

*Bienvenue*  
*Welcome*

#BONVIVANT #VIANDARD(E) #TABLEPERCEE

#BONVIVANT #VIANDARD(E) #TABLEPERCEE



*Relax'Eat*  
Restaurant



FLASHEZ-MOI

RÉSERVEZ VOTRE TABLE EN LIGNE

**WWW.RELAXEAT.FR**

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

TEL : 04.92.79.48.89

# 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 PETILLANTE

### CUBA LIBRE

RHUM, COCA COLA, CITRON VERT

### MAI TAI

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

### ESPRESSO MARTINI

VODKA, KAHLÜA, CAFÉ

### MOJITO

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

### MOJITO ROYAL

RHUM, CITRON VERT,  
SUCRÉ 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,  
SUCRÉ 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 GRENADE, ORGEAT,  
MENTHE, PÊCHE, CITRON, PAC - 3.00€

## • À PARTAGER •

- PLANCHE CHARCUTERIE (20€)
- PLANCHE DE FOIE GRAS ROUGIER (100G - 20€)

### 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€



*Champagne*  
MOËT ET CHANDON Brut

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

### 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€

### BOISSONS CHAUDES

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

# LE COIN DES ENTRÉES

## #midietsoir

### PLANCHE DE FOIE GRAS ROUGIER - 22€

#### « JAMBON DUROC DE BALLATÉ »

Élevé en plein air, affiné 30 mois.

100g = 16,50€ / 200g = 30€

#### « DOUCEUR DE SAISON »

Velouté de légumes, œuf mollet, chips de lard.

Entrée 11,90€ / Plat 18,90€

#### « ACCORD NIPPON »

Tataki de thon nappé d'un duo de sauce vierge et yakitori.

Entrée 12,90€ / Plat 24€

#### « SUR L'OS »

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

## LE COIN DES SALADES

#### « LA VÉGÉTALE »

Salade verte Légumes de saison, féta, figues séchées, champignons - 20,90€

#### « SAVEURS DU SUD-OUEST »

Salade verte, gésiers de canard, magret fumé, pommes de terre, champignons -22,90€

# NOS PLATS

## #midietsoir

### « TERRE ET SOUS-BOIS »

Risotto crémé de butternut,  
noisettes concassées, parmesan,  
champignons - 24€

### « PLAISIR MONTAGNARD »

Gratin de ravioles, fondue de poireaux,  
reblochon - 24€

### « FAÇON SOUPE DU PÊCHEUR »

Lotte dans son bouillon, légumes de saison,  
rouille maison - 27,90€

### « PULLED PORK »

Effiloché de porc servi dans un pain toasté,  
condiments, crudités, sauce barbecue,  
confiture de bacon - 22€

### « TENDRE D'AGNEAU »

(cuisson basse température 15h)

Épaule d'agneau rôtie, crème d'ail,  
légumes de saison - 25,90€

## LES BURGERS MAISON

### « LE RELAX »

Burger au bœuf, cheddar, oignons,  
lard, sauce tartare - 25€ (Double : +5€)

### « LE RELAX SAVOYARD »

La version montagnarde, avec son p'tit truc  
en plus... du bon reblochon (+3€)

## Accompagnements

## FRITES, SALADE OU LÉGUMES DU MOMENT - 4 €



## LES PLATS POUR LES ENFANTS - 10€

POULET FRIT OU POISSON PANÉ OU STEACK HACHÉ

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, LÉGUMES OU RAVIOLES.

1 SIROP AU CHOIX OFFERT

#relaxeatrestaurant

# VIANDARD(E)

## TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

FRITES & SALADE

24€<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 FORESTIÈRE.

# LES DESSERTS

## NOS DOUCEURS

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

### LE CITRON EN TROMPE L'OEIL - 12€

Biscuit amande, crèmeux citron acidulé et mousse citron vert aérienne, menthe. 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.

### BABA AU RHUM KOUGLOF - 10€

### CAFÉ GOURMAND - 12€

Votre café accompagné de 4 mignardises exquises.

### THÉ OU TISANE GOURMANDE - 12€

Votre boisson chaude préférée servie avec 4 mignardises sélectionnées.

## NOS COUPES GLACÉES

### LA FRUITÉE

SORBET FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, FRUITS FRAIS, 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 SNICKERS

BOULE VANILLE, CARAMEL, CHOCOLAT, CACAHUÈTES, 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-FUSSÉ – 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 cœur 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 à rédiger 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**