



MUSIQUE



PRESSE



WIFI



ZAC DE VARENNES • 18000 BOURGES • TÉL. 02 48 67 93 00

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

Le Relais Routier BOURGES

BAR

RESTAURANT

BUFFET

FERMÉ LE DIMANCHE



APÉRITIFS

KIR		2,20
KIR PÉTILLANT		3,50
RICARD, PASTIS	2 cl	2,80
BERGER BLANC, CASANIS	2 cl	2,80
PORTO <i>rouge</i>	4 cl	2,80
MARTINI <i>rosé, rouge ou blanc</i>	4 cl	2,80
BABY <i>William Lawson's</i>	2 cl	2,80
BABY SODA <i>William Lawson's</i>	2 cl	3,20
WHISKY <i>William Lawson's</i>	4 cl	5,00
WHISKY SODA <i>William Lawson's</i>	4 cl	5,40
SUZE, GUIGNOLET	4 cl	2,80
PINEAU DES CHARENTES	4 cl	2,80
APÉRITIF DE LA SEMAINE		3,50



BIÈRES BOUTEILLES

KRONENBOURG		33 cl	3,00
		33 cl	3,60
PELFORTH BRUNE		33 cl	3,60
KRONENBOURG <i>pur malt sans alcool</i>		25 cl	3,20
BIÈRES SPÉCIALES		33 cl	4,00
<i>Leffe blonde, Desperados, Adelscott</i>			



BIÈRES PRESSION

PAULANER MUNICH	25 cl	2,80
SUGGESTION DE BIÈRE SUPÉRIEURE	25 cl	3,40



BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZÉRO	33 cl	3,00
COCA-COLA LIGHT	33 cl	3,00
ORANGINA	25 cl	3,00
JUS DE FRUITS PAMPRYL	25 cl	3,00
<i>Orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate</i>		
PERRIER	33 cl	3,20
LIPTON ICE TEA	33 cl	3,00

Prix nets exprimés en euros

ENTRÉES

BUFFET DE HORS D'ŒUVRES SEUL <i>à volonté</i>	8,50
SALADE NORDIQUE AU SAUMON FUMÉ	8,00
SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU BERRY	6,90

POISSONS



☺ PAVÉ DE COLIN D'ALASKA <i>au coulis de crustacés</i>	8,00
☺ NOIX DE SAINT-JACQUES <i>au vinaigre de framboise</i>	12,80
☺ PAVÉ DE SAUMON PROVENÇALE <i>écrasé de pommes de terre</i>	10,00

VIANDES

BAVETTE D'ALOYAU <i>origine CEE sauce au bleu</i>	8,50
STEAK TARTARE <i>origine France viande hachée crue, condiments, 180 g mini</i>	8,50
LA PIÈCE DU BOUCHER <i>origine CEE</i> <i>steak du boucher sauce poivre, bleu ou échalote</i>	8,50
☺ EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD <i>au poivre vert</i>	12,00
☺ JARRETON DE PORC GRILLÉ <i>500 g environ</i>	9,00
☺ LES ROGNONS DE GÉNISSE <i>à la Berrichonne</i>	8,50
LE HAMBURGER DE CHAROLAIS <i>steak 150 g, cantal, tomate & salade, sauce du chef</i>	11,00

PLAT DU JOUR 7,20 €

VOIR ARDOISE EN SALLE

FROMAGES 3,50 €

ASSIETTE DE FROMAGES

ou FROMAGE BLANC À LA BERRICHONNE *ciboulette et poivre du moulin*
ou FROMAGE BLANC SUCRÉ
ou BRIE DE MEAUX *et sa salade*

DESSERTS

DESSERT DU JOUR	2,90
SALADE DE FRUITS, COMPOTE DE POMMES	2,90
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS	2,90
TARTE, GÂTEAU BASQUE, <i>crème anglaise</i>	3,80
GLACE EN POT, CÔNE...	2,90
LE CŒUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR	3,90
PAVLOVA <i>meringue, crème fouettée, glace vanille et fruits</i>	4,50
LE CAFÉ GOURMAND <i>café expresso 3 + mini desserts</i>	5,50

Nos viandes et nos poissons
sont accompagnés
d'une garniture au choix :
frites, pâtes, riz,
salade ou haricots verts



Le "Fait Maison"
est une cuisine fabriquée
dans l'entreprise
à partir de produits bruts.

APÉRITIFS, BIÈRES, BOISSONS FRAÎCHES & LA CARTE

MENU EXPRESS

Sauf soir, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR 8,50

OU

BUFFET D'ENTRÉES
+ PLAT DU JOUR 11,40

Plat & dessert du jour, Voir ardoise en salle

Nos huiles de friture
sont recyclées
et certifiées sans palme



MENU ETAPE 13,90 €

ENTRÉE

Buffet de hors d'œuvre,
plus de 30 entrées au choix

+ 1 PLAT

Poisson ou viande

+ 1 FROMAGE

+ 1 DESSERT



LES PLATS MITONNÉS

- ☞ L'omelette nature ou jambon ou fromage, au choix
ou ☞ Le plat du jour cuisiné maison
- ou ☞ Le blanc de poulet à la crème et champignons
- ou ☞ Le pavé de colin d'Alaska au coulis de crustacés
ou ☞ Les spaghetti à la Bolognaise
- ou ☞ Les rognons de génisse à la Berrichonne (cuits au vin rouge)

LES GRILLADES

- La pièce du Boucher steak du boucher origine CEE
- ou La bavette d'ail au aux échalotes (UE)
- ou Le steak haché tradition 150 g (France)
- ou Le hamburger maison

viande française hachée, salade tomate, cantal, sauce du chef
ou Le tartare de bœuf 180 g
viande hachée crue & assaisonnements
ou Le jarret de porc braisé
ou L'andouillette de Troyes grillée

LÉGUMES :

Pâtes, frites, riz, salade, écrasé de pommes de terre, haricots verts

FROMAGES

Assiette de fromages ou Fromage blanc de campagne

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat noir ou tartes
ou salade de fruits ou dessert du jour
ou gâteau basque ou glaces ou corbeille de fruits

MENU AFFAIRE

17,20 €



ENTRÉE

- + 1 PLAT
poisson ou viande
- + 1 FROMAGE
- + 1 DESSERT

NOS ENTRÉES

Buffet de hors d'œuvre variés

+ de 30 entrées fraîches proposées tous les jours

NOS PLATS

- ☞ Le pavé de saumon Provençale, *écrasé de pomme de terre*
- ou ☞ L'émincé de magret de canard *au poivre vert*
- ou L'entrecôte 250 g (*origine cee*) *sauce au choix*
- ou Le hamburger charolais *Recette du Chef*
- ou Le carré de porc aux épices *sauce au miel*

SAUCES :

Béarnaise, au Poivre ou au Bleu d'Auvergne

LÉGUMES :

Pâtes, frites, riz, salade, écrasé de pommes de terre ou haricots verts

FROMAGES

Brie de Meaux *et sa salade* ou Assiette de fromages

DESSERTS

Le choix des desserts à la carte (*sauf café gourmand*)

MENU P'TIT ROUTIER 6,80 €

JUSQU'À 10 ANS

Le buffet de hors d'œuvre

- + Steak haché grillé
ou Mini-burger, sauce ketchup
ou Suprême de poisson pané
Accompagnement frites ou légumes



- + Fromage blanc ou Compote ou Glace
- + | surprise !

Prix nets exprimés en euros

MENUS

CARTE DES VINS



LES VINS AU VERRE 12 cl

3,30

SANCERRE, MENETOU, QUINCY, REUILLY...

BLANCS

	<i>Bte 37,5 cl</i>	<i>Bte 50 cl</i>	<i>Bte 75 cl</i>
MÉNÉTOU-SALON AOC	10,00		18,50
SANCERRE AOC			19,90
MUSCADET AOC	6,90		12,80
QUINCY AOC			19,90
REUILLY AOC			16,50
CHINON AOC	7,90		16,90
COTEAU DU GIENNOIS AOC			16,50
BORDEAUX GRAVES BLANC AOC			18,50

ROSÉS

	<i>Bte 37,5 cl</i>	<i>Bte 50 cl</i>	<i>Bte 75 cl</i>
CHÂTEAUMEILLANT AOVDQS			14,80
CÔTEAUX DE PEYRIAC VDP			6,90
REUILLY AOC			16,50
CÔTES DE PROVENCE AOC	7,00		12,80
CHINON AOC	7,90		15,80

ROUGES

	<i>Bte 37,5 cl</i>	<i>Bte 50 cl</i>	<i>Bte 75 cl</i>
CÔTEAUX DE PEYRIAC VDP			6,90
CABERNET SYRAH VDPOC			12,00
<i>Vin de pays</i>			
CHÂTEAUMEILLANT AOVDQS			14,80
BORDEAUX AOC	6,80		12,00
BORDEAUX GRAVES AOC			18,50
SAUMUR CHAMPIGNY AOC	7,80		16,50
COTEAU DU GIENNOIS AOC			16,50
MÉNÉTOU-SALON AOC	9,90		18,50
SANCERRE AOC	10,50		19,90
CHINON AOC	7,90		15,80
CÔTES DU RHÔNE AOC			12,00
REUILLY AOC			16,50

LES PICHETS

	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>
ROUGE <i>ou</i> ROSÉ CEE	2,00	3,60
BLANC SAUVIGNON AOC	2,50	4,50

CHAMPAGNE

NOTRE SÉLECTION AOC	<i>75 cl</i>	45,00
---------------------	--------------	-------



EAUX

	50 cl	100 cl
EAU DE PERRIER, VITTEL	2,60	3,80
SAN PELLEGRINO	2,60	3,80

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,60
GRAND CAFÉ	3,20
INFUSION, THÉ	3,20



LE COIN DES GOURMANDS

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS <i>chantilly</i>	4,00
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS <i>et sauces Monin au choix (chocolat, caramel...)</i>	4,50
CAFÉ CON LECHE <i>aromatisé sirop Monin</i>	4,50



DIGESTIFS

	2 cl
MALIBU, MARIE-BRIZARD	3,00
VODKA, COINTREAU	3,00
GET 27 ou 31	3,00
COGNAC, CALVADOS	3,00
RHUM BACARDI <i>ambré ou blanc</i>	3,00
ARMAGNAC	3,00
EAUX DE VIE	3,00

Prix nets exprimés en euros

VINS, EAUX, BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS