

Le Wake Up

RESTAURANT

7j/7
et jours fériés
service jusqu'à
23h



Cocktails

sans alcool 6,70 €

Harel-Up

Jus passion, abricot, banane, sirop de fraise

Stella

Orange, mangue, pêche, sirop de framboise

Coller Ball

Nectar passion, jus d'ananas, banane mixée, grenadine

Caraïbos

Passion, orange, citron, curaçao

Web-mail

Ananas, nectar de fraise, pêche, sirop de cerise

Tropical day

Jus d'orange, jus d'ananas, fraise mixée, coco mixée, pulco citron

Virgin

Sirop de rhum, citron, menthe, sucre, perrier



avec alcool 8,50 €

Wake Up

Malibu, Vodka, Curaçao bleu, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat

T.N.T

Malibu, Gin, Téquila, sirop de pêche, glace pilée

Passionata

Soho, crème de banane, jus de passion, sirop de fraise

Goldorak

Téquila, Malibu, mangue, sirop de cerise

AB/FAB

Fraises des bois, Champagne, fraises tagada

Mojito

Rhum, citron vert, sucre, menthe, perrier

Caraïban fraise

Rhum, sucre, citron, fraise, menthe, perrier

Caïpirinha

Cachaça, citron, sucre

Margarita

Triple sec, tequila, sucre de canne, pulco citron

Piñacolada

Rhum, coco, jus d'ananas, sucre de canne



Pour combler un "petit creux" ou pour partager un moment convivial entre amis à l'apéritif, au bar ou confortablement installé dans un de nos salons, pensez à nos :

Tapas "maison"



Les grands plateaux

Plateau Iberico

16.50 €

Jambon sec, lomo, chorizo sec et frais, fromage de brebis, pain à l'ail et à la tomate

Plateau Del Mar

16.50 €

Crevettes grillées à l'ail, croustillant de sardine, pastels au thon, anchoïade

Plateau Sainte Lucie

16.50 €

Guacamole, accras de morue, feuilletés au ti' boudin, patatas bravas



Les portions

Pain à l'ail et à la tomate

3,50 €

Guacamole et ships tortilla

3,50 €

Anchoïade

3,50 €

Jambon Serrano

5,00 €

Petit chorizo frais

5,00 €

Pastel au thon (x5)

5,00 €

Accras de morue (x5)

5,00 €

Croustillant de sardine

5,00 €

Feuilleté de ti' boudin

5,00 €

Crevettes grillées à l'ail

5,00 €

Fromage de brebis mariné

5,00 €

Les boissons

Apéritifs

Ricard, Berger Blanc (2 cl)	3.20 €
Pastis 51 (2 cl)	3.20 €
Martini rouge ou blanc, Gloss	4.20 €
Suze, Pineau, Campari (4cl)	4.20 €
Porto, Muscat (4 cl)	4.20 €
Kir (cassis, mûre, framboise, pêche)	3.20 €
Kir pétillant	3.90 €
Kir Royal	7.50 €
Americano	5.50 €

Champagne

A la coupe (10 cl)

Réserve	7.50 €
Moët & Chandon	9.00 €

Bouteille (75 cl)

Réserve	60.00 €
Moët & Chandon	70.00 €
Moët & Chandon Rosé	85.00 €
Don Perignon	170.00 €

Alcools supérieurs

(4 cl) 8.00 €

Whiskies

Jack Daniels - Knockando - Aberlour

Chivas - Cardhu - Oban

Rhum Havana 12 ans

Vodka belvedere

Téquila Mariachi

Eaux

	50 cl	75 cl	100 cl
San Pellegrino	3.20 €		4.50 €
Vittel	3.20 €		4.50 €
Châteldon (l'eau du roi Louis XIV)		5.60 €	

Sodas

3.30 €

Pepsi, Pepsi Max, Cherry Coke, Fanta orange, Fanta citron, Sprite, Nestea pêche, Schweppes, Schweppes lemon, Schweppes agrumes, Ricqls, Cacolac, Oasis, Orangina, Jus de fruits.

Bières pression

	25 cl	50 cl
Heineken	3.50 €	6.50 €
Affligem	4.50 €	7.50 €
Bière du mois	4.50 €	7.50 €

Les vins

Rouges

	75 cl	37,5 cl
Sancerre "Le Rabault", Joseph Mellot	32.00 €	17.00 €
Menetou Salon "Les Thureaux" Joseph Mellot	29.00 €	15.00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Javeaux"	21.90 €	
Bordeaux	19.00 €	10.00 €
Mouton-Cadet	27.90 €	
St-Emilion grand cru "Le Calice" 2008	41.00 €	
Pommard "Château de Prémieux" 2009	43.00 €	

Blancs

Sancerre "Les Ormeaux", Joseph Mellot	32.00 €	
Hautes côtes de nuits, Château de Prémieux	33.00 €	
Menetou Salon "Les Thureaux", Joseph Mellot	28.00 €	15.00 €
Quincy "Le Rimonet", Joseph Mellot	22.00 €	
Reuilly "Les Millets", Joseph Mellot	23.00 €	

Rosés

Buzet "Les Lys"	17.90 €	
Côte de Provence "Valadas"	18.90 €	11.00 €
Côte de Provence "M de Minuty"	26.00 €	
Reuilly	23.90 €	

Pichets (rouge, blanc ou rosé)

50 cl : 9.00 €

25 cl : 6.00 €

Les vins au verre

le verre (12 cl)

Blancs

Sancerre (Joseph Mellot)	5,00 €
Menetou-Salon (Joseph Mellot)	5,00 €
Reuilly (Joseph Mellot)	4,50 €
Hautes côtes de Nuit (Chardonnay)	6,00 €
Novelum (Moëlleux)	4,00 €

Rosés

Buzet les Lys	4,00 €
Côtes de Provence (Valadas)	4,00 €
M de Minuty	5,50 €

Rouges

Sancerre (Joseph Mellot)	5,00 €
Menetou-Salon (Joseph Mellot)	5,00 €
St Nicolas de Bourgueil	4,50 €
Bordeaux	4,00 €
Grand cru St Emilion	7,00 €
Pommard	7,00 €

Les entrées



Entrée du jour : à demander à notre équipe 5.90 €

Duo de saumon en tartare 9.50 €

Coulis de poivrons, sauce de crustacés, ciboulette

Aumônière Berrichonne aux 2 saveurs 8.90 €

Crottin de chèvre et pommes caramélisées en feuille de brique

Foie gras en duo 13.90 €

Toasts grillés et compotée d'oignons

* **Trilogie de foie gras en chaud/froid** 16.90 €

Tranches de foie gras de canard aux 2 saveurs, escalope de foie gras frais poêlé

* **Duo de Saint-Jacques et gambas** 15.90 €

Poêlée de Saint-Jacques et gambas flambées au Cognac

Gratinée de fruits de mer 8,50 €

Fruits de mer gratinés au four à la crème de homard

Carpaccio de saumon frais (en été seulement) 9.50 €

Fines tranches de saumon en assaisonnement citronné

Les poissons



Pavé de saumon à la plancha 13.90 €

Pavé de saumon poêlé sur peau avec sa crème de crustacés

Filets de rougets à la nage 15.90 €

Trois filets de rouget sur coulis à la crème de homard

Carpaccio de saumon frais 14.90 €

Fines tranches de saumon en assaisonnement citronné

Les viandes



Entrecôte grillée (320g) 23.90 €

Grillée à votre convenance, sauce au choix

Pièce du boucher (180g) 16.90 €

Tendre et savoureuse, à la cuisson de votre choix

Pièce de boeuf Rossini 21.00 €

Avec tranche de foie gras frais et son coulis

Magret de canard en sucré/salé (200g) 17.90 €

Pièce entière de magret en sauce caramélisée

Carpaccio de boeuf 13,90 €

Fines tranches de boeuf cru avec huile au basilic, copeaux de parmesan et chiffonnade de salade

Tartare de boeuf 14.90 €

Viande de boeuf crue hâchée au couteau, servie avec câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf et accompagnements

Escalope de volaille à la crème (160g) 12.90 €

Servie avec des champignons de Paris en velouté

Les salades

Salade Chavignolaise *Petite* 7.90 € *Normale* 13.50 €

Toasts de chèvre chaud, noix, lardons, tomates, salade verte

Salade César 8.50 € 13.90 €

Poulet pané, parmesan, œuf poché, tomates, salade verte, sauce César

Salade Landaise 8.90 € 13.90 €

Magrets fumés, gésiers, lardons, tomates, maïs, salade verte

Salade Auvergnate 7.90 € 13.50 €

Toasts au bleu, jambon cru, noix, tomates, salade verte

Salade Océane 8.90 € 13.90 €

Saumon fumé, fruits de mer, chair de crabe, pastel au thon, salade verte, sauce océane

Salade Gourmande 9.50 € 16.90 €

Toasts de foie gras, de saumon, de fromage, magret de canard fumé, tomates, oignons confits, salade verte

Un regard sur l'Asie

Wok de crevettes 14.90 €

Crevettes grillées, chou Chinois, pois gourmands, carottes, champignons, pâtes Chinoises cuits à la façon Thaï

Wok de poulet au curry 13.50 €

Aiguillettes de poulet, chou Chinois, pois gourmands, carottes, champignons, pâtes Chinoises cuits à la façon Thaï

Les Burgers (steak 150g)

Burger à cheval 14.90 €

Steak hâché et son oeuf poelé, cheddar fondu, tomates, oignons et salade verte

Burger Berrichon 15.90 €

Steak hâché et fromage de chèvre chaud, tomates, oignons et salade verte

Burger XL 13.90 €

Steak hâché, cheddar fondu, tomates, oignons et salade verte

Burger foie gras 16.90 €

Steak hâché et sa tranche de foie gras, tomates, oignons confits et salade verte

Double Burger 16.90 €

2 Steaks hâchés, cheddar fondu, tomates, oignons et salade verte



Les pâtes



Tagliatelles pesto et parmesan	11.90 €
Sauce pesto à la crème fraîche et chiffonnade de parmesan	
Tagliatelles Roquefort et jambon cru	12.90 €
Sauce à la crème de Roquefort et jambon de pays	
Tagliatelles aux deux saumons	13.90 €
Avec saumon cru et cuit et mousse à la crème de ciboulette	
Tagliatelles au foie gras	14.90 €
Foie gras frais de canard poêlé sur lit de tagliatelles saveur champignons	



Les fromages

Fromage frais de campagne	4.90 €
Fromage blanc sucré ou aux fines herbes	
Assiette de crottin	4.50 €
Assiette de fromages	4.90 €
La sélection du fromagé accompagnée de salade verte	

Les desserts



Dessert du jour : à demander à notre équipe 5.00 €

* Profiteroles maison	6.90 €
3 choux glace vanille, chocolat chaud et Chantilly vanillée	
Carpaccio d'ananas	6.00 €
Fines tranches d'ananas avec glace passion et fruits rouges	
Tarte Tatin maison	5.50 €
Pomme cuite au caramel moulée en pâte feuilletée	
Moëlleux au chocolat	6.00 €
Liaison pâtissière au chocolat et Chantilly	
Tiramisu aux fruits rouges	6.00 €
Mascarpone monté à la crème et blancs en neige avec coulis de fruits rouges	
Pot de caramel/pain d'épices	5.50 €
Mariage de crème caramel, pain d'épices et Chantilly	
Douceur blanche	5.00 €
Fromage blanc, Chantilly, crème fraîche, confiture de lait au caramel	
Café gourmand	5.90 €
Café avec un assortiment de 4 petits desserts	

Les glaces

Café Liégeois	7.50 €
2 café, 1 vanille, crème café, Chantilly	
Chocolat Liégeois	7.50 €
2 chocolat noir, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	
Colonel	6.50 €
Glace citron vert arrosée de Vodka	
Fraîcheur	7.50 €
2 menthe, 1 chocolat, crème chocolat, Get 27, Chantilly	
Sweet delice	7.50 €
1 caramel, 1 chocolat, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	
Exotica	7.50 €
1 noix de coco, 1 mangue, 1 banane, ananas fruit, coulis de passion, Chantilly	
Mojito	7.50 €
1 menthe, 2 citron vert, sirop de mojito, rhum blanc, Chantilly	
Banana Split	7.50 €
1 banane fruit, 1 fraise, 1 chocolat, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	
Soleil	7.50 €
1 fraise, 1 citron vert, 1 mangue, coulis de framboise, Chantilly	
Parfums des glaces :	
Café, vanille, chocolat, fraise, cerise, banane, ananas, menthe, cassis, caramel, noix de coco, mangue, citron vert, Rhum/raisins	
2 boules	3.50 €
3 boules	4.50 €
4 boules	5.50 €

Le Chef vous informe

Les plats marqués d'un astérisque (*) nécessitent un délai supplémentaire pour leur élaboration dans les règles de l'Art culinaire, renseignez vous auprès des serveurs lors de votre commande.

Votre Chef des cuisines

Les menus



Menu à 16,00 € (midi)

16,90 € le soir (du dimanche au jeudi)

17,90 € vendredis et samedis soir

Entrée du jour

Gratinée de fruits de mer crème de homard

Salade Chavignolaise aux lardons
et aux noix

Plat du jour

Escalope de volaille à la crème

Carpaccio de boeuf/frites salade

Pavé de saumon à la plancha sauce crustacés

Dessert du jour

Petit pot de crème au pain d'épices

Douceur blanche

(Fromage blanc frais, Chantilly, crème fraîche
et confiture de lait)

Glace 2 boules au choix

Menu à 29,90 €

Trilogie de foie gras de canard

Foie gras de canard maison avec toasts

Duo de Saint Jacques et gambas

Salade gourmande

Entrecôte grillée (320g)

Pièce de boeuf Rossini

Filet de rouget à la nage

Dessert au choix ou coupe glacée

Menu à 23,90 €

Duo de saumon en tartare/mousse de crustacés

Carpaccio de saumon frais (en été seulement)

Aumonière Berrichonne aux deux saveurs

Salade au choix

(supplément salade gourmande : 1,50 €)

Wok de crevettes à la Thaiï

Pièce du boucher (180g) sauce au choix

Tartare de boeuf et ses accompagnements

Magret de canard en sucré/salé

Burger au choix (supplément foie gras:1,50 €)

ou Double XL (supplément:2,00 €)

Dessert au choix
(hors coupes glacées)

Formule du midi

Plat du jour 9.00 €

Entrée du jour + plat du jour 13.90 €

Plat du jour + dessert du jour 13.90 €

Entrée du jour + plat du jour

+ dessert du jour 16.00 €

Menu enfants 6,00 €

(- 8 ans)

Steak haché (80 g) avec frites ou tagliatelles

1 boule de glace ou Petit pot de crème caramel

Menu enfants 8,90 €

(de 8 à 14 ans)

Burger steak haché (100 g) ou nuggets de poulet
avec frites ou tagliatelles

2 boules de glace et petit pot de crème caramel

SAUCES : Béarnaise, poivre ou roquefort

GARNITURES : Frites, wok de légumes, tagliatelles, rizotto ou purée maison




Tous les midis
plat du jour à
9€

Tous les jeudis
Soirée Salsa


Karaoke
Tous les samedis
à partir de 22H30
(au bar)


Tous les
vendredis
**Ambiance
PIANO BAR**
avec notre chanteuse


**Expositions
artistiques**
peinture, sculpture,
poterie, ferronnerie...

Formule Ciné Express
(Avant ou après votre séance et sur
présentation de votre place de cinéma)



Entrée + Plat 13,90 €
ou Plat + Dessert

Entrées:
Entrée du jour ou chèvre chaud et lardons

Plats:
Wok de crevettes ou escalope de volaille
crème de champignons et frites

Desserts:
Dessert du jour ou crème caramel au pain d'épices

Le Wake Up

L'univers chic et populaire de Bourges où il se passe toujours quelque chose...



Grande terrasse ensoleillée pour l'été



Salons séparés pour vos réunions et fêtes

Expositions permanentes et collectives,
soirées à thème, réceptions, concerts,
événements, rencontres d'entreprises...

Tous les
jeudis
SOIREE SALSA

Tous les
vendredis
DINER MUSICAL

Le
Wake Up
Tous les
samedis
KARAOKE
Dinez, Chantez, Dansez

Exposition Collective du 7 février au 15 avril 2014

Exposition du 15 novembre au 15 décembre 2013

SOIREE TORATAZIK

BENESTE

GADJO DUO PLUS

NOUVELLE LUNE CREATIONS DEFILE 2013

Concert le 4 octobre à 21h

Duo Jazz Vendredi 28 Mars

Concert le 06 juin

Organise une Soirée COUNTRY le 31 JANVIER 2014

Concert le 21 mars