



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

Menu

Formule kid · 12€

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

Salade Drômoise	S : 10€ / XL : 15,50€	ICI FROMAGE
Drômoise Salad		
Salade verte, ravioles frites, œuf poché, lardons, oignons, tomates confites		
Green salad, fried ravioli, poached egg, bacon lardons, onions, sun-dried tomatoes		
Salade César	S : 10€ / XL : 15,50€	
Cesar Salad		
Salade verte, tomates, œuf dur, poulet pané, parmesan		
Green salad, tomatoes, hard-boiled egg, breaded chicken, Parmesan		
Œuf parfait à la vigneronne	12€	🍴
Perfect egg "à la vigneronne"		
Gaspacho de tomate et mozzarella di buffala	12€	
Tomato gazpacho and buffalo mozzarella		
Tartare de saumon et son sorbet basilic	12€	
Salmon tartare with basil sorbet		
Cromesquis de chèvre fondant, salade verte croquante	10€	🍴
Crispy goat cheese croquettes, crunchy green salad		

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 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 "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 8€
IGP Pays d'Oc 30€
Chardonnay Grande Réserve 7€
AOP Côte du Rhône 27€
Les Jarlotiers

Roses / Rose wines

AOP Aix en Provence 7€
Château du Paradis 27€
IGP Pays d'Oc 7€
Les Petites Arcades Grenache 6€
IGP Pays d'Oc 24€
Maison Castel "Gris de gris"



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€
Rösti, salade verte, tomate, oignons rouge, steak de soja	
Rösti, green salad, tomato, red onion, soy steak	
Tagliatelles aux fruits de mer et sa sauce safranée	15€
Seafood tagliatelle with saffron sauce	🍴
Tagliatelles Bolognaise	15€
Tagliatelle Bolognese	🍴
Tagliatelles carbonara	15€
Tagliatelle carbonara	🍴
Gratin de ravioles doré au fromage	15,50€
Golden ravioli gratin with cheese	ICI FROMAGE
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 Carton)

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€