

# Les Bières «de notre Brasseur **KARLSBRAU**

<b>À la Pression</b>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<b>Karlsbräu</b> <small>(5 % vol.) Toute la noblesse des bières allemandes ! Mousse légèrement cuivrée et texture lisse, qui laisse découvrir une douce amertume et notes de pain de mie.</small>	3,20€	6,00€	4,00€	7,60€
<b>Abbaye de Floreffe</b> <small>(6,2 % vol.) La bière d'Abbaye belge dans toute sa splendeur. Brassée selon la recette des moines de Floreffe, elle emplit généreusement le palais avec un moelleux en fin de bouche.</small>	4,20€	8,00€	4,20€	8,00€
<b>Panaché</b> Bière de Karlsbräu, limonade	3,80€	6,60€	0,20€	
<b>Bouteille</b>		<i>33 cl</i>		<i>33 cl</i>
<b>El grande, Bière à la tequila</b> <small>(33 cl) Bière blonde légère aromatisée à la tequila, au goût incomparable. Ses notes sucrées et son goût particulier transporteront tous ses amateurs au pays des sombreros dès la première gorgée.</small>		4,10€		3,20€
<b>Gründel's</b> <small>(bière sans alcool) Elle est brassée comme une bière traditionnelle. Une blonde à la couleur limpide, à la mousse dense, aux bulles fines et à la saveur saisissante!</small>				

## Apéritifs

Anis	2 cl	4,00€
Kir façon Relais d'Alsace	10 cl	4,00€
Martini, Suze	4 cl	5,00€
Américano Maison	8 cl	7,50€
Porto	4 cl	4,00€
Amer bière	25 cl	5,50€
Coupe de champagne		8,00€
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives		8,00€
Kir royal	10 cl	8,00€
Baby	2 cl	4,00€
Baby accompagné		6,00€
Whisky	4 cl	7,00€
Whisky accompagné		8,00€
Whisky supérieur		8,00€
Long drink		8,00€
Cidre brut Ecusson	25 cl	4,50€

## Boissons sans Alcool

Coca-Cola - Coca-Cola light	3,20€
Orangina	3,20€
Sodas divers	3,20€
Bitter	3,50€
Sirop à l'eau	2,00€
1/4 Perrier	3,20€
1/4 Eau minérale Vittel	3,20€
1/4 Limonade	3,20€
Diabolo	3,40€
Lait nature	2,50€
Fruits pressés orange ou citron	6,00€
Jus de fruits	3,20€
Supplément sirop	0,20€

## Boissons Chaudes

Café ou décaféiné gourmands	7,50€
Thé ou infusion gourmands	8,50€
Café expresso	1,80€
Moka	2,00€
Café Alsacien (café, marc de Gewurztraminer, chantilly)	11,00€
Décaféiné	2,00€
Noisette	2,00€
Grand café noir	3,50€
Grand crème	3,50€
Irish Coffee (café, whisky, chantilly)	11,00€
Café viennois (café, chantilly)	4,00€
Chocolat viennois (chocolat, chantilly)	4,00€
Chocolat	3,50€
Citron chaud	6,00€
Vin chaud	6,00€
Grog	6,00€
Thé, infusion	3,00€
Pot de lait	0,30€

# Carte des Vins

	<i>Pichet 50 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>Vins Blancs</b>		
<b>Vins d'Alsace Gustave Lorentz AOC</b>		
Riesling	15,00€	22,00€
Pinot Gris réserve	20,00€	28,00€
Gewurztraminer		32,00€
Gewurztraminer Vendanges Tardives		47,00€
<b>Vins du Pays de Loire AOC</b>		
Sancerre «La Gravellière» Joseph Mellot	20,00€	30,00€
Quincy «Le Rimonet» Joseph Mellot		24,00€
<b>Vin de Provence AOC</b>		
Château Farambert Cuvée Séduction Louis Perret		28,00€
<b>Vin de Pays d'Oc IGP</b>		
Le sudiste chardonnay		20,00€
<b>Vin des Hautes Alpes</b>		
Domaine de Tresbaudon Olivier Ricard	16,00€	26,00€
<b>Vins Rosés</b>		
<b>Vin de Pays de Méditerranée IGP</b>		
Celliers du Sud maison Richard		22,00€
<b>Côtes de Provence AOC</b>		
Château Farambert Cuvée Séduction Louis Perret		27,00€
<b>Vin des Hautes Alpes</b>		
Domaine de Tresbaudon Olivier Ricard		26,00€
<b>Vins Rouges</b>		
<b>Vin d'Alsace Gustave Lorentz AOC</b>		
Pinot Noir	16,00€	26,00€
<b>Vin de Provence AOC</b>		
Château Farambert Cuvée séduction Louis Perret		22,00€
<b>Vins des Côtes du Rhône «Maison Delas» AOC</b>		
Côtes du Rhône «Saint-Espirit»	16,00€	24,00€
Crozes Hermitage «Les Launes»		32,00€
<b>Vins de Bordeaux AOC</b>		
Côte de Blaye «Château Vieux Charron»		38,00€
Côte de Bourg «Château de Barbe» Maison Richard		28,00€
<b>Vin de Bourgogne AOC</b>		
Mercurey «Domaine de la Framboisière» Maison Faiveley		36,00€
<b>Vin du Beaujolais AOC</b>		
Brouilly «Château Les Tours» Maison Richard		24,00€
<b>Vins du Pays de Loire AOC</b>		
Chinon «Domaine de Briançon» Maison Richard		23,00€
Bourgueil «Trinch» Catherine et Pierre Breton		27,00€
Sancerre rouge «Le Rabault» Joseph Mellot	20,00€	30,00€

## Coups de Cœur du Moment

<b>Edelzwicker Blanc</b>	<i>le verre</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<b>Rouge - Rosé</b>	3,50€	5,50€	9,00€
	5,00€	6,50€	10,50€

## Eaux Minérales

<b>S.Pellegrino - Vittel - Eau de Perrier</b>	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
	4,00€	5,00€

## Vins de Champagne

<b>Beaumont des Crayères Grande Réserve</b>	<i>75 cl</i>	51,00€
<b>La coupe</b>		8,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



RELAIS D'ALSACE BRIANÇON  
04 92 20 25 92  
www.lesrelaisdalsace.com

Les Relais d'Alsace  
TAVERNE KARLSBRAU



L'AUTHENTIQUE ESPRIT BRASSERIE

## Flammekuches

Une idée d'entrée pour deux ou à partager à l'apéritif!

Flammenküche Royale, Sauce tomate, oignons, lardons, champignons et fromage	10,20€
Flammenküche Gratifiée, Oignons, lardons, fromage	9,50€
Supplément de salade verte	2,50€

## Veloutés et ses Tartines

"Comme un repas"

Velouté de Potiron et Carotte, tartine aux Champignons et Bleu du Queyras	17,50€
Velouté de Champignons de Paris à l'Estragon tartine de Saumon Fumé, Crème à l'Aneth et Avocat	16,00€
Velouté à l'Ail Rose tartine d'Aiguillettes de Poulet, crème fraîche et Emmental	18,50€

## Entrées

Croustillant de Chèvre aux Abricots Confits, Ciboulette Magret de Canard Fumé et Avocat	16,00€
Terrine de Foie Gras au Gewurztraminer, Confit d'Oignons au Miel et Gingembre	18,00€
Quiche Feuilletée à la Tome de Montagne, Lardons grillés, salade de tomates et Pesto Basilic	14,50€
Crevettes Croustillantes, salade d'Avocat et Poivrons grillés	16,50€
6 huîtres, selon arrivage	16,00€
12 huîtres, selon arrivage	28,00€

## Salades

Salade d'Endives à la Poire, Bleu et Noix	13,50€
Salade de Pomme de terre tiède et Hareng à l'huile vinaigrette à la Moutarde à l'ancienne et cebette	14,00€
Salade Grecque et Féta Croustillante, sauce au Fromage Blanc et à la Menthe	12,00€
Salade de Magret de Canard poêlé, Grenade et Soja	16,00€

## Viandes

Filet de Bœuf (200 gr environ) Camembert Frit et Croustillant, Sauce poivre vert et Polenta Origine France	24,00€
Côte de Bœuf Charolais (400 gr environ) affinée 6 à 8 semaines, Pomme de terre Campagnarde persillée, Salade et Sauce à l'Echalote Origine France	37,00€
Côte de Veau, Beurre aux Agrumes, purée de pomme de terre à l'ail et Butternut Origine France	20,00€
Suprême de Poulet Fermier de Bourgogne, Sauce au Paprika, Poireaux et Butternut	17,00€
Souris d'Agneau, Caramel de Vin Rouge aux 4 épices, Pomme de terre Campagnarde persillée et tomate rôtie	18,00€
Jarret de Porc Braisé, Sauce au Miel ou à la Bière, Potatoes et champignons de Paris	20,00€
Tête de Veau, Sauce Ravigote, Pomme de terre vapeur et Légumes du moment	18,00€
Burger de Bœuf, Cheddar, sauce Us, frites et salade verte	17,00€

## Poissons

Espadon grillé, Avocat frais, Crème de Coco et Basilic, salpicon de poivrons rouges et jaunes, riz blanc	18,00€
Pavé de Saumon, labellisé, mariné à l'huile d'Olive Vierge et aux Agrumes, légumes vapeurs	20,00€
Pavé de Filet de Bar, Amandes de Mer, Fruits Secs, Choux Fleurs et Huile de Pistache	22,00€
Thon mi cuit, Sauce Thai, riz blanc et Courgettes Jaunes	18,00€
Crevettes Sauvages Géantes Poêlées et Flambées au Pastis, et Mille-feuille de confit d'oignon au Miel de Lavande	20,00€
Pommes de Terre Farcies aux Saint Jacques et Truffes sur une Poêlée de Champignons	24,00€

## Tartares et Carpaccio

Nos tartares et carpaccio sont servis avec frites et salade verte

Carpaccio de Veau (120 g environ) Sel de Romarin et Cantal en copeaux	18,00€
Tartare «Rossini» (200 g environ) Tartare traditionnel et sa fine tranche de foie gras	19,00€
Tartare traditionnel (200 g environ) préparé ou poêlé	17,00€

### Formule Brasserie 14,50€

Plat et dessert du jour  
Du Lundi au Vendredi, les midis. Sauf jours fériés.

### Plat du Jour 11,00€

Du Lundi au Vendredi, les midis. Sauf jours fériés.

### Menu Enfant 9,50€

Demander le menu

## Pâtes Artisanales

Linguines aux Saint Jacques Poêlées, Crème de Safran et Pousses d'Épinards	18,00€
Fusillones aux Asperges, Mozzarella Buffalo, Basilic, tomates confites et olives noires	15,00€
Conchiglioni aux Champignons et Foie Gras au Gewurztraminer	17,00€
Spaghettis à la Crème de Gorgonzola, noix et petits pois	14,00€

## Choucroutes

Choucroute et charcuteries viennent directement des meilleurs professionnels alsaciens, elles sont sur votre table pour vous régaler !

Choucroute «RELAIS D'ALSACE» Saucisse club de Montbéliard, saucisse club de Strasbourg, saucisse alsacienne, poitrine fumée, saucisson à l'ail	15,00€
Choucroute Jarret Jarret de porc en solitaire	17,00€
Choucroute de la Mer Saumon, filet de rouget, crevette, poisson blanc, beurre blanc	24,00€
Choucroute «Royale» ½ jarret, saucisse club de Montbéliard, saucisse club de Strasbourg, saucisse alsacienne, saucisson à l'ail, poitrine fumée	24,00€

## Menu Taverne 20,00€

Salade Grecque et Féta croustillante  
Sauce au fromage blanc et à la menthe

Soupe du moment, « maison »

Quiche feuilletée à la tome de Montagne et lardons grillés  
Salade de tomates et Basilic

\*\*\*\*

Choucroute « Relais d'Alsace »

Pavé de Saumon Mariné à l'huile d'olive vierge et aux agrumes  
Légumes à la vapeur

Tartiflette au Reblochon

\*\*\*\*

Salade de fruits frais

Verrine de Nutella et sa chantilly aux fruits rouges

Crème Caramel Praliné

Tartiflette au Reblochon, Jambon cru et salade verte

19,00€



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Nous n'acceptons pas les chèques.

Chers clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

Les Relais d'Alsace  
TAVERNE KARLSBRAU



PASSIONNÉMENT!  
L'ESPRIT BRASSERIE

L'AUTHENTIQUE ESPRIT BRASSERIE

# Le Festival des Glaces



# Parfums au choix

## **Veritable Cafe Liegeois** 7,80€

Glace café, glace vanille, café chaud, chantilly

## **Coupe Alpine** 7,80€

Sorbet myrtille, glace vanille,  
coulis de fruits rouges, chantilly

## **Reconfort au speculos** 7,80€

Glace speculos, glace chocolat blanc,  
glace crème brûlée, sauce caramel,  
brisure de speculos et chantilly

## **Entre Guerande et Colmar** 7,50€

Glace caramel fleur de sel, glace vanille,  
sorbet orange, sauce caramel, chantilly

## **Coupe Mont Prorel** 7,50€

Glace marron, glace vanille,  
sauce chocolat, chantilly

## **Coupe Dame Blanche** 7,50€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

## **Chocolat Liegeois** 7,50€

Glace chocolat, glace vanille,  
sauce chocolat, chantilly

## **Coupe du Queyras** 7,80€

Sorbet myrtille, sorbet cassis, sorbet framboise,  
coulis de fruits rouges. Croquettes du Queyras

## **GLACES:**

vanille, chocolat noir, chocolat blanc, café, fraise,  
menthe, marron, speculos, praliné, crème brûlée,  
Caramel fleur de sel, génépi

## **SORBET:**

cassis, myrtille, framboise, poire, citron vert, orange

**1 BOULES** 2,30€

**2 BOULES** 3,60€

**3 BOULES** 5,40€

**Supplément chantilly 1,20€** 1,20€

**Supplément sauce chocolat  
ou caramel ou café** 0,40€

# Coupes alcoolisees

**COUPE PI-MAI** 8,50€

Sorbet génépy, Génépy

**COUPE ALSACIENNE** 8,50€

Sorbet poire, Marc de Gewurztraminer

**COUPE COLONEL** 8,50€

Sorbet citron vert, vodka

**COUPE WILLIAMINE** 8,50€

Sorbet poire, alcool de poire

# Fromages

<b>Duo du Queyras</b> - Fromages au lait cru, fabriqué et affiné par la fromagerie Montbardon	<b>8,00€</b>
<b>Faisselle façon « recette des Canuts »</b>	<b>6,00€</b>

# Desserts Maison

<b>Délice de Panna Cotta</b> - l'Amande et Compote de poire fraîche, Sauce au Chocolat	<b>8,50€</b>
<b>Verrine de Nutella</b> et sa Crème Fouettée aux Fruits Rouges	<b>7,00€</b>
<b>Crème caramel praliné</b>	<b>6,00€</b>
<b>Tarte fine aux Pommes</b> et Crème Epaisse de Normandie	<b>8,00€</b>
<b>Crumble avec Crème</b> et Suprêmes d'Orange et Chantilly au Cacao	<b>7,00€</b>
<b>Gâteau de Pommes Confites, Glace Vanille</b> et Coulis de Caramel au lait	<b>9,00€</b>
<b>Gaufre au Nutella, ou Chantilly, ou Glace</b>	<b>6,50€</b>
<b>Salade de Fruits frais</b>	<b>7,00€</b>
<b>Faisselle au Coulis de Fruits rouges</b>	<b>6,00€</b>
<b>Café ou Décaféine gourmand</b>	<b>7,50€</b>
<b>Thé ou Infusion gourmand</b>	<b>8,50€</b>

# Les Bières

«de notre Brasseur

**KARLSBRAU**

## À la Pression



### Karlsbräu

(5 % vol.) Toute la noblesse des bières allemandes ! Mousse légèrement cuivrée et texture lisse, qui laisse découvrir une douce amertume et notes de pain de mie.

25 cl 3,20€  
50 cl 6,00€



### Abbaye de Floreffe

(6,2 % vol.) La bière d'Abbaye belge dans toute sa splendeur. Brassée selon la recette des moines de Floreffe, elle emplit généreusement le palais avec un moelleux en fin de bouche.

4,20€ 8,00€

### Panaché

Bière de Karlsbräu, limonade

3,80€ 6,60€



### Blanche de Floreffe

(4,5 % vol.) Authentique bière monastique. Arômes naturels de coriandre et curaçao. La blanche par excellence des amateurs les plus exigeants, et qui séduira les initiés.

25 cl 4,00€  
50 cl 7,60€



### Licorne BLACK

(6,2% vol.) La bière d'Abbaye belge dans toute sa splendeur. Brassée selon la recette des moines de Floreffe, elle emplit généreusement le palais avec un moelleux en fin de bouche.

4,20€ 8,00€

### Supplément sirop

0,20€

## Bouteille



### El grande, Bière à la tequila

(33 cl) Bière blonde légère aromatisée à la tequila, au goût incomparable. Ses notes sucrées et son goût particulier transporteront tous ses amateurs au pays des sombrero dès la première gorgée.

33 cl  
4,10€



### Gründel's

(bière sans alcool) Elle est brassée comme une bière traditionnelle. Une blonde à la couleur limpide, à la mousse dense, aux bulles fines et à la saveur saisissante!

33 cl  
3,20€

## Apéritifs

Anis	2 cl	4,00€
Kir façon Relais d'Alsace	10 cl	4,00€
Martini, Suze	4 cl	5,00€
Américano Maison	8 cl	7,50€
Porto	4 cl	4,00€
Amer bière	25 cl	5,50€
Coupe de champagne		8,00€
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives		8,00€
Kir royal	10 cl	8,00€
Baby	2 cl	4,00€
Baby accompagné		6,00€
Whisky	4 cl	7,00€
Whisky accompagné		8,00€
Whisky supérieur		8,00€
Long drink		8,00€
Cidre brut Ecusson	25 cl	4,50€

## Boissons Chaudes

Café ou décaféiné gourmands	7,50€
Thé ou infusion gourmands	8,50€
Café expresso	1,80€
Moka	2,00€
Café Alsacien	11,00€
(café, marc de Gewurztraminer, chantilly)	
Décaféiné	2,00€
Noisette	2,00€
Grand café noir	3,50€
Grand crème	3,50€
Irish Coffee (café, whisky, chantilly)	11,00€
Café viennois (café, chantilly)	4,00€
Chocolat viennois (chocolat, chantilly)	4,00€
Chocolat	3,50€
Citron chaud	6,00€
Vin chaud	6,00€
Grog	6,00€
Thé, infusion	3,00€
Pot de lait	0,30€

## Boissons sans Alcool

Coca-Cola - Coca-Cola light	3,20€
Orangina	3,20€
Sodas divers	3,20€
Bitter	3,50€
Sirop à l'eau	2,00€
¼ Perrier	3,20€
¼ Eau minérale Vittel	3,20€
¼ Limonade	3,20€
Diabolo	3,40€
Lait nature	2,50€
Fruits pressés orange ou citron	6,00€
Jus de fruits	3,20€
Supplément sirop	0,20€

## Eaux Minérales

S.Pellegrino - Vittel - Eau de Perrier	
50 cl	100 cl
4,00€	5,00€