

LA CARTE

Entrées

Rillettes de saumon	13€
Fumage maison, pickles de légumes	
La Burrata di bufala	12€
Velouté de melon à la verveine	
La tomate	12€
Flambée aux épices, mousse de mozzarella	
La courgette	14€
Farcie à la chair de tourteau, oeufs de truite	

Plats

Poisson (selon arrivage)	23€	
Sauce vierge		
RIBS de Cochon de la ferme du LOUVIER	22€	
Aux épices douces, sauce chimichuri		
Gambas flambées	26€	
Sauce tomate		
Pièce du boucher (selon arrivage)	25€	
Sauce espagnole		
Pasta du soleil		
Tomates cerises confites maison, burrata		20€

MENU ENFANTS

Filet de poulet ou Filet de poisson (selon arrivage)	15€
Plat - boule de glace - sirop	
Garnitures - pommes grenailles ou pasta	

Desserts

Entremet aux fruits exotiques	9€
Coulis mangue passion	
La pêche	9€
Rôtie au thym, biscuit cuillère	
Baba ivre de rhum	9€
Ganache montée au chocolat blanc	
Boule de glace	2,5€
Vanille - chocolat noir - café - pistache - caramel fleur de sel - rhum raisin - citron vert - coco - mangue - fraise - framboise	
Sélection de fromages affinés	9€

FORMULE HÔTEL

ENTREE + PLAT + PETIT DEJEUNER
OU PLAT + DESSERT + PETIT DEJEUNER

Entrées

L'oeuf mayonnaise

Aux épices douces

Salade estivale

Pickles de légumes

Rillettes de saumon fumé

+4€

Fumage maison, pickles de légumes

La Burrata di bufala

+3€

Velouté de melon

La tomate

+3€

Flambée aux épices, mousse de mozzarella

La courgette

+5€

Farcie à la chair de tourteau, oeufs de truite

Plats

Poisson (selon arrivage)

Sauce vierge

RIBS de Cochon

+5€

de la ferme du LOUVIER

Aux épices douces, sauce chimichuri

Gambas flambées

+7€

Sauce tomate

Pièce du boucher (selon arrivage)

Sauce espagnole

Suggestion végétarienne

Desserts

Entremet aux fruits exotiques

+4€

Coulis mangue passion

Charlotte aux fruits rouges

Rôtie au thym, coulis d'abricot

Baba ivre de rhum

Crème montée

Boule de glace

Vanille - chocolat noir - café - pistache - caramel fleur de sel - rhum raisin - citron vert - coco - mangue - fraise - framboise

Sélection de fromages affinés

ORIGINE DES VIANDES: FR/UE. PRIX NET- SERVICE COMPRIS

POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DÉCRET 2015_47 DU 17 AVRIL 2015 _NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



Le Saumon

Hôtel & Restaurant

APÉRITIFS

SUZE/SALERS	5
PORTO ROUGE/BLANC	5
LILLET BLANC/ROSÉ	5
MARTINI BLANC/ROUGE	5
RICARD/PASTIS	5
AMÉRICANO	9
KIR AU VIN BLANC	6.5
POMMEAU	6.5
COUPE DE CHAMPAGNE	11

EAUX

VAL MINÉRALE NATURELLE 50CL : 5
VAL MINÉRALE NATURELLE 1L : 7

VAL MINÉRALE PETILLANTE 50CL : 5
VAL MINÉRALE PETILLANTE 1L : 7

SÉLECTION DE

WHISKY

JAMESON	8
JACK DANIEL'S	9
CHIVAS	10
GLENFIDDICH 15ANS	14
OBAN 14ANS	14
NIKKA FROM THE BARREL	14

GIN

CITADELLE	8
HENDRICK'S	12
CHRISTIAN DROUIN	14

VODKA

ABSOLUT	8
BELVEDÈRE	14

TEQUILA

SAN JOSE	8
PATRON	14

RHUM

HAVANA 3ANS	8
DIPLOMATICO	10
DON PAPA	10
ZACAPA 23ANS	14

LIQUEURS

LIMONCELLO	8
GET 27/31	8
BAILEYS	8

BIÈRES

PRESSION

LEFFE 33CL : 5.50€. 50CL : 9

BOUTEILLES (ARTISANALES) 6

BRIN DE FOLIE (BLONDE)
GIVRÉE (BLANCHE)
CRAZY (IPA)

SANS ALCOOL 6

1664 0%

CIDRE 5

BRUT

SOFTS

COCA/ COCA ZERO	5
ORANGINA	5
PERRIER	5
LIMONADE "VAL"	4
TONIC "HYSOPE"	4
JUS DE FRUITS "RAUCH"	4
(ORANGE, ANANAS, ABRICOT, POMME, TOMATE)	

CAFÉTERIE

EXPRESSO/ DÉCAFÉINÉ	3
CHOCOLAT CHAUD/ CAFÉ CRÈME	4
CAFÉ VIENNOIS/ CHOCOLAT VIENNOIS	4.5
CAPPUCINO	5
THÉS "COMPTOIRS RICHARD"	4
(BREAKFAST, VERT MENTHE, SENCHA, DETOX BIO, FRUITS ROUGES, EARL GREY)	
INFUSIONS "COMPTOIRS RICHARD" BIO	4
(VERVEINE, VERVEINE MENTHE, CAMOMILLE, TILLEUL)	
IRISH COFFEE	9

DIGESTIFS

POIRE	8
MIRABELLE	8
FRAMBOISE	8
ARMAGNAC	10
CALVADOS	10
COGNAC CAMUS	10
COGNAC XO	18



Le Saumon

Hôtel & Restaurant

LES BULLES

AUTREAU DE CHAMPILLON, BRUT, PREMIER CRU
14CL : **11** 75CL : **65**

DEUTZ, BRUT CLASSIC
75CL : **85**

PROSECCO
14CL : **7** 75CL : **42**

LES BLANCS

CHARDONNAY, VIGNOBLE DUBREUIL
14CL : **6** 28CL : **12** 75CL : **32**

POUILLY FUMÉ, LA CHARMETTE, BENOIT CHAUVEAU
75CL : **37**

MENETOU-SALON MOROGUES, DOMAINE PELLÉ
14CL : **7** 28CL : **14** 75CL : **39**

COTEAUX DU LAYON, DOMAINE DE MIHOUDY
(MOELLEUX)
14CL : **8** 28CL : **16** 75CL : **48**

CONDRIEU, E. GUIGAL
75CL : **78**

PERNAND VERGELESSE 1ER CRU, DOMAINE
FRANÇOISE ANDRÉ
75CL : **90**

LES ROSÉS

TERRE NOUVELLE, IGP VAR, ESTANDON
14CL : **6** 28CL : **12** 75CL : **32**

MENETOU-SALON MOROGUES, DOMAINE PELLÉ
14CL : **7** 28CL : **14** 75CL : **39**

AUMERADE STYLE, CÔTES DE PROVENCE
75CL : **42**

LES ROUGES

LOIRE/BEAUJOLAIS

BROUILLY, LES THIBAUTS, JEAN LORON
14CL : **6** 28CL : **12** 75CL : **32**

MENETOU-SALON MOROGUES, DOMAINE PELLE
75CL : **39**

VALLÉE DU RHONE

CÔTE DU RHONE, SAINT-ESPRIT, DELAS
14CL : **6** 28CL : **12** 75CL : **32**

CROZES-HERMITAGE, LES LAUNES, DELAS
75cl : **42**

BORDEAUX

CHÂTEAU BONNET, MERLOT CABERNET SAUVIGNON
14CL : **7** 28CL : **14** 75CL : **39**

CHÂTEAU HAUT-MUSSET, LANLANDE DE POMEROL
75CL : **48**

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN, PESSAC-LEOGNAN
75CL : **58**

L'ELOQUENCE, MARGAUX
75CL : **66**

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE, MANOIR DE MERCEY
14CL : **8** 28CL : **16** 75CL : **48**

MERCUREY, MANOIR DE MERCEY
75CL : **75**

POMMARD, ARNAUD PELLETIER
75CL : **85**

GEVREY CHAMBERTIN, ARNAUD PELLETIER
75CL : **95**