



CUISINE FRANÇAISE

viande & poisson

CUISINE DE SAISON

BURGER

fait maison

FILET DE LOTTE

jambonneau braisé

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

Salade Drômoise <i>Drômoise Salad</i> Salade verte, ravioles frites, œuf poché, poitrine, oignons, tomates confites <i>Green salad, fried ravioli, eggs, pork belly, onions, sun-dried tomatoes</i>	S : 10€ / XL : 15,50€	
Salade Vegan <i>Vegan Salad</i> Salade verte, falafel, tomates, mais, avocats, olives noires <i>Green salad, falafel, tomatoes, corn, avocados, black olives</i>	S : 10€ / XL : 15,50€	
Potage Maison <i>Homemade Soup</i>	S : 10€ / XL : 15,50€	
Foie gras maison et son confit d'oignon <i>Homemade foie gras with onion confit</i> Servi avec du pain d'épices maison <i>Served with homemade gingerbread</i>	15,50€	
Feuilleté forestier <i>Forest Puff</i> Cèpes, pleurotes, girolles, ail & persil <i>Ceps, oyster mushrooms, chanterelles, garlic & parsley</i>	14€	

FORMULE DU JOUR À L'ARDOISE

Entrée + plat ou plat + dessert <i>Starter + main course or main course + dessert</i>	19€
Entrée + plat + dessert <i>Starter + main course + dessert</i>	24€

FORMULE KID

Nuggets de poulet, fish ou steak frites + 1 boisson 25cl (comprise) + 1 boule de glace	12€
--	------------

Menu

BOISSONS · 4€

- BOISSONS 33CL**
Perrier, Coca, Coca sans sucre
- BOISSONS 25CL**
Fuze Tea, Fanta Orange, Orangina, Schweppes agrumes ou Schweppes tonic, Sprite
- JUS DE FRUITS GRANINI 25CL**
Orange, pomme, tomate
- NECTAR DE FRUITS GRANINI 25CL**
Abricot, ananas, pamplemousse



DIGESTIFS

Cognac Courvoisier 40%, 4cl	7€
Calvados Drouin 45%, 4cl	7€
Baileys Irish Cream 17%, 4cl	7€
Get 27 21%, 4cl	6€

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	3,50€
Thé & infusion	3,50€
Café expresso, déca	2,20€
Double expresso	3,50€
Café allongé	3€

VINS / WINES

LES BLANCS / WHITE WINES	15CL	25CL	75CL
IGP Pays d'Oc		7€	
Les Petites Arcades Sauvignon IGP Pays d'Oc	8€		30€
Chardonnay Grande Réserve AOP Côte du Rhône Les Jarlotiers	7€		27€
LES ROSÉS / ROSÉ WINES			
AOP Aix en Provence Château du Paradis IGP Pays d'Oc	7€		27€
Les Petites Arcades Grenache IGP Pays d'Oc	6€		24€
Maison Castel "Gris de gris"			



PLATS / MAIN COURSES

Pièce du Boucher <i>Butcher's Cut</i>	19€
Burger du PATIO <i>"Patio" Burger</i> Haché de bœuf 180grs, tome des montagnes, salade verte, tomates, poitrine, sauce barbecue, oignons frites <i>180g minced beef, tome of the mountains, green salad, tomatoes, bacon, barbecue sauce, fried onions</i>	17€
Burger au Poulet croustillant <i>Crispy Chicken Burger</i> Poulet pané, salade verte, cheddar, sauce barbecue <i>Breaded chicken, green salad, cheddar cheese, barbecue sauce</i>	17€
Burger Fish <i>Fish Burger</i> Colin pané, salade verte, tomates, sauce béarnaise <i>Breaded hake, green salad, tomatoes, béarnaise sauce</i>	17€
Filet de Poulet et son crumble de chorizo <i>Chicken fillet with chorizo crumble</i>	18€
Filet de lotte à la crème d'ail <i>Monkfish fillet with garlic cream</i>	19€
Tagliatelle aux crevettes, sauce curry <i>Tagliatelle with shrimps, curry sauce</i>	15€
Jambonneau braisé à la bière <i>Beer-braised ham hock</i>	19€
Gratin de ravioles doré au fromage <i>Golden ravioli gratin with cheese</i>	15,50€



GARNITURES ET SAUCES
SIDE DISH AND SAUCES

Légumes de saison, tagliatelles, riz basmati, frites, salade verte
Seasonal vegetables, tagliatelle, basmati rice, fries, green salad

Sauce béarnaise, poivre ou bleu
Pepper sauce, bearnaise sauce or cheese sauce

FROMAGES / CHEESES

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

DESSERTS · 8€

- Moka revisité**
Moka revisited
- Clémentine confite et son pain d'épices**
Candied clementine and gingerbread
- Coulant chocolat, cœur coulant à la cerise**
Chocolate fondant, cherry fondant center
- Crème brûlée à la vanille**
Vanilla "Crème Brûlée"
- Dôme Praline et Chocolat**
Praline and Chocolate Dome
- Coupe de glace 3 boules**
3-scoop ice cream sundae



BIÈRES / BEERS

Bière pression 1664 (5,5%) 25cl / 50cl	4,20€ / 7€
Bière pression Grimbergen 25cl / 50cl	4,80€ / 8€
Bière bouteille Pietra 33cl	6€



EAUX / WATERS

Vittel / San Pellegrino 50cl / 1L	4€ / 6€
-----------------------------------	----------------

NOS APÉRITIFS

Vodka Absolut 40°, 4cl	7€
Le Blanc 12cl (cassis, mûre ou pêche)	5,50€
Whisky Aberlour 10 ans 40°, 4cl	8€
Martini Rosso ou Bianco 14,4°, 5cl	5€
Gin Gibson's 37,5°, 4cl	7€
Pastis 45° 2cl	5€
Ricard 45° 2cl	5€
Rhum Havana Club 40°, 4cl (3 ans d'âge)	7€
Porto rouge Graham's 19°, 6cl	5€
Whisky J&B Rare 40°, 4cl	7€

