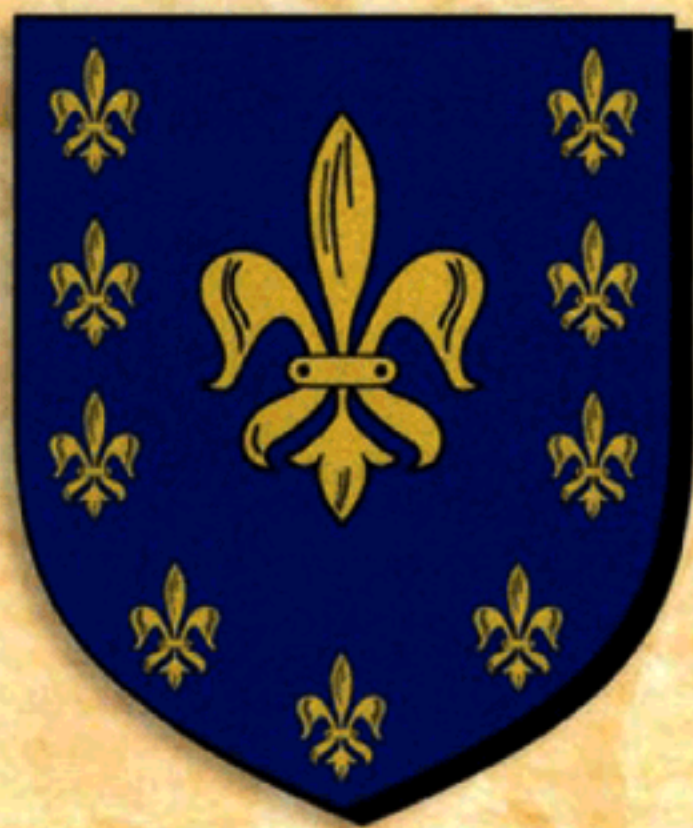


Le Relais

du Bois Saint-Denis



Le respect des traditions de qualité et d'authenticité

Repas d'affaire - Buffet froid
Mariage - Anniversaire - Soirée dansante...



Menu à 19,90

Entrée, plat, dessert ou fromage

Entrées

Poêlon d'escargots gratinés au maroilles	8 €
Millefeuille de pintade au foie gras de canard	8 €
Gratin de poire william au bleu d'auvergne	8 €
Feuilleté d'asperges à la crème de ciboulette	8 €
Salade de l'océan	8 €

(saumon fumé, crevettes, chair de crabe, tomate, Saint-Jacques)

Trou Normand

Plats

Coq au vin de Cahors, tagliatelles	12 €
Emincé de boudin noir aux châtaignes et ses pommes fondues au beurre blanc	11 €
Pavé de bœuf sauce aux morilles	13 €
Cassoulet Quercynais au confit de canard	13 €
Navarin de lotte sauce aux crevettes et ses petits légumes	14 €
Filet de Saint-Pierre sauce Hollandaise	13 €
Assiette de Fromage	4,5 €

(brie de Meaux, bleu, cantal)

Desserts

Mœlleux au chocolat et sa sauce à l'orange	6 €
Savarin au rhum et petits fruits confits	6 €
Soufflé glacé au grand marnier	5 €
Mousse au chocolat maison	5 €
Gondole de banane rôtie et sa sauce au chocolat	6 €
Nougat glacé et chantilly maison	5 €
Tiramisu	5 €
Crêpe bretonne flambée au cointreau, chantilly	6 €
Bavarois maison à la poire	6 €



Menu enfant 12,00

Moins de 10 ans, avec une boisson : coca, jus de fruits, diabolo

Entrées

Crêpe au jambon et salade
Petite salade du Quercy (salade, gésiers, fromage, tomate)
Assiette de cochonaille

Plats

Bavette d'ailou et gratin de pommes de terre
Dos de cabillaud, sauce citronnée, riz
Confit de canard, salade, pommes sautées

Desserts

Mousse au chocolat
Salade de fruits
Fromage blanc faisselle et son coulis
Coupe de glace 2 boules, chantilly
Mystère vanille
Fondant au chocolat
Crème caramel

Menu à 28,90

Entrée, plat, dessert ou fromage

Entrées

<i>Cassiolette d'escargots au beurre truffé</i>	10 €
<i>L'assiette de cromagnon</i> <small>(Marbré de canard truffé, cou de canard au foie gras, paté de lièvre à l'armagnac et son chutney de figue)</small>	10 €
<i>Terrine de petits légumes en gelée maison</i>	8 €
<i>Salade du retour de pêche</i> <small>(crevettes, langoustines, chair de crabe, noix de Saint-Jacques)</small>	10 €
<i>Grosses crevettes décortiquées sautées à l'ail et flambées à l'anis</i>	10 €
<i>Roulade de saumon au fromage de chèvre et sa crème de ciboulette</i>	7 €

Sorbet des îles

Plats

<i>Côte de veau sauce aux morilles</i>	15 €
<i>Emincé de magret de canard rôti au miel sur un lit de pêche</i>	15 €
<i>Poêlée de grosses gambas flambées au whisky</i>	15 €
<i>Blanquette de Saint-Jacques au champagne</i>	15 €
<i>Pot au feu de canard (pour 2 personnes)</i>	18 €/pers
<i>Civet d'oie au vin de cahors et son gratin de pommes de terre</i>	15 €
<i>Filet de bœuf aux cèpes et sa sauce Périgueux</i>	15 €
<i>Filet de loup, sauce au beurre citronné</i>	15 €
<i>Assiette de Fromage</i> <small>(brie de Meaux affiné, bleu de bresse, chèvre, reblochon)</small>	6 €

Desserts

<i>Cascade des gourmets, assortiment de plusieurs pâtisseries</i>	8 €
<i>L'aumônière de banane flambée au calvados</i>	7 €
<i>Gratin de fruits flambés au cointreau</i>	8 €
<i>Tarte aux noix et sa sauce au chocolat tiède</i>	8 €
<i>Coupe glacée du château, (glace vanille, crème de marron, chocolat tiède et chantilly maison)</i>	7 €
<i>Terrine d'agrumes au miel et son coulis de fruits rouges</i>	7 €
<i>Profiteroles et sa sauce au chocolat</i>	7 €
<i>Salade de fruits frais au calvados</i>	7 €
<i>Coupe glacée du Relais (glace vanille, fruits, cointreau, sorbet passion et chantilly maison)</i>	8 €
<i>Charlotte maison aux petits fruits rouges</i>	7 €



Apéritifs

Floc de Gascogne blanc	4,8 €	8 cl
Apéritifs de fruits rouges	5,5 €	8 cl
Vin de Noix du Périgord	5,5 €	8 cl
La coupe du Relais	7 €	12 cl
Kir Royal	7 €	10 cl
Kir vin blanc ou rosé	3,5 €	10 cl
Pastis - Berger/Ricard	3,5 €	2 cl
Porto blanc ou rouge	4 €	8 cl
Martini rouge ou blanc	4 €	8 cl
Pousse "Rapière"	5 €	12 cl
Vodka orange	4,5 €	8 cl
Coupe blanc de blanc brut	4,5 €	12 cl
Baby	3,5 €	2 cl
Whisky	7 €	4 cl
Whisky soda	8 €	4 cl
Coupe de champagne brut	6,5 €	12 cl

Digestifs

Armagnac	7 €	4 cl
Cognac	6 €	4 cl
Cognac VSOP MD	7 €	4 cl
Marc de Bourgogne	7 €	4 cl
Calvados	3,9 €	4 cl
Calvados hors d'âge	6,5 €	4 cl
Poire William	7 €	4 cl
Mirabelle	7 €	4 cl
Reine Claude (vieillie en fût)	7,5 €	4 cl
Vieille prune du périgord (vieillie en fût)	7,5 €	4 cl
Marie Brizard	6 €	4 cl
Fraise des bois	6 €	4 cl
Liqueur Madame	6 €	4 cl

Champagne 75 cl

Champagne brut	39 €
Veuve Clicquot brut	59 €
Taittinger brut grande réserve	66 €
Bollinger brut cuvée spéciale	79 €
Jacquesson brut cuvée 733	66 €

Roederer brut	66 €
Henriet Bazin brut, blanc de blanc 1 ^{er} cru Cuvée Amélie 100% Chardonnay	49 €
Mumm rosé	66 €
Henriet Bazin Rosé Grand Cru	49 €
R de Ruinard	66 €

Bière bouteille

Heineken blonde	3,5 €	25 cl
Pelforth brune	3,5 €	25 cl
Buckler "sans alcool"	3 €	25 cl

Bière pression

Pelforth blonde	3 €	25 cl
-----------------	-----	-------

Boissons non alcoolisées

1 litre 1/2 bt

Badoit, Sanpellegrino	4,5 €	3,2 €
Coca, perrier nature	2,9 €	33 cl
Jus de fruits, soda	2,9 €	25 cl

Boissons chaudes

Café	2,0 €
Noisette	2,2 €
Chocolat	2,5 €
Thé nature	3,0 €
Thé citron lait	3,6 €

Demander la carte des vins

Suggestions pour les vins

Bordeaux rouge AOC	la bouteille 75 cl	9,90 €
	le pichet 50 cl	6,90 €
	le pichet 25 cl	3,50 €
Bordeaux rouge Supérieur	la bouteille 75 cl	12,00 €
	le pichet 50 cl	8,50 €
Gamay de Touraine Rouge	la bouteille 75 cl	14,00 €
Côtes de provence Rosé	la bouteille 75 cl	12,00 €
	la 1/2 bouteille 37,5 cl	8,00 €
Bordeaux Rosé	la bouteille 75 cl	12,00 €
	le pichet 50 cl	8,50 €
Muscadet "Blanc sec" Sèvre et Maine	la bouteille 75 cl	12,00 €
	la 1/2 bouteille 37,5 cl	8,00 €

