRON VERT, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CITRON VERT, MOUSSE À LA MANGUE

#### CAFÉ, THÉ OU TISANE GOURMANDE – 12€

#### BABA AU RHUM FAÇON KOUGLOF – 10€

### NOS COUPES GLACÉES - 10€

#### L'ÉXOTIQUE

1 BOULE MANGUE, 1 BOULE NOIX DE COCO, 1 BOULE ANANAS, COULIS EXOTIQUE, CHANTILLY.

#### CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 BOULES CHOCOLAT, 1 BOULE VANILLE, CHOCOLAT LIQUIDE, CHANTILLY, CACAO EN POUDRE

#### CAFÉ LIÉGEOIS

2 BOULES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, CAFÉ, CHANTILLY, GRAINS DE CAFÉ EN CHOCOLAT

#### LE COLONEL

3 BOULES CITRON, VODKA

#### LA BOUNTY

1 BOULE CHOCOLAT, 2 BOULES NOIX DE COCO, BOUNTY, CHOCOLAT FONDU, CHANTILLY.

#### LA COOKIE

2 BOULES VANILLE, 1 BOULE CAMEL, BRISURE DE COOKIE, NAPPAGE CAMEL, CHANTILLY.

#### DAME BLANCHE

3 BOULES VANILLE, CHOCOLAT LIQUIDE, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES

#### COMPOSEZ VOTRE GLACE



1 BOULE = 3€  
2 BOULES = 5 €  
3 BOULES = 7 €

#### PARFUMS AU CHOIX . :

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,  
PISTACHE, CAMEL,  
FRAMBOISE, CITRON,  
MANGUE, FRAISE,  
ANANAS, NOIX DE COCO

# LA CARTE DES VINS

#vinsblancs #vinsrosés

## VINS BLANCS

### Provence

• DOMAINE DE LA PETITE CAVALE BIO,  
• LUBERON



• **7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 29,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

• DOMAINE DES BERGERIES – VIA DOMITIA,  
• HAUTE-PROVENCE BIO



• **9,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 45,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

### Sud-Ouest

• ENJOY – DOMAINE DE JOY

• **7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 32,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

### Bourgogne

• POUILLY\_FUISSÉ BOUCHARD AÎNÉ & FILS  
• **55,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

• DOMAINE DE CRUCHANDEAU, HAUTES CÔTES DE NUITS 2023  
• **65€**

## VINS ROSÉS DE PROVENCE

• DOMAINE DE LA BLAQUE – TRADITION BIO,  
• COTEAUX DE PIERREVERT AOP



• **7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 28,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

• DOMAINE DES BERGERIES DE HAUTE-PROVENCE

• **9,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 45,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

• DOMAINE DE LA PETITE CAVALE BIO, LUBERON



• **7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 26,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

#frenchwine

# LA CARTE DES VINS

#Vinsrouges

## VINS ROUGES

### Provence

CHÂTEAU PARADIS

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP BIO



**7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 29,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

DOMAINE DE LA BLAQUE – RÉSERVE,

COTEAUX DE PIERREVERT AOP BIO



**9,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 45,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

DOMAINE DES BERGERIES DE HAUTE-PROVENCE BIO

**9,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 45,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**



### Vallée du Rhône

DOMAINE VIEUX TRUFFIER

RÉSERVE BIO – AOP CÔTES DU RHÔNE



**7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 29,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

GRAND MARRENON – AOP LUBERON

**7,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 32,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

### Bordelais

CHÂTEAU HAUT BOUTISSE – AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU

**10,00€ LE VERRE (12,5 CL) / 55,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

### Bourgogne

DOMAINE FAIVELEY – NUITS-SAINT-GEORGES AOP

**105,00€ LA BOUTEILLE (75 CL)**

"Je boirai du lait le jour  
où les vaches mangeront du raisin"

Jean Gabin

# DÉCOUVRIR

## MANOSQUE ET SES ALENTOURS

**Manosque, cité de Giono possède un patrimoine historique que nous vous invitons à découvrir.**

Le coeur de ville de Manosque et ses ruelles entrelacées nous invitent à flâner de places en places. L'écho des fontaines est un enchantement. Une fois pénétrée la majestueuse porte Saunerie, se déploie alors la richesse d'une ville médiévale et de nombreux joyeux architecturaux tel que l'église Saint-Sauveur ou Notre-Dame-De-Romigier, merveille de l'art roman.

**« Je suis né à Manosque et je n'en suis jamais parti. » Jean Giono**

### Le Paradis, Maison d'écrivain

Le Paradis fut pendant 40 ans la maison de Jean Giono où il vécut avec sa femme et leurs deux filles. Dans cette demeure située sur les flancs du Mont d'Or, Montée des Vraies Richesses, l'écrivain a rédigé l'essentiel de son oeuvre. La visiter est une véritable plongée dans le repaire de l'auteur. On y découvre son incroyable bibliothèque. La maison regorge de trésors intimes : des photos, des lettres, des manuscrits, des objets d'art.

### Le Mont d'Or

Manosque est placée sous la protection du Mont d'Or et de sa tour qui domine et nous guide tel un sémaphore. Situé au nord-est, il surplombe la cité ; la colline du Mont d'Or offre un magnifique panorama.

Panorama sur la vieille ville en forme de poire et ses toits patinés, le ruban du canal bordé de cultures et vergers, parallèle à la Durance, vastes horizons s'étendant sur le Luberon, le pic de la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, le Haut-Var, le mont d'Aiguines surplombant les Gorges du Verdon, les premiers sommets des Alpes.

C'est l'unique vestige d'un château édifié en 974 par Guillaume dit « le libérateur ». Il fit élever sur la colline du Mont d'Or un château dans le but d'en faire sa résidence d'hiver.

Au cours des siècles, le château est tombé à l'abandon et s'est abîmé. Aujourd'hui, il ne reste plus que le pan de mur d'une tour du château.

« Osco Manosco ! »



*Bon appétit.  
et merci pour votre visite*

*GOOD FOOD.  
IS  
Good  
Mood*

CRÉATION GRAPHIQUE : AGENCE CD-MENTIEL



*Relax'Eat*  
Restaurant



@relaxeat

[WWW.RELAXEAT.FR](http://WWW.RELAXEAT.FR)