

Le Patio

RESTAURANT



CUISINE FRANÇAISE

viande & poisson

CUISINE DE SAISON

BURGER

cuisine gourmande

CÔTE DE VEAU

Poisson du moment

DESSERTS

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"

Formule du jour à l'ardoise

Entrée + plat ou plat + dessert · 19€

Starter + main course or main course + dessert

Entrée + plat + dessert · 24€

Starter + main course + dessert

Formule kid · 12€

Nuggets de poulet, fish ou steak frites

+ 1 boisson 25cl (comprise)

+ 1 boule de glace

Menu

Salade Drômoise

Drômoise Salad

Salade verte, ravioles frites, œuf poché, lardons, oignons, tomates confites
Green salad, fried ravioli, poached egg, bacon lardons, onions, sun-dried tomatoes

S : 10€ / XL : 15,50€



Salade César

Cesar Salad

Salade verte, tomates, œuf dur, poulet pané, parmesan
Green salad, tomatoes, hard-boiled egg, breaded chicken, Parmesan

S : 10€ / XL : 15,50€

Œuf parfait à la vigneronne

Perfect egg "à la vigneronne"

12€



Gaspacho de tomate et mozzarella di buffala

Tomato gazpacho and buffalo mozzarella

12€

Tartare de saumon et son sorbet basilic

Salmon tartare with basil sorbet

12€

Cromesquis de chèvre fondant, salade verte croquante

Crispy goat cheese croquettes, crunchy green salad

10€



ENTRÉES / STARTERS

BOISSONS · 4€

Boissons 33cl

Perrier, Coca, Coca sans sucre

Boissons 25cl

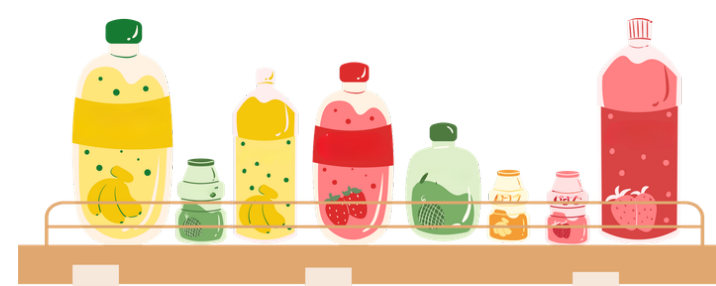
Fuze Tea Pêche, Fanta Orange, Orangina, Schweppes agrumes ou Schweppes tonic, Sprite

Jus de fruits Granini 25cl

Orange, pomme, tomate

Nectar de fruits granini 25cl

Abricot, ananas, pamplemousse



EAUX / WATERS

Vittel / San Pellegrino 50cl / 1L

4€ / 6€

DIGESTIFS

Cognac Courvoisier

40%, 4cl

Calvados Drouin

45%, 4cl

Baileys Irish Cream

17%, 4cl

Get 27

21%, 4cl

7€

7€

7€

6€

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud

3,50€

Thé & infusion "Palais des Thés"

3,50€

Café expresso, déca

2,20€

Double expresso

3,50€

Latte

4,50€

VINS / WINES

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

7€

27€

Les Jarlotiers

Roses / Rose wines

AOP Aix en Provence

7€

Château du Paradis

IGP Pays d'Oc

7€

Les Petites Arcades Grenache

IGP Pays d'Oc

6€

24€



PLATS / MAIN COURSES

Pièce du Boucher

19€

Butcher's Cut

Burger du PATIO

17€

Haché de bœuf 180grs, cheddar, salade verte, tomate, poitrine, sauce barbecue, oignons frits

180 g beef patty, cheddar, green salad, tomato, bacon, barbecue sauce, crispy fried onions

Burger au Poulet croustillant

17€

Crispy Chicken Burger

Poulet pané, salade verte, cheddar, sauce barbecue

Breaded chicken, green salad, cheddar cheese, barbecue sauce

Burger Vegan

17€

Rôsti, salade verte, tomate, oignons rouge, steak de soja

Rôsti, green salad, tomato, red onion, soy steak

Tagliatelles aux fruits de mer et sa sauce safranée

15€



Seafood tagliatelle with saffron sauce

Tagliatelles Bolognese

15€



Tagliatelle Bolognese

Tagliatelles carbonara

15€



Tagliatelle carbonara

Gratin de ravioles doré au fromage

15,50€



Golden ravioli gratin with cheese

Brochette de poulet à la Mexicaine

18€

Mexican-style chicken skewers

Côte de veau et sa sauce au parmesan

19€

Veal chop with Parmesan sauce

Poisson du moment

19€

Catch of the day

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

Bière pression 1664 (5,5%) 25cl / 50cl

4,20€ / 7€

Bière pression Grimbergen 25cl / 50cl

4,80€ / 8€

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLE BEERS



Pietra ambrée 33cl

6€

1664 sans alcool 33cl

6€

Brooklyn Defender IPA 33cl

6€

La Bête Ambrée 33cl

6€

NOS APÉRITIFS

Aperol Spritz 15cl

10€

Prosecco Riccadonna 12,5cl

8€

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

8.50€

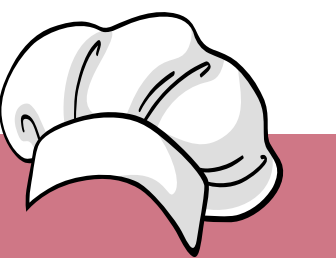
Assortment of mature cheese

Fromage blanc gourmand

6€

Coulis de fruits rouges, miel ou sucre

Red berry coulis, honey, or sugar



DESSERTS

Crème caramel · 8€



Dôme chocolat blanc sur palet breton et framboises fraîches · 8€



White chocolate dome on a Breton shortbread base with fresh raspberries

Nougat glacé de Montélimar · 7€

Montélimar frozen nougat

Panna cotta crémeux, caramel au beurre salé · 8€

Creamy panna cotta with salted butter caramel

Carpaccio d'ananas et sa boule de glace coco · 8€

Pineapple carpaccio with a scoop of coconut ice cream

Fondant au chocolat et sa glace vanille · 8€

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Coupe de glace 3 boules · 8€

3-scoop ice cream sundae

PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron, pêche, abricot

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, raspberry, lemon, peach, apricot

SPIRITUEUX



Vodka Absolut 40°, 4cl

7€

Kir 12cl

5,50€

(cassis, mûre ou pêche Cartron)

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

7€

Porto rouge Graham's 19°, 6cl

5€

Whisky J&B Rare 40°, 4cl

7€

Dry gin Bombay sapphire 40°, 4cl

7€