



LES SAULES

Notre carte brasserie/ *Our brewery menu*

Nos suggestions de Menu Gastronomique/ *Our suggestions of the Gastronomic Menu*

Notre carte des vins/ *Our wine list*

Au déjeuner, nous vous proposons une carte « Brasserie », servie 7J/7

At lunch, we offer a "Brasserie" menu, 7/7 service

Chaque jour, pour dîner,

Notre chef Jérôme Violette et son équipe élabore un menu gastronomique.

Ces suggestions vous sont également proposées au déjeuner

le samedi et le dimanche.

Every day, for dinner,

Our chef Jérôme Violette and his team creates a gourmet menu.

These suggestions are also available at lunch on Saturdays and Sundays.



Brasserie/Brewery

Les Entrées/Starters

- *Salade César au poulet (*salade romaine, poulet rôti, œufs durs, Parmesan, croûtons, sauce césar*)
Cesar salad with chicken (roman salad, roasted chicken, boiled eggs, Parmesan, croutons, cesar sauce) 8.50 €
- *Gaspacho Andalou, croûtons / *Andalusian gazpacho, crouton* 8.50 €
- *Melon type Charentais, jambon de Parme / « Charentais » melon, Parma ham 8.50 €
- *Carpaccio de bœuf / *Beef carpaccio* 8.00 €
- Saumon mariné à l'aneth / *Marinated salmon with dill* 10.00 €

Les Plats/Main course

- *Croque-Monsieur campagnard (grand) / *Rustic croque-monsieur (big)* 14.00 €
- *Grande salade César au poulet / *Great Cesar salad with chicken* 16.00 €
- *Escalope de veau cuisiné aux champignons / *Veal cutlet cooked with mushrooms* 16.00 €
- *Plat du jour / *Today's special dish* 17.00 €
- Entrecôte de bœuf français, frites maison / *French rib steak, homemade french fries* 25.00 €
- *« Chef's burger » / *Classic burger* 18.00 €
- *Steak de thon grillé, légumes du moment / *Grilled tuna steak seasonal vegetables* 19.00 €

Les Garnitures à 4 € en plus par garniture supplémentaire/Garnishes extra charge of 4€ for extra garnish

Frites maison, salade, légumes frais du moment, linguine
Homemade French fries, salad, fresh seasonal vegetables, linguine

Les Desserts

- *Café gourmand / *Coffee with gourmet desserts* 7.90 €
- *Assiette de trois fromages / *Assortment of three cheese* 8.00 €
- *Panna cotta vanille et fraise / *Vanilla and strawberry panna cotta* 8.00 €
- *Soupe de fruits frais et sorbet / *Fresh fruit soup and sorbet* 8.00 €
- *Entremets aux deux chocolats / *Two chocolate and praline dessert* 8.00 €

*Les tarifs sont net en Euros, ils ne sont pas contractuels et peuvent être changé à tout moment sans préavis.
Rates are net in Euros, they are not contractual and can be changed at any time without notice.*



Suggestion du chef / Suggestion of the chef

39 € (entrée, plat, dessert) / 44 € (entrée, plat, fromage, dessert)

39 € (starter, main course, dessert) / 44 € (starter, main course, cheese, dessert)

Terrine de foie gras de canard IGP Sud-Ouest, chutney

Duck foie gras terrine IGP South-West, chutney

Ou / Or

Gambas au basilic, guacamole léger

Gambas with basil, light guacamole

Ou / Or

Pana cotta feta, coulis poivrons et pomme

Panna cotta feta, peppers and apple coulis



Quasi de veau cuisiné au poivre vert, pommes de terre écrasées

Veal quasi cooked with green pepper, mashed potatoes

Ou / Or

St Pierre au safran, spaghetti de légume

John Dory with saffron, vegetable spaghetti

Ou / Or

Filet de canette, jus truffé, piperade

Fillet of duckling, truffle juice, piperade



Assiette de fromages, salade / *Cheese plate, salad*



Coulant au chocolat, douceur glacée

Chocolate coulant, iced sweetness

Ou / Or

Baba au rhum crémeux mascarpone

Baba rum creamy mascarpone

Ou / Or

Soupe de fraises et sorbet

Strawberry soup and sorbet

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts

Dishes cooked on site from raw products





Suggestion du chef/ Suggestion of the chef

39 € (entrée, plat, dessert) / 44 € (entrée, plat, fromage, dessert)

39 € (starter, main course, dessert) / 44 € (starter, main course, cheese, dessert)

Carpaccio de canard au pesto basilic pignons de pins et copeaux de parmesan

Duck carpaccio with basil pesto pine nuts and parmesan shavings

Ou/ Or

Crèmeux de lentilles, œuf poché et magret fumé

Creamy lentils, poached egg and smoked duck breast



Pavé de saumon à l'unilatérale, spaghetti de courgettes sauce écrevisses

Salmon steak on one side, zucchini spaghetti with crayfish sauce

Ou/ Or

Quasi de veau et son risotto crèmeux aux pleurotes

Quasi of veal and creamy risotto with oyster mushrooms



Assiette de fromages/ Cheese plate



Dôme aux agrumes et fromage blanc

Citrus dome and cottage cheese

Ou/ Or

Coulant au chocolat, douceur glacée

Chocolate coulant, iced sweetness

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts

Dishes cooked on site from raw products





Carte des Vins/ Our wine list

NOS CHAMPAGNES/OUR CHAMPAGNES

BOUT. / *Bottle*

JACQUART	MOSAÏQUE BRUT	70 €
JACQUART ROSE	MOSAÏQUE BRUT ROSE	95 €
MUMM CORDON ROUGE	BRUT	103 €
MUMM CORDON ROSE	BRUT ROSE RESERVE	138 €
LOUIS ROEDERER	CRISTAL 2000	370 €



LE VAL DE LOIRE

Rouge/Red

BOUT.

TOURAINES GAMAY	2016	Domaine PRIOU	30 €
TOURAINES PINOT NOIR	2016	Domaine PRIOU	30 €
TOURAINES CABERNET	2014	Domaine PRIOU	30 €
MENETOU SALON	2014/15	LA TOUR ST MARTIN	46 €
SANCERRE	2011	JEAN-MAX ROGER	47 €
CHINON V. VIGNES	2015	DOMAINE DE GELERIES	30 €
SAUMUR CHAMPIGNY	2016	LES GRILLEMONT'S	33 €
SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL	2015	DOMAINE OLIVIER	32 €

Blanc/White

BOUT.

TOURAINES SAUVIGNON	2017	DOMAINE PRIOU	30 €
TOURAINES VIEILLES VIGNES	2015	DOMAINE PRIOU	34 €
MENETOU SALON	2017	LA TOUR ST MARTIN	41 €
SAUMUR	2011	CHENIN DU PUY	57€
CHEVERNY	2009	EN APARTE	32 €
COTE ROANNAISE	2018	PH.VIAL	29 €



LABOURGOGNE

Rouge/Red

			BOUT.
PERNAND VERGELESSES	2016	GIRARD	90 €
NUITS ST GEORGES	2009	CHANSON	105 €
VOSNE ROMANEE	2011	CHANSON	211 €
VOSNE ROMANEE	2007	AUX RABIOILLES	190 €
ALOXE CORTON	2013	CHANSON	123 €
SANTENAY	2011	CHANSON	75€

Blanc/White

			BOUT.
BOURGOGNE ALIGOTE	2016	BESANCENOT	30 €
SAINT VERAN	2016	DOMAINE ELOY	45 €
PETT CHABLIS	2017	COLOMBIER	47 €
ST AUBIN 1 ^{ER} CRU	2010	CHANSON	105 €
ST ROMAIN	2008	MARTENOT	60 €
ST ROMAIN	2008	AU BAS POILLANGE	80 €
PULLIGNY MONTRACHET	2010	CHANSON	132 €
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU	2006/09	CHANSON	172 €
CRIO'S BATARD MONTRACHET	2009	CHANSON	692 €
CHEVALIER MONTRACHET	2003	CHANSON	768 €



LAVALLEE DURHONE

Rouge/Red

			BOUT.
COTES DU RHONE	2017	ROCHEMOND	27 €
GIGONDAS VIEILLES VIGNES	2016	DOMAINE DE BOISSAN	50€

Blanc/White

CONDRIEU	2008	MONTEZ	85 €
CONDRIEU	2010	GUIGAL	100 €

L'ALSACE

Blanc/White

			BOUT.
GEWURZTRAMINER	2008	LES SORCIERES	45 €
GEWURZTRAMINER	2011	VENDANGES TARDIVES	110 €
GEWURZTRAMINER	2005/07	GRAINS NOBLES	146 €
RIESLING	2008	LES MURAILLES	40 €
PINOT GRIS	2009	VENDANGES TARDIVES	110 €



LE BORDELAIS

Rouge/Red

			BOUT.
CHATEAU LA CROIX FOURNEY	2014	SAINTE EMILION	59 €
	2015	SAINTE EMILION	69 €
SIRENE DE GISCOURS	2011	MARGAUX	85 €
CHATEAU CHASSE-SPLEEN	2001/08	MOULIS EN MEDOC	113 €
CHATEAU CARBONNIEUX	2005/06	PESSAC LEOGNAN	
		GRAND CRU CLASSE	155 €
CHATEAU PONTET-CANET	2007	PAUILLAC	283 €
CHATEAU LATOUR	1997	PAUILLAC	
		1 ^{ER} GRAND CRU CLASSE	782 €
CHATEAU TALBOT	2009	St Julien GRAND CRU CLASSE	217 €

Blanc/White

CHATEAU YQUEM	1996	SAUTERNES	712 €
CHATEAU CARBONNIEUX BLANC	2005	PESSAC LEOGNAN	
		GRAND CRU CLASSE	130 €

LES ROSÉS

			BOUT	1/2
CÔTE ROANNAISE	2018	PH. VIAL	27 €	
MOULTON CADET	2017	BARON DE ROTSCCHILD	33 €	
PINEAU D'AUNIS	2015	DOMAINE PRIOU	31 €	
SANCERRE	2010	JEAN MAX ROGER	42 €	24€
PUECH HAUT	2018	CHATEAU PUECH HAUT	40 €	33€



Nos Vins au Verre (12.5 CL) / Wines by the glass

Rouge / Red

TOURAINES PINOT NOIR	2016	Domaine PRIOU	6.10 €
TOURAINES GAMAY	2016	Domaine PRIOU	6.10 €
TOURAINES CABERNET	2014	Domaine PRIOU	6.10 €
COTES DU RHONE	2017	Domaine de Rochemond	6.10 €
CHATEAUX LA CROIX FOURNEY	2014	SAINT EMILION	8.10 €
	2015	SAINT EMILION	9.00 €

Blanc / White

TOURAINES SAUVIGNON	2017	Domaine PRIOU	6.10 €
TOURAINES VIEILLES VIGNES	2014	Domaine PRIOU	7.10 €
BOURGOGNE ALIGOTE	2016	DOMAINE DUBOIS	6.10 €
PETT CHABLIS	2017	COLOMBIER	7.10 €
COTE ROANNAISE	2018	PH.VIAL	6.10 €

Rosé

MOUON CADET	2016	BORDEAUX	7.10 €
COTE ROANAISE	2018	PH.VIAL	6.10 €
SANCERRE ROSE	2010	JEAN MAX ROGER	7.10 €