

# 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 chips 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



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



# Les fromages

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

# Les desserts



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

# Les glaces

<b>Café Liégeois</b> 2 café, 1 vanille, crème café, Chantilly	7.50 €
<b>Chocolat Liégeois</b> 2 chocolat noir, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	7.50 €
<b>Colonel</b> Glace citron vert arrosée de Vodka	6.50 €
<b>Fraîcheur</b> 2 menthe, 1 chocolat, crème chocolat, Get 27, Chantilly	7.50 €
<b>Sweet delice</b> 1 caramel, 1 chocolat, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	7.50 €
<b>Exotica</b> 1 noix de coco, 1 mangue, 1 banane, ananas fruit, coulis de passion, Chantilly	7.50 €
<b>Mojito</b> 1 menthe, 2 citron vert, sirop de mojito, rhum blanc, Chantilly	7.50 €
<b>Banana Split</b> 1 banane fruit, 1 fraise, 1 chocolat, 1 vanille, crème chocolat, Chantilly	7.50 €
<b>Soleil</b> 1 fraise, 1 citron vert, 1 mangue, coulis de framboise, Chantilly	7.50 €

## 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

