Notre histoire

Le restaurant 'le relais du fin gourmet', créé en 1986, propose une cuisine traditionnelle qui lui a valu de perdurer depuis toutes ces années.

Pendant tout ce temps notre équipe a travaillé ensemble, afin d'améliorer notre buffet, nos plats, ainsi que nos spécialités.

Composé d'une grande terrasse (accessible aux handicapés) très spacieuse, nous sommes prêts à vous accueillir du lundi au vendredi de 12h à 14h, pour venir découvrir notre cuisine authentique.

De plus, tous les mois a lieu ici un karaoké le week-end. Nous organisons aussi toutes sortes d'événements tels que des baptêmes, des mariages, des anniversaires, des séminaires, des réunions d'entreprise ou réunions entre amis etc..., afin de répondre à tous vos besoins en matière de gastronomie et d'amusement. (Sur réservation)

Notre équipe vous accueillera chaleureusement, et n'attend plus que vous !

Horaires

Lundi.....	12h-14h
Mardi.....	12h-14h
Mercredi.....	12h-14h
Jeudi.....	12h-14h
Vendredi.....	12h-14h
Samedi.....	Fermé
Dimanche.....	Fermé

Nous vous proposons de louer notre établissement en dehors des horaires d'ouverture, du lundi au dimanche.

A partir de 300€ la petite salle (Toute heures) → convient aux réunions, anniversaires...

- 300€ de caution
- Ne pas dépasser 3 Décibels entre 1h et 7h du matin
- Rendre la salle en l'état, propre et ranger
- Accès petite salle et toilette

A partir de 1000€ la grande salle (Toute heures)

- 1000€ de caution
- Salle insonorisé
- Rendre la salle en l'état, propre et ranger
- Accès grande salle et terrasse

Pour plus de renseignement appeler le 06 51 73 81 92.

Vous pouvez aussi réserver notre établissement pour le soir en semaine ou le weekend midi et soir pour un repas entre amis ou autre pour un minimum de 30 personnes pour un menu entre 25€ à 45€ par personne.

Nous pouvons aussi organiser toutes sorte d'évènements, vos mariages, vos anniversaires, vos baptêmes, vos enterrements de vies de jeunes filles ou garçons, etc... (Appelez le 06 51 73 81 92 pour l'organisation)

Nos formules

Formule enfant à 9€

Steak, frite ou pizza enfant + une boule de glace au choix

Formule simple à 16€

Buffet(volonté) + plat du jour ou pizza + dessert

Formule suggestion à 21€

Buffet(volonté) + spécialité du jeudi ou tartare de bœuf +
dessert

Formule suggestion à 25€

Buffet(volonté) + suggestion à 17€ ou grenouilles + dessert

Formule suggestion à 27€

Buffet(volonté) + côte de bœuf + dessert

Nos entrées*

*Si la salade est accompagné d'un plat prix = 5€

Buffet(volonté) : change tous les jours.....10€

Salade jambon cru : Tomate, concombre, œuf dur, salade, jambon cru...11€

Salade raviole : Tomate, concombre, œuf dur, salade, raviole.....11€

Salade saumon fumé : Tomate, concombre, œuf dur, salade, saumon.....13€

Nos plats chauds :

Plat du jour (produit frais).....9,80€

Tartare de bœuf (selon arrivage).....14€

Cuisses de grenouilles (sur réservation).....16€

Magret de canard au porto (selon arrivage).....17€

Pièce du boucher (entrecôte ou faux-filet selon arrivage)...17€

Côte de bœuf (selon arrivage).....19€

Tous les jeudis seulement, spécialité maison pour 14euro
(couscous royal, choucroute, pot au feu, paella, tête de veau, etc...)

Nos pizzas* à 10€ (sauf atlantique 14€) :

* Toute nos pizzas peuvent être faites en calzone pour 14€

Base tomate :

Marguerite : olive noire

Espagnole : chorizo, poivron, oignon, olive noire

Reine : jambon, champignon, olive noire

Tex Mex : chorizo, lardon, olive noire

Orientale : merguez, oignon, poivron, olive noire

Cannibale : merguez, poulet, champignon, olive noire

Campione : bœuf haché, champignon, pomme de terre, olive noire

Moussaka : bœuf haché, aubergine, olive noire

4 fromages : gorgonzola, bleu, chèvre, cheddar, olive noire

Océane : thon, champignon, olive noire

Thonata : thon, oignon, olive noire

Napolitaine : anchois fumé, câpre, olive noire

Végétarienne : aubergine, champignon, oignon, poivron, olive noire

Hiver : raclette, reblochon, sauce fromagère, olive noire

Burger : bœuf haché, sauce burger, cheddar, olive noire

Bolognaise : bœuf haché, œuf, olive noire

Forestière : lardon, champignon, œuf, olive noire

St marcellin : St Marcellin, olive noire

Base crème :

Savoyarde : jambon, reblochon, oignon, olive noire

Crémère : jambon, oignon, œuf, olive noire

Montagnarde : lardon, raclette, olive noire

Tartiflette : lardon, reblochon, oignon, pomme de terre, olive noire

Boisée : poulet, poivron, sauce fromagère, olive noire

Exotique : poulet, ananas, olive noire

Chèvre miel : duo de chèvre, noix, miel, olive noire

Atlantique : saumon, olive noire

Bressane : poulet, pomme de terre, olive noire

Nos desserts

Moelleux au chocolat.....	4.50€
Crème brûlée vanille ou pistache.....	4.50€
Salade de fruits frais.....	4.50€
Mousse au chocolat.....	4.50€
Panna cotta (colis fruits rouge ou mangue).....	4.50€
Crème de marron.....	4.50€
Fromage sec.....	4.50€
Fromage blanc.....	4.50€
Tarte du jour.....	4.50€
Tarte citron meringué (seulement le vendredi).....	4.50€
Tiramisu (selon disponibilité)	4.50€
Cheesecake (selon disponibilité)	4.50€
Assiette gourmande	6.90€
Chausson nutella (mini-calzone).....	7€
Glace (fraise, vanille, cassis, café, caramel, rhum, citron, chocolat noir, menthe, mangue, pistache, menthe-chocolat, poire)	
1 boule.....	2.50€
2 boules.....	4.50€
3 boules.....	5.90€
4 boules.....	7.90€

Nos boissons sans alcool

Sirop à l'eau	1.50€
Diabolo.....	3€
(menthe verte, orange, pêche, fruit de la passion, grenadine, fraise, orgeat, citron, banane verte, pomme verte, cassis, anis)	
Jus de fruit : ananas, orange, abricot, pomme.....	3€
Orangina.....	3€
Fuze tea.....	3€
Schweppes tonic.....	3€
Coca-cola.....	3.50€
Perrier.....	3€
St Pellegrino	50cl.....3€
	1L.....4.80€
Evian	50cl.....3€
	1L.....4.80€
Café.....	1.80€
Thé.....	2.50€

Nos alcools à 3.50€

Bière, Ricard, Pastis, Suze, Portos, Martini blanc ou rouge

Nos digestifs à 5€

Whisky, Cognac, Armagnac, Limoncello, Poire, Jet 27, Jet 31,
Chartreuse, Verveine, Velay, Vodka, Calvados

Nos vins

Blanc :

Viognier ou Chardonnay

Le verre.....3€

Quart(25cl).....5€

Pot(50cl).....10€

Rouge :

Cote du Rhône

Le verre.....3€

Quart(25cl).....5€

Pot(50cl).....8€

Crozes-Hermitage

Le verre.....3.50€

Quart(25cl).....6€

Pot(50cl).....12€

Rosé :

Cote de Provence

Le verre.....3€

Quart(25cl).....5€

Pot(50cl).....8€

Champagne :

La coupe.....7€

Nos bouteilles :

Bourgogne Aligoté (blanc).....18€

Caladoc st marc (rosé).....18€

Cote du Rhône Corinne Depeyre (rouge)..... 20€

St Joseph (rouge).....25€

Champagne.....50€