



## CUISINE FRANÇAISE

viande & poisson

## CUISINE DE SAISON

# BURGER

fait maison

# SAUMON

Soupe

# DESSERTS MAISON

Route nationale 7, Zone du pavé,  
26270 SAULCE-SUR-RHONE

+33 4 75 63 09 60

\*prix net en euros services compris

\*les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%

\*La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil  
"l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

### ENTRÉES / STARTERS

<b>Salade Drômoise</b> <i>Drômoise Salad</i> Salade verte, ravioles frits, œuf poché, lardons, tomates confites <i>Green salad, fried ravioli, eggs, bacon, sun-dried tomatoes</i>	<b>S : 9€ / XL : 14€</b>
<b>Salade fromagère</b> <i>Cheese Salad</i> Chèvre, St Marcellin, croûtons d'ail et pignons de pin Goat cheese, Saint-Marcellin, garlic croutons with pine nuts	<b>S : 9€ / XL : 14€</b>
<b>Soupe à l'oignon</b> <i>Onion Soup</i>	<b>S : 8€ / XL : 12€</b>
<b>Vol-au-vent</b> <i>Vol-au-vent</i> Quenelle de volaille et champignons Chicken dumpling with mushrooms	<b>12€</b>

### FORMULE DU JOUR

Entrée + plat ou plat + dessert  
*Starter + main course or main course + dessert* **17,80€**

Entrée + plat + dessert  
*Starter + main course + dessert* **22,80€**

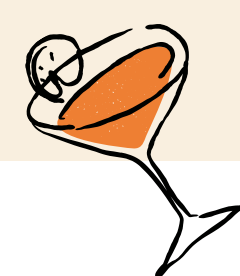
### FORMULE KID **11,40€**

Nuggets de poulet, spaghetti bolognaise ou steack frites  
+ 1 boisson 25cl (comprise)  
+ 1 coupe de glace



### BOISSONS

<b>BOISSONS 33CL</b> Perrier, Coca, Coca sans sucre	<b>3,90€</b>
<b>BOISSONS 25CL</b> Fuze Tea, Fanta Orange, Orangina, Schweppes agrum ou Schweppes tonic, Sprite	<b>3,90€</b>
<b>JUS DE FRUITS GRANINI 25CL</b> Orange, pomme, tomate	<b>3,90€</b>
<b>NECTAR DE FRUITS GRANINI 25CL</b> Abricot, ananas, pamplemousse	<b>3,90€</b>
Vittel / San Pellegrino ; 50cl / 1L	<b>3.50€ / 4.50€</b>
Bière pression 1664 (5,5%) 25cl / 50cl	<b>4.20€ / 6.80€</b>
Grimbergen 25cl / 50cl	<b>4.50€ / 7.20€</b>



### DIGESTIFS

Cognac Courvoisier <small>40%, 4cl</small>	<b>6.60€</b>
Calvados Drouin <small>45%, 4cl</small>	<b>6.50€</b>
Baileys Irish Cream <small>17%, 4cl</small>	<b>6.20€</b>
Get 27 <small>21%, 4cl</small>	<b>5.50€</b>

### BOISSONS CHAUDES

Boisson chocolatée	<b>3,50€</b>
Café crème	<b>3,50€</b>
Thé & infusion	<b>3,50€</b>
Café expresso, déca	<b>2,00€</b>
Double expresso	<b>3,50€</b>

### VINS / WINES

LES BLANCS / WHITE WINES	15cl	25cl	37,5cl	75cl	LES ROUGES / RED WINES	15cl	25cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'OC Maison Castel Chardonnay "Terra vitis"	<b>6€</b>			<b>19€</b>	AOP Côtes du Rhône Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers	<b>6€</b>			<b>25€</b>
AOP Bordeaux Les Barricailleurs BIO		<b>7€</b>			AOP Bordeaux Château Malbec "Terra Vitis" 2020	<b>6.50€</b>			<b>28€</b>
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	<b>6€</b>		<b>12€</b>	<b>23€</b>	AOP Bordeaux Les Barricailleurs BIO		<b>7€</b>		
LES ROSÉS / ROSÉ WINES					AOP St Nicolas de Bourgueil Domaine des oliviers 2021-2022	<b>7€</b>		<b>19€</b>	<b>29€</b>
AOP Bordeaux Les Barricailleurs BIO		<b>7€</b>			<b>CHAMPAGNES</b>		<b>12cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
AOP Côte de Provence "Terra vitis" 2022 360 DE CAVALIER	<b>7€</b>			<b>27€</b>	Pommery Brut Royal 12%	<b>7,80€</b>	<b>25€</b>	<b>45€</b>	
IGP Méditerranéen Wine O clock	<b>6€</b>			<b>21€</b>					



## PLATS / MAIN COURSES

<b>Pièce du boucher</b> <i>Butcher's piece</i>	<b>18€</b>
<b>Burger végétarien</b> <i>Vegan burger</i> Pommes Anna, champignons, tomates, steak de soja et salade verte Rostie potatoes, mushrooms, tomatoes, soy steak and green salad	<b>17€</b>
<b>Burger Savoyard</b> <i>Savoyard burger</i> Haché de bœuf 180grs, reblochon, salade verte, tomate, poitrine, sauce burger Minced beef 180grs, reblochon (french cheese), green salad, tomato, bacon, burger sauce	<b>17€</b>

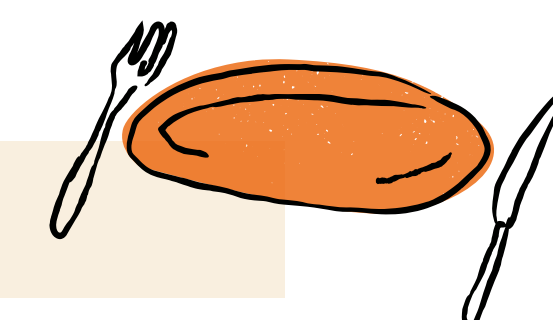
<b>Cuisse de canard</b> <i>Duck leg</i> Avec son jus au thym <i>With thyme juice</i>	<b>18€</b>
---	------------

<b>Pavé de saumon sauce aux agrumes</b> <i>Salmon steak with citrus sauce</i>	<b>17€</b>
--	------------

<b>Crumble de St Jacques au parmesan</b> <i>Parmesan scallop crumble</i>	<b>18€</b>
---	------------

<b>Gratin de ravioles</b> <i>Ravioli gratin</i>	<b>15,50€</b>
--	---------------

<b>Spaghetti à la bolognaise</b> <i>Spaghetti bolognese</i>	<b>15,50€</b>
--	---------------



### FROMAGES / CHEESES

<b>Selection de fromages affinés</b> <i>Assortment of mature cheese</i>	<b>8.50€</b>
<b>Fromage blanc gourmand</b> <i>Fromage blanc</i> Coulis de fruits rouges, miel ou sucre <i>Red fruit coulis, honey or sugar</i>	<b>6€</b>

### GARNITURES ET SAUCES SIDE DISH AND SAUCES

Légumes de saison, spaghetti, riz basmati, frites ou salade verte

*Seasonal vegetables, spaghetti, basmati rice, French fries or green salad*

Sauce béarnaise, poivre ou bleu

*Pepper sauce, bearnaise sauce or cheese sauce*

## DESSERTS



<b>Crème brûlée ardéchoise</b> <i>Ardèche-style Crème brûlée</i>	<b>7€</b>
<b>Charlotte poire-chocolat</b> <i>Pear and Chocolate Charlotte</i>	<b>8€</b>
<b>Forêt noire revisitée</b> <i>Revisited Black Forest</i>	<b>8€</b>
<b>Mousse fruits rouges &amp; croustillant chocolat blanc</b> <i>Red Berry Mousse &amp; White Chocolate Crispy</i>	<b>8€</b>
<b>Coupe de glace 3 boules</b> <i>3 scoops of ice cream</i>	<b>7€</b>

### PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron, pêche  
*Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, raspberry, lemon, peach*

### NOS APÉRITIFS

Vodka Absolut 40%, 4cl	<b>6.20€</b>
Le Blanc 12cl <small>(cassis, mûre ou pêche)</small>	<b>4.00€</b>
Whisky Aberlour 10 ans 40°, 4cl	<b>7.00€</b>
Martini Rosso ou Bianco 14,4°, 5cl	<b>4.50€</b>
Gin Gibson's 37,5°, 4cl	<b>5.80€</b>
Pastis 45% 2cl	<b>3.60€</b>
Ricard 45% 2cl	<b>3.60€</b>
Rhum Havana Club 40°, 4cl <small>(3 ans d'âge)</small>	<b>6.20€</b>
Porto rouge Graham's 19°, 6cl	<b>4.50€</b>
Whisky J&B Rare 40°, 4cl	<b>6.00€</b>