

Séparément  
Desserts 7€50

## LA CARTE DU RELAIS (SUITE)

- MARS -

### DESSERTS

- Coupe de glace artisanale (3 boules aux choix) :  
Vanille, chocolat, fraise, rhum-raisin, citron, poire, pistache, orange, mangue
- Tarte fine aux pommes et glace vanille
- Tartelette au chocolat intense éclats de noisettes torréfiées
- Variation glacée autour du marron, de la châtaigne et de la noix
- Poire fraîche pochée à la vanille et écorces d'orange, glace Rhum-raisins
- Fromage du moment sélectionné, pain aux céréales, salade d'accompagnement
- Café douceur: café expresso accompagné de son trio de mignardises
- Café dégustation : café expresso accompagné de son verre de 2 cl de digestif au choix

### LES BOISSONS CHAUDES

Irish coffee.....	7,50 €
Décaféiné.....	2,00 €
Café double.....	3,80 €
Café ou déca noisette.....	3,20 €
Thé-infusion .....	3,00 €
Café.....	2,00 €
Chocolat chaud.....	2,50 €

### PLAISIR DES GOURMETS

Digestifs divers 4 cl .....	6,50 €
Liqueurs 4 cl.....	5,00 €

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

AU RELAIS  
LOUIS  
BLANC

## LES MIDIS DU RELAIS

- ARDOISE DU JOUR -  
du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Plat  
unique

10€90

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

14€90

Entrée  
+ Plat  
+ Dessert

17€90

Nous vous invitons à découvrir l'ardoise en vitrine et en salle.

## BOCaux DU RELAIS

- SERVICE EXPRESS ! LE FOODING RÉINVENTÉ -

Un en-cas décalé,  
un lunch rapide,  
une réunion de travail,  
une envie de ne pas cuisiner ?



Ces jolies verrines, recyclables et consignées réservent des recettes bien empotées et très dégourdis, de l'entrée au dessert, qui conjuguent raffinement, produits du moment cuisinés sur place et prix très démocratiques, pour bien manger sur le pouce.

Prestation réalisée sur demande,  
pensez à passer votre commande à l'avance !

Nos plats  
mijotés  
du moment  
en « bocaux »

10€90  
LE BOCAL



A récupérer au restaurant,  
ou à se faire livrer sur site.

# LES BOISSONS

## BIÈRES (PRESSION)

Maredsous blonde (6°)	15 cl .....	2,10 €
	25 cl .....	3,80 €
	50 cl .....	7,00 €
Chouffe blonde (8°)	15 cl .....	2,30 €
	25 cl .....	4,20 €
	50 cl .....	8,00 €

## BIÈRES (BOUTEILLE)

Vedett bière blanche extra-white	33 cl .....	3,80 €
----------------------------------	-------------	--------

## EAUX MINÉRALES

Vittel ou Badoit	50 cl.....	3,50 €
Vittel ou Badoit	100 cl.....	4,50 €
Perrier	33 cl.....	3,00 €

## SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-cola classique	33 cl.....	3,80 €
Limonade	20 cl.....	3,00 €
Orangina	20 cl.....	3,00 €
Jus de fruits	25 cl.....	3,50 €
Fuzetea	25 cl.....	3,80 €

## APÉRITIFS

Kir	10 cl .....	4,10 €
Martini	6 cl .....	5,20 €
Porto	4 cl .....	4,10 €
Pineau des Charentes	4 cl .....	4,10 €
Ricard	2 cl .....	3,10 €
Alcool divers	4 cl .....	5,20 €
Americano maison	6 cl .....	5,20 €
Cocktails du mois alcoolisés	12 cl .....	6,50 €
Cocktails sans alcool	12 cl .....	4,50 €

## LES CHAMPAGNES

Champagne Brut blanc coupe	10 cl .....	7,50 €
Champagne Brut blanc	75 cl.....	38,00 €

## LES WHISKIES

Baby whisky	2 cl.....	3,20 €
Jura	4 cl.....	5,20 €
	4 cl.....	6,80 €

DÉCOUVREZ SUR L'ARDOISE NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES ET DE RHUMS.

# LA CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

	verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
• AOC Pouilly Fumé - Domaine Cholet	6,50 €	-	25,95 €
• AOC Bergerac - Château Montplaisir	4,80 €	-	22,15 €
• Monbazillac - Bajac	4,80 €	-	19,95 €

## VINS ROSÉS

	verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
• Chinon - Cuvée Marie Justine	5,25 €	17,10 €	24,10 €
• IGP Sable de Camargue - Domaine Le Pive	5,25 €	-	24,10 €

## VINS ROUGES

	verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
• AOC Vacqueyras - Les Christins	-	-	33,10 €
• AOC Pécharmant - Les Hauts de Corbiac	5,25 €	15,50 €	26,10 €
• AOP Côtes du Roussillon - Domaine Lafage	-	-	26,30 €
• AOC Crozes-Hermitage - Laurent Combier	-	-	38,90 €
• AOC Côtes du Rhône - E. Guigal	5,25 €	-	26,10 €
• Chinon - Domaine les Granges de la Perrière	5,25 €	17,10 €	24,10 €

## POT DE VIN LYONNAIS

		23 cl	46 cl
• Vin de Pays d'Oc (rouge ou rosé), vin de pays de Gascogne (blanc)	-	4,00 €	7,50 €

# LA CARTE DU RELAIS

- MARS -

## LES SUGGESTIONS DU RELAIS

À découvrir sur les grandes ardoises en salle

### Séparément

Entrée 7<sup>€50</sup>  
Plat 14<sup>€90</sup>  
Dessert 7<sup>€50</sup>

### Entrée + Plat ou Plat + Dessert

21<sup>€90</sup>

### Entrée + Plat + Dessert

25<sup>€90</sup>

## ENTRÉES

- Mitonné de légumes du soleil et petit filet de dorade royale tiède, crème de tomates relevée
  - Petites grenailles en surprise, trio de fromages fondants soutenu au miel sur lit de salade croquante
- Médaillon de foie gras en cuisson douce à la fleur de sel et poivre de séchouan, chutney de figue et pomme fruit (+7 €)
- Terrine de canard aux noisettes torréfiées selon notre recette, toasts de pain aux céréales
  - Tête de veau mijotée en civet et quelques gnocchis dorés au four
  - Œufs pochés sur tranche de brioche toastée et crème de morilles

## PLATS

- Filet de canette rôti, écrasé de légumes anciens et crème de morilles
- Filet de flétan noir cuit simplement, poêlée de haricots verts, Crosne et petits pois, crème d'amande douce
- Languette de rumsteak saisie à la plancha, pommes frites maison sauce au choix (fourne d'Ambert, poivre)
  - Nos tartares de bœuf français hachés « minute » (±180 g) :  
CLASSIQUE (faites votre mélange vous-même),  
CAFÉ DE PARIS (préparé, juste poêlé et gratiné au Cantal),  
TRADITION (préparé avec ses condiments et relevé selon vos souhaits),  
NIÇOIS (préparé, tapenade, condiments, basilic frais, Cantal),
    - Haché de bœuf français «minute» marqué à la plancha (±170 g), sauce au choix (poivre, Fourme d'Ambert) et pommes frites maison
- Tête de veau mijotée en civet servie en plat et quelques gnocchis dorés au four
- Pièce de selle d'agneau farcie aux herbes fraîches, écrasé de légumes anciens et jus simple (+ 5 €)
- Cassole de joue de raie et noix de Saint Jacques, mitonné de légumes et sauce au Noilly (+ 5 €)

## MENU ENFANT 8<sup>€50</sup> (-12 ans)

Steak haché de bœuf OU Poisson du moment accompagnés de frites ou légumes de saison  
Dessert du moment OU Duo de boule de glaces artisanale ou Sorbet  
Boisson 20 cl : Soda OU jus de fruits OU sirop à l'eau