



LA CARTE

—○—

LES VINS

AUTOMNE - HIVER

BIENVENUE,

ous sommes ravis de vous accueillir pour découvrir notre nouvelle carte automne-hiver, pensée pour réchauffer vos papilles et vous offrir un moment de pure gourmandise.

Nos plats faits maison, sont conçus avec amour et passion, mais aussi avec des produits frais et locaux, choisis avec soin pour garantir une qualité irréprochable.

Notre chef Cyril, de part ses origines camerounaises, apporte une touche personnelle et envoûtante à chaque assiette. Les épices et les saveurs d'Afrique s'invitent subtilement, s'entremêlent avec finesse aux produits du terroir pour créer une expérience culinaire unique et surprenante.

Laissez-vous guider par les arômes et les inspirations d'ailleurs, tout en savourant le meilleur de la région.

Toute l'équipe du Saumon vous souhaite une belle (re)découverte et un agréable moment !



Le Saumon

— ★ —
Hôtel & Restaurant



Le Saumon

Hôtel & Restaurant

ENTRÉES

LE TOURTEAU 13

Mayo aux algues, avocat, fraîcheur d'automne

LE MAQUEREAU 14

flambé aux épices douces, trilogie de condiments

LE POTIMARRON 12

Velouté, labneh aux agrumes, condiment à la truffe

LA TERRINE GOURMANDE 12

Graines de courge du Cameroun, boudin noir, figues

PLATS

LA PÊCHE DU JOUR 24

Sauce au galinsoga, vierge du moment

POITRINE DE COCHON FERMIER 22

Sauce aux épices douces

MAGRET DE CANARD 26

Sauce cacahuète à la figue

Saumon fumé maison, guacamole, oeufs de

BURGER BRIOCHÉ 21

Riz basmati aux épices douces, courge fumée,

BOULES RICE 20

MENU ENFANT 15

PLAT + BOULE DE GLACE + SIROP (POUR LES MOINS DE 12ANS)

Emincés de boeuf ou Jambon blanc ou Filet de poisson

MENU DU MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

ENTREE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR +
DESSERT 19

ENTREE + PLAT DU JOUR + DESSERT 24

DESSERTS

BABA IVRE DE RHUM 9

Ganache montée au chocolat blanc

TARTE TATIN 9

cœur coulant caramel, crème anglaise
au maïs

LA POIRE 9

Pain de Gênes, crémeux et caramel de
poires

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 10

BOULE DE GLACE ET/OU SORBET 2.5

VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, CAMEL FLEUR DE SEL, RHUM RAISIN, PISTACHE, CANNELLE,
COCO, CITRON VERT, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE

RESERVATION

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

Hotel & Restaurant le saumon _ 89 PLACE DE LA MADELEINE _ www.hoteldusaumon.com

SOFTS & ALCOOLS

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 & INFUSIONS "COMPTOIRS RICHARD" 4
IRISH COFFEE 9

DIGESTIFS

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

LES VINS

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

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

POUILLY FUMÉ, LA CHARMETTE, BENOIT CHAUVEAU
75CL : 42

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

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

AUMERADE STYLE, CÔTES DE PROVENCE
14CL : 7 28CL : 14 75CL : 42

LES ROUGES

LOIRE/BEAUJOLAIS

BROUILLY, LES THIBAULTS, 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, LALANDE DE POMEROL
75CL : 48

CHÂTEAU DE ROCHEMORIN, PESSAC-LEOGNAN
75CL : 58

L'ELOQUENCE, MARGAUX
75CL : 66

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE, NUITON BEAUNOY
14CL : 8 28CL : 16 75CL : 48

MERCUREY, MANOIR DE MERCEY
75CL : 75

POMMARD, ARNAUD PELLETIER
75CL : 85

GEVREY CHAMBERTIN, ARNAUD PELLETIER
75CL : 95