



CUISINE FRANÇAISE

viande & poisson

CUISINE DE SAISON

BURGER

fait maison

SAINT-PIERRE

crevettes flambées

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, lardons, tomates confites <i>Green salad, fried ravioli, eggs, bacon, sun-dried tomatoes</i>	S : 9€ / XL : 15,50€	
Salade lentilles & joues de porc <i>Lentil Salad with Pork Cheeks</i> Salade tiède de lentilles et joues de porc confites <i>Warm Lentil Salad with Braised Pork Cheeks</i>	14€	
Salade foie de volaille <i>Chicken Liver Salad</i> Salade verte, foie de volaille, crouton de pain <i>Green Salad with Chicken Liver and Croutons</i>	S : 9€ / XL : 15,50€	
Potage Maison <i>Homemade Soup</i>	S : 8€ / XL : 12€	
Tartine de chèvre & douceur d'oignons <i>Goat Cheese Tartine with Sweet Caramelized Onions</i>	14€	
Carpaccio de Truite Fumée au Citron et Parmesan <i>Smoked Trout Carpaccio with Lemon and Parmesan</i>	13€	

FORMULE DU JOUR

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, spaghetti bolognaise ou steak frites + 1 boisson 25cl (comprise) + 1 coupe de glace	12€
--	------------

Menu

BOISSONS

BOISSONS 33CL

Perrier, Coca, Coca sans sucre

BOISSONS 25CL

Fuze Tea, Fanta Orange, Orangina, Schweppes agrum 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€



3,90€

VINS / WINES

LES BLANCS / WHITE WINES

IGP Pays d'Oc	7€
Les Petites Arcades Sauvignon IGP Pays d'Oc	8€
Chardonnay Grande Réserve AOP Touraine Sauvignon Domaine de Bellevue	7€

LES ROSÉS / ROSÉ WINES

IGP Méditerranée Wine O'clock IGP Pays d'Oc	6€
Les Petites Arcades Grenache AOP Côtes de Provence	7€



PLATS / MAIN COURSES

Pièce du Boucher <i>Butcher's Cut</i>	19€
Burger Végan <i>Vegan burger</i>	17€
Rosti, champignons, tomate, steak végétal, salade verte Rosti with mushrooms, tomato, veggie steak, and green salad	
Burger Savoyard <i>Savoyard Burger</i>	17€
Haché de bœuf 180grs, reblochon, salade verte, tomate, poitrine, sauce burger, oignons confits 80g beef patty with reblochon, green salad, tomato, bacon, burger sauce, and caramelized onions	
Escalope de poulet façon "Saltimbocca" <i>Chicken Escalope "Saltimbocca"</i>	18€
au jambon cru doré sur lit de crème au parmesan with crispy prosciutto on a bed of parmesan cream	
Filet de Saint-Pierre aux agrumes <i>John Dory Fillet with citrus</i>	19€
Crevettes flambées au Cognac, trio de riz <i>Flambéed Shrimp with cognac, trio of rice</i>	19€
Tartiflette traditionnelle au reblochon <i>Traditional tartiflette with reblochon</i>	15,50€
Gratin de ravioles dorées au fromage <i>Cheese-Topped gratin of ravioles</i>	15,50€
Pavé de selle d'agneau rôtie <i>Roasted lamb saddle steak</i>	18€

BIÈRES / BEERS

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

EAUX / WATERS

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

LES ROUGES / RED WINES

AOP Bordeaux Château Malbec "Terra vitis"	9€
IGP Pays d'Oc	7€
Les Petites Arcades Merlot AOP Côte du Rhône Village Ste Cécile Les Vignes - BIO	7€
AOP St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier	7€

CHAMPAGNES

Champagne de Castellane Brut Champagne Brut Delamotte	8€
--	-----------

GARNITURES ET SAUCES
SIDE DISH AND SAUCES

Légumes de saison, spaghetti, riz 3 saveurs, frites ou salade verte
Seasonal vegetables, spaghetti, three-flavor rice, French fries or 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€**
Fromage blanc
Coulis de fruits rouges, miel ou sucre
Red berry coulis, honey, or sugar

DESSERTS



Duo gourmand framboise/chocolat <i>Gourmet duo raspberry/chocolate</i>	8€
Crème brûlée <i>"Crème brûlée"</i>	7€
Brioche façon pain perdu <i>French toast style brioche</i>	8€
Délice des îles passion/ananas <i>Tropical delight passion fruit/pineapple</i>	8€
Coupe de glace 3 boules <i>3 scoops of ice cream</i>	7€
Poire Belle-Hélène & éclats d'amandes <i>Poire Belle-Hélène with almond flakes</i>	8€

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	7€
Le Blanc 12cl (cassis, mûre ou pêche)	4€
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€

