



CUISINE FRANÇAISE

viande & poisson

CUISINE DE SAISON

BURGER

fait maison

PÂTES EN TOUT GENRE

DORADE

Carpaccio

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>	<b>14€</b>
Salade verte, ravioles frits, œuf poché, lardons, tomates confites <i>Green salad, fried ravioli, eggs, bacon, sun-dried tomatoes</i>	
<b>Bruschetta</b> <i>Bruschetta</i>	<b>14€</b>
Jambon cru, pétales de parmesan, tomates confites et pesto <i>Cured ham, parmesan petal, sun-dried tomatoes and pesto</i>	
<b>Croustillants chèvre et miel</b> <i>Warm goat cheese crisps with honey</i>	<b>14€</b>
<b>Sélection de charcuteries (Label Rouge)</b> <i>Selection of cold cuts</i>	<b>10€</b>
<b>Carpaccio de tomates &amp; mozzarella "di bufala"</b> <i>Tomato carpaccio &amp; mozzarella "di bufala"</i>	<b>12€</b>

<b>FORMULE DU JOUR</b>	
Entrée + plat ou plat + dessert <i>Starter + main course or main course + dessert</i>	<b>17,80€</b>
Entrée + plat + dessert <i>Starter + main course + dessert</i>	<b>22,80€</b>
<b>FORMULE KID</b>	<b>11,40€</b>
Nuggets de poulet, spaghetti bolognaise ou steak 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>	<b>3,90€</b>	
Orange, pomme, tomate		
<b>NECTAR DE FRUITS GRANINI 25CL</b>	<b>3,90€</b>	
Abricot, ananas, pamplemousse		
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>
<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
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

<b>LES BLANCS / WHITE WINES</b>	<b>15cl</b>	<b>25cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
IGP Pays d'OC Maison Castel Chardonnay "Terra vitis"	<b>6€</b>			<b>19€</b>
<b>AOP Bordeaux</b> Les Barricailleurs BIO		<b>7€</b>		
<b>AOP Muscadet</b> Sèvre & Maine sur Lie	<b>6€</b>		<b>12€</b>	<b>23€</b>
<b>LES ROSÉS / ROSÉ WINES</b>				
<b>AOP Bordeaux</b> Les Barricailleurs BIO		<b>7€</b>		
<b>AOP Côte de Provence</b> "Terra vitis" 2022 360 DE CAVALIER	<b>7€</b>			<b>27€</b>
<b>IGP Méditerranéen</b> 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 "california"</b> <i>California burger</i>	<b>17€</b>
Haché de bœuf 180grs, oignons frits, cheddar, tomates, salade verte, sauce burger <i>Minced beef 180grs, fried onions, cheddar, tomatoes, green salad, burger sauce</i>	
<b>Burger Végan</b> <i>Vegan burger</i>	<b>17€</b>
Pommes Anna, champignons, tomates, steak de soja et salade verte <i>Rostie potatoes, mushrooms, tomatoes, soy steak and green salad</i>	
<b>Brochette de poulet mariné</b> <i>Marinated chicken skewer</i>	<b>16€</b>
Au thym et citron <i>With thyme and lemon</i>	
<b>Filet de dorade à la provençale</b> <i>Sea bream fillet Provençal style</i>	<b>17€</b>
<b>Gratin de ravioles</b> <i>Ravioli gratin</i>	<b>15.50€</b>
<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>15€</b>
<b>Spaghetti aux fruits de mer</b> <i>Spaghetti with seafood</i>	<b>15€</b>
<b>FROMAGES / CHEESES</b>	
<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>	<b>6€</b>
Coulis de fruits rouges, miel ou sucre <i>Red fruit coulis, honey or sugar</i>	



GARNITURES ET SAUCES  
SIDE DISH AND SAUCES

Légumes de saison, spaghetti, riz basmati, frites, haricots verts ou salade verte  
*Seasonal vegetables, spaghetti, basmati rice, French fries, green beans or green salad*

Sauce au poivre, béarnaise ou roquefort  
*Pepper sauce, bearnaise sauce or cheese sauce*

DESSERTS

<b>Panna cotta exotique /</b> <i>Exotic Panna Cotta</i>	<b>7.50€</b>
<b>Pavlova</b>	<b>7.50€</b>
Aux fruits rouges : meringue, sorbet, fraise, framboise, cassis et chantilly <i>With red fruits: meringue, sorbet, strawberry, raspberry, black currant and whipped cream</i>	
<b>Mousse au chocolat "Nutella"</b> <i>"Nutella" chocolate Mousse</i>	<b>7€</b>
<b>Crumble aux pommes caramélisées &amp; glace vanille</b> <i>Caramelized apple crumble with vanilla ice cream</i>	<b>8€</b>
<b>Nougat glacé de Montélimar</b> <i>Iced nougat from Montélimar</i>	<b>7€</b>
<b>Coupe de glace 3 boules</b> <i>3 scoops of ice cream</i>	<b>7€</b>

PARFUMS DE GLACES

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

NOS APÉRITIFS

Vodka Absolut 40%, 4cl	<b>6.20€</b>
Le Blanc 12cl (cassis, mûre ou pêche)	<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 (3 ans d'âge)	<b>6.20€</b>
Porto rouge Graham's 19°, 6cl	<b>4.50€</b>
Whisky J&B Rare 40°, 4cl	<b>6.00€</b>