

BRASSERIE

ELD

LA CARTE



RELAI SPA



## ENTRÉES

<b>Salade César</b> , poulet croustillant, Parmigiano Reggiano	Petite 9,50 € Grande 18,90 €
<b>Salade au magret de canard fumé, tempura de crottin de Chavignol,</b> <i>haricots verts frais, noix</i>	Petite 10,90 € Grande 19,90 €
<b>Crevettes et julienne de légumes en feuille de brick,</b> crème à l'ail persillée	13,00 €
<b>Aumônière de saumon fumé,</b> crème mascarpone et ciboulette, <i>citron vert et haricots verts frais</i>	14,90 €
<b>Velouté de carottes,</b> crème au curcuma, chips de jambon sec	7,90 €
<b>Foie gras de canard mi-cuit,</b> chutney de fruits de saison, brioche	16,90 €
<b>Accord 'Mets et Vins' - Gewurztraminer "Vendanges Tardives" 12,5 cl</b>	8,50 €

## PLATS

<b>Entrecôte (env. 300g),</b> sauce marchand de vin, purée de pommes de terre maison	25,90 €
<b>Tartare de bœuf Charolais aux couteaux préparé en salle,</b> <i>pommes de terre frites maison, salade mélangée</i>	18,50 €
<b>Suprême de poulet de Vendée rôti,</b> risotto façon Paëlla, jus de viande	19,90 €
<b>Filet de bar,</b> tian de légumes, sauce antiboise	22,90 €
<b>Noix de Saint-Jacques,</b> millefeuille de champignons, <i>beurre blanc au Champagne</i>	27,50 €
<b>Tagliatelles fraîches,</b> julienne et bouillon de légumes, graines de courge	16,90 €
<b>Garnitures supplémentaires au choix</b> <i>Pommes de terre frites maison, haricots verts frais, purée de pommes de terre maison, salade mélangée</i>	3,50 €

## FROMAGE, DESSERTS & GLACES

<b>Coulommiers fermier farci à la crème mascarpone,</b> <i>aux noix, noisettes et amandes, salade mélangée</i>	7,90 €
<b>La profiterole</b> <i>Chou pâtissier, glace vanille, sauce chocolat Valrhona</i>	9,90 €
<b>Moelleux au chocolat Valrhona,</b> cœur Gianduja, crème anglaise à la vanille	8,20 €
<b>Crème brûlée à la vanille,</b> tuile au sésame	7,90 €
<b>Crêpes Suzette</b> flambées au Grand Marnier devant vous	10,90 €
<b>Dégustation de desserts :</b> moelleux au chocolat, crème brûlée et 2 desserts de saison	9,50 €
<b>Le Café Gourmand,</b> 3 mignardises	7,90 €
<b>Coupe Café ou Chocolat Liégeois</b>	8,20 €
<b>Coupe glacée Fraise Senga</b> arrosée au Champagne	8,50 €
<b>Coupe de glaces &amp; sorbets 3 parfums au choix</b> <i>Glaces : vanille, café, chocolat, menthe-chocolat</i> <i>Sorbets : fraise Senga, citron vert, pomme verte</i>	7,50 €

# MENU MIDI 19,90 €

Boisson non comprise, valable uniquement à déjeuner,  
du lundi au vendredi, hors jours fériés

Plat du jour au choix (Terre ou Mer) + Café Gourmand

## LE SAISONNIER

Menus hors boisson

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

25,50 €

Entrée + Plat + Dessert

29,90 €

### Entrée au choix

Cassolette d'escargots aux champignons des bois,  
*crème au Beaufort*

Tartare de crevettes, avocat et tomate, *sauce cocktail*

Mousseline d'artichaut, speck IGP en chiffonade,  
*salade mélangée à la betterave*

### Plat au choix

Saumon rôti en crumble, purée de panais, éclats de marron,  
*sauce au vin rouge*

Magret de canard de Vendée, jus de viande au thym,  
*pomme Darphin*

Le plat du jour

### Dessert au choix

Figues rôties, glace au miel et pignon de pin,  
*croûtons de pain d'épices*

Tarte fine aux poires,  
*caramel laitier au sel de Guérande*

Mousse chocolat-banane façon Viennoise

Les entrées, plats, desserts du Saisonnier  
peuvent être pris "à la carte"

**Entrée : 7,50 € - Plat : 19,90 € - Dessert : 6,90 €**

## MENU ENFANT 11,90 €

Réservé au moins de 12 ans

Plat + Dessert + Boisson comprise

**Cheese Burger** ou **Poulet croustillant** ou **Saumon rôti**

*Garniture au choix : Pommes de terre frites ou Haricots verts ou Purée de pommes de terre*

**Salade de fruits** ou **Crêpes, sauce chocolat Valrhona** ou **Coupe de glaces 2 parfums**

*Coca-Cola (33 cl) ou Fanta (33 cl) ou Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)  
ou Pur Jus des Vergers de Provence Marcel Bio (25 cl) ou Vittel (50 cl)*

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis (4 cl)	4,40 €
Martini rouge, bianco (6 cl)	5,80 €
Suze (4 cl)	6,40 €
Porto Sandeman rouge ou blanc (8 cl)	6,40 €
Tequila, Gin, Vodka ou Rhum blanc (4 cl)	8,30 €
Americano (18 cl)	10,00 €
<i>Campari, Martini rouge, Martini Dry</i>	
Kir au Vin blanc (14 cl) <i>cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	5,10 €
Kir Royal (14 cl) <i>au Champagne Jacquart Brut Mosaïque</i>	11,90 €
Coupe de Champagne (14 cl) <i>Jacquart Brut Mosaïque</i>	11,90 €

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

	18cl
<b>Margarita</b> <i>Tequila, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	10,00 €
<b>Spritz</b> <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	10,00 €
<b>Gin Fizz</b> <i>Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	10,00 €
<b>Mojito</b> <i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier</i>	10,00 €
<b>Pina Colada</b> <i>Bacardi, pur jus d'ananas BIO, crème de coco</i>	10,00 €

### SANS ALCOOL

	25cl
<b>Honey Moon</b> <i>Jus d'orange, jus de pomme, sirop d'érable, sirop de fraise</i>	7,90 €
<b>Pur jus des vergers de Provence Marcel BIO</b> <i>Cocktail de Provence</i> <i>Cocktail de fruits rouges</i>	6,00 €

## BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
1664	4,20 €	6,90 €
Grimbergen	4,80 €	7,80 €

### BOUTEILLE

	33cl
Carlsberg	4,50 €

## CHAMPAGNES

	75cl
Jacquart Brut Mosaïque	51,50 €
Louis Roederer Brut Premier	66,00 €
Louis Roederer Rosé Millésimé	67,90 €
Moët & Chandon	79,00 €
Dom Pérignon	185,00 €

## CAVE À WHISKIES

	4cl
J&B - <i>Blended</i>	7,90 €
Bushmills - <i>Irish Whiskey</i>	7,90 €
Jack Daniel's - <i>Tennessee Whiskey</i>	9,20 €
Aberlour (12 ans) - <i>Highland Single Malt</i>	9,60 €
Chivas (12 ans) - <i>Blended</i>	9,90 €
Cragganmore (12 ans)	11,00 €
Lagavulin (16 ans)	15,00 €
Glenfiddich Spécial Réserve (12 ans) <i>Single Malt</i>	9,00 €
Nikka - <i>Pur Malt - Black Japon</i>	13,00 €
Nikka - <i>Pur Malt - Red Japon</i>	13,00 €

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Coca-Cola light	(33 cl)	4,10 €
Fanta orange, Sprite, Perrier	(33 cl)	4,10 €
Orangina, Schweppes	(25 cl)	4,10 €
Lipton Ice Tea Pêche	(25 cl)	4,10 €
Pur jus des vergers de Provence Marcel BIO <i>Pur jus d'orange</i> <i>Pur jus de pomme</i> <i>Pur jus d'ananas</i> <i>Nectar de pêche</i> <i>Nectar d'abricot</i> <i>Pur jus de tomate</i>	(25 cl)	4,10 €
Vittel, San Pellegrino	(50 cl)	3,60 €
Vittel, San Pellegrino	(100 cl)	5,40 €

## BOISSONS CHAUDES

Café espresso	3,00 €
Café décaféiné	3,00 €
Chocolat	3,60 €
Cappuccino	4,60 €
Thé, Infusion	3,00 €

## DIGESTIFS

	4cl
Get 31, Get 27, Bailey's, Cointreau	8,50 €
Vieille Prune de Souillac	10,00 €
Grand Marnier	10,60 €
Calvados Vénérable	12,40 €
Armagnac Laubade	10,10 €
Eau de vie "Réserve Miclo" <i>Framboise</i> <i>Poire</i> <i>Mirabelle</i>	12,80 €
Cognac Delamain	19,60 €
Cognac Rémy Martin - Fine Champagne XO	34,00 €

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# LES VINS

## BLANCS

	 75cl	 37,5cl	 18cl	 12,5cl
<b>BOURGOGNE</b>				
Macon Lugny AOP "Les Charmes" - <i>Albert Bichot</i>	29,40 €	–	7,10 €	4,90 €
Pouilly Fuissé AOP - <i>Georges Burrier</i>	38,50 €	–	9,30 €	6,70 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru AOP "Fourchaume" - <i>Jean Durup</i>	41,00 €	22,00 €	9,90 €	7,50 €
<b>VAL DE LOIRE</b>				
Sancerre AOP - <i>Pascal Jolivet</i>	38,50 €	–	9,30 €	6,70 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
Condrieu AOP - <i>E. Guigal</i>	62,00 €	–	–	–
<b>ALSACE</b>				
Gewurztraminer "Vendanges Tardives" AOP	51,00 €	–	12,30 €	8,50 €
<b>LANGUEDOC</b>				
Château l'Hospitalet AOP - <i>Gérard Bertrand</i>	32,00 €	–	7,70 €	5,40 €
<i>Coteaux du Languedoc - La Clape</i>				
<b>SUD-OUEST</b>				
Côtes de Gascogne IGP - <i>Chardonnay-Sauvignon</i>	27,00 €	–	6,50 €	4,50 €
<i>Domaine du Tariquet</i>				




## ROSÉS

<b>LANGUEDOC</b>				
Château La Sauvageonne AOP - <i>Coteaux du Languedoc</i>	35,00 €	–	8,40 €	5,90 €
<i>Gérard Bertrand</i>				
<b>PROVENCE</b>				
Côtes de Provence AOP - <i>Minuty "Prestige"</i>	32,00 €	–	–	–
<i>Et à déguster à deux (50 cl) 22,00 €</i>				

## ROUGES

<b>BORDEAUX</b>				
Médoc AOP Château Tour Prignac - Cru Bourgeois	37,20 €	–	9,00 €	6,20 €
Château Magnan La Gaffelière - <i>Saint-Émilion Grand Cru AOP</i>	39,50 €	22,00 €	–	–
Château La Garde - <i>Pessac-Léognan AOP</i>	45,50 €	–	–	–
M de Moulin Riche - <i>Saint-Julien AOP</i>	48,50 €	–	–	–
<b>BOURGOGNE</b>				
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit AOP - <i>Albert Bichot</i>	32,00 €	–	7,80 €	5,40 €
Aloxe Corton AOP - <i>Domaine Latour</i>	51,00 €	–	–	–
Mercurey AOP "La Framboisière" - Monopole - <i>Domaine Faiveley</i>	38,00 €	20,00 €	–	–
<b>VAL DE LOIRE</b>				
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP - " <i>Domaine des Vallettes</i> "	28,20 €	–	6,80 €	4,70 €
Sancerre AOP - <i>Roger Champault</i>	39,50 €	–	–	–
<b>CRU DU BEAUJOLAIS</b>				
Moulin à Vent AOP - <i>Georges Dubœuf</i>	28,00 €	–	6,80 €	4,70 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
Côtes du Rhône AOP - <i>E. Guigal</i>	33,00 €	17,60 €	8,00 €	5,50 €
Châteauneuf-du-Pape AOP - " <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i> "	42,70 €	–	–	–
Côte rôtie AOP - " <i>Brune &amp; Blonde</i> " - <i>E. Guigal</i>	65,00 €	–	–	–
<b>LANGUEDOC</b>				
Domaine de l'Aigle - <i>Pinot Noir - IGP Haute Vallée de l'Aude</i>	33,00 €	–	8,00 €	5,50 €
<i>Gérard Bertrand</i>				

## VINS DU MONDE

	 75cl	 18cl	 12,5cl
<b>CALIFORNIE :</b> Gallo Cabernet Sauvignon ( <i>vin rouge</i> )	28,90 €	7,00 €	4,90 €
Gallo Chardonnay Californie ( <i>vin blanc</i> )	28,90 €	7,00 €	4,90 €
<b>CHILI :</b> El Grano Carmenere Chili ( <i>vin rouge</i> )	28,90 €	7,00 €	4,90 €

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BRASSERIE 