

*Bienvenue
Welcome*



Relax'Eat
Restaurant



FLASHEZ-MOI

RÉSERVEZ VOTRE TABLE EN LIGNE

WWW.RELAXEAT.FR

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

La carte

NOS COCKTAILS (AVEC ALCOOL*)

NOS CRÉATIONS

12€

Le Cocktail
Avec Alcool

GIN-GEMBRE MOI SI TU PEUX

GIN, GINGEMBRE CONCENTRÉ BIO,
JUS DE CITRON, BASILIC, GINGER BEER.

BLOODY KISS

VODKA, LIQUEUR FRAMBOISE, COULIS FRUITS ROUGES,
JUS DE CITRON, PROSECCO.

AMBER REBEL

RHUM AMBRÉ, LIQUEUR DE SUREAU, JUS DE CITRON, TONIC

L'ÉQUINOXE

JACK DANIEL'S, AMARETTO, JUS DE POMME,
SIROP DE CANNELLE, JUS DE CITRON VERT.

LES CLASSIQUES

10€

Le Cocktail
Avec Alcool

PALOMA

TEQUILA, JUS CITRON, JUS DE PAMPLEMOUSSE,
SIROP DE SUCRE, EAU GAZEUSE

SPRITZ

APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE,
ORANGE FRAÎCHE

SUR'EAU SPRITZ

LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO,
EAU PÉTILLANTE

CUBA LIBRE

RHUM, COCA COLA, CITRON VERT

MAI TAI

RHUM AMBRÉ, RHUM BLANC, TRIPLE SEC,
ORGEAT, JUS DE CITRON VERT

ESPRESSO MARTINI

VODKA, KAHLUA, CAFÉ

MOJITO

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

MOJITO ROYAL

RHUM, CITRON VERT,
SUCRE DE CANNE,
MENTHE FRAÎCHE,
CHAMPAGNE

Sans alcool

NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

8€

Le Cocktail
Sans Alcool

VERT-TIGE

FRAISES FRAÎCHES, COULIS FRUITS ROUGES,
JUS DE CITRON, BASILIC, GINGER BEER

LA VIE EN ROSE

JUS DE PAMPLEMOUSSE, GINGEMBRE,
SIROP DE ROMARIN, TONIC

VELOURS TROPICAL

COULIS MANGUE-PASSION, JUS D'ANANAS,
JUS DE CITRON, SIROP DE VANILLE



VIRGIN MOJITO

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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Boissons

LA CARTE

APÉROS

RICARD OU PASTIS 51 - 3.50€
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL) - 6.00€
CAMPARI - 6.00€
KIR (cassis, pêche, framboise) - 5.00€
KIR ROYAL - 9.00€
AMERICANO - 9.00€
VODKA BELVEDERE (6cl) - 10.00€

EAUX

VITTEL (50CL) - 4.00€
SAN PELLEGRINO (50CL) - 4.50€
PERRIER (33CL) - 3.50€

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€

SANS ALCOOL 3,80€

COCA, COCA ZERO, ORANGINA,
LIMONADE, FUZE TEA, JUS D'ANANAS,
JUS DE POMME, JUS DE TOMATE.
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES

SIROPS

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

20 €
LA PLANCHE

• À PARTAGER •

- PLANCHE CHARCUTERIE

- PLANCHE DE FOIE GRAS ROUGIER (100G)

CAVE À RHUM VOIR ARDOISE

WHISKYS

JB 4CL - 7.00€
JACK DANIELS 4CL - 7.00€
CARDHU 12 ANS 4CL - 8.00€
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€
GENEPI / FARIGOULE / CHARTREUSE 4CL - 7.00€
COGNAC VSOP / EAU DE VIE POIRE 6CL - 10.00€



Champagne
MOET ET CHANDON Brut

COUPE DE CHAMPAGNE - 12€
LA BOUTEILLE (75CL) - 70€



BOISSONS CHAUDES

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

NOS PLATS

#midietsoir

**SALADE AUX SAVEURS THAÏ
(POULET OU CREVETTES) – 20 €**

**TOMATES D'ÉTÉ, BURRATA CRÉMEUSE,
PÊCHES RÔTIES, ÉMULSION BASILIC – 20,90 €**

**TARTARE DE THON,
SAUCE TIGRE QUI PLEURE.
FRITES & SALADE – 24 €**

**TAGLIATELLES AUX LÉGUMES DU SOLEIL,
BURRATA CRÉMEUSE – 23 €**

**POISSON DU MOMENT SUR RISOTTO
SAFRANÉ AUX PETITS LÉGUMES,
ÉMULSION BASILIC – 27 €**

**BROCHETTE D'AGNEAU
MARINÉ EN PROVENCE – 24,90 €**

BURGER STEAK D'AGNEAU CONFIT – 26,90 €

**BURGER RELAX AU STEAK HACHÉ – 25 €
(DOUBLE STEAK : +5 €)**

Accompagnements

FRITES, SALADE OU LÉGUMES DU MOMENT – 4 €



LES PLATS POUR LES ENFANTS - 10€

**POULET FRIT/FRITES/SALADE OU POISSON PANÉ /FRITES/SALADE
OU STEACK HACHÉ/FRITES/SALADE - 1 SIROP AU CHOIX OFFERT**

#relaxeatrestaurant

VIANDARD(E)

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

FRITES & SALADE

23€⁹⁰

CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ

FRITES & SALADE

23€⁹⁰

ENTRECÔTE 350G

(2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

(ENVIRON)

34€⁹⁰

CÔTE DE BOEUF 450G

(2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

34€⁹⁰

FILET DE BOEUF MÂTURÉ 250G

(2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX)

34€⁹⁰

PIÈCES DE VIANDES PREMIUM SELON ARRIVAGE

VOIR ARDOISE #VIANDARD

ANDOUILLETTE DE VALENSOLE XXL (300G)

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE.

27€⁹⁰

MAGRET DE CANARD AU GRILL

ET SES LÉGUMES

29€⁹⁰

ACCOMPAGNEMENTS :

FRITES, SALADE, LÉGUMES AU FOUR

SAUCES AU CHOIX - 3€

ROQUEFORT, POIVRE, TARTARE,
BARBECUE, SAUCE FORESTIÈRE.

La carte

LES DESSERTS

NOS DOUCEURS

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

DUO AGRUME ET AMANDE - 12€

Biscuit amande , crémeux citron acidulé et mousse citron vert aérienne.
Un mariage parfait de fraîcheur et de douceur.

PINA COLADA - 12€

Pâte sucrée au cacao , compotée exotique vibrante et mousse coco onctueuse. Le soleil des îles dans une seule bouchée.

CIGAR ROYAL - 10€

Biscuit chocolat , cœur de praliné coulant , mousse chocolat noir et enrobage croquant chocolat 70%. Un plaisir intense et royal.

FINGER PISTACHE FRAMBOISE - 10€

Biscuit amande , compotée framboise/citron vert acidulée et ganache montée à la pistache riche et onctueuse. L'équilibre parfait entre fruité et gourmand.

TATIN...OU PRESQUE - 10€

Pâte sucrée croustillante , compotée pomme vanillée fondante, caramel beurre salé , coiffé d'une ganache montée à la vanille.
Un délice réconfortant réinventé.

CAFÉ GOURMAND - 12€

Votre café accompagné d'une trilogie de douceurs exquises.

THÉ OU TISANE GOURMANDE - 12€

Votre boisson chaude préférée servie avec des mignardises sélectionnées.

NOS COUPES GLACÉES

LA FRUITÉE

SORBET FRAMBOISE, CITRON,
MANGUE, FRUITS FRAIS, CHANTILLY

CHOCOLAT LIÉGOIS

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

CAFÉ LIÉGOIS

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

LE COLONEL

3 BOULES CITRON, VODKA

LA SNICKERS

BOULE VANILLE, CARAMEL, CHOCOLAT,
CACAHUËTES, CARAMEL LIQUIDE,
CHANTILLY, SNICKERS

LA ORÉO

BOULES CHOCOLAT ET STRACCIATELLA,
CHOCOLAT LIQUIDE, CHANTILLY, ORÉO

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, CARAMEL,
FRAMBOISE, CITRON,
MANGUE, FRAISE

LA CARTE DES VINS

#vinsblancs #vinsrosés

VINS BLANCS

Provence

CHÂTEAU SAINT JEAN – PIMAYON BIO,
COTEAUX DE PIERREVERT



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)

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)

CHÂTEAU SAINT JEAN – PIMAYON BIO,
COTEAUX DE PIERREVERT AOP



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 médiéval 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 Paraïs, Maison d'écrivain

Le Paraïs 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.

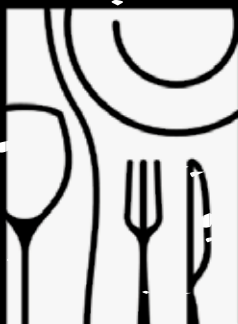
Au cours des siècles, le château est tombé à l'abandon et s'est abîmé. Aujourd'hui, il ne reste plus que le pan de mur d'une tour du château.

« Osco Manosco ! »



*Bon appétit
et merci pour votre visite*

*.GOOD FOOD.
IS
Good
Mood*



Relax Eat
Restaurant



@relaxeat

WWW.RELAXEAT.FR