

L e S a i n t R o m a i n
R e s t a u r a n t

Stéphanie et Daniel Diogo,

Aurélien Perrier

Et toute leur équipe

Vous souhaitent la bienvenue

*Nos tarifs s'entendent
TVA 7 % et service compris*

Le Saint Romain

Restaurant

Les Entrées ...

<i>Marmite d'Escargots à la Fourme de Montbrison</i> (Snail pot with Montbrison Blue Cheese)	5 €
<i>Tartare de Saumon</i> (Salmon Tartare)	6 €
<i>Tartelette de Légumes et Chèvre Chaud</i> (Vegetables tartlet & Hot Goat Cheese)	6 €
<i>Chiffonade de jambon Cru, Tapenade d'Olive et Petit pain aux Olives</i> (Ham Chiffonade, Olive Tapenade, Olive Bread)	8 €

... Des Plats Savoureux ...

*Toutes nos viandes de Boeuf sont d'origine France et uniquement de Race Charolaise

<i>Pièce de Hampe</i> * sauce Côte Roannaise (environ 180 g) (Flank Steak and local wine sauce)	13 €
<i>Magret de Canard à l'Orange</i> (environ 140g) (Duck Breast and Orange sauce)	13 €
<i>Bavette</i> * sauce Citron et Poivre Vert (environ 180 g) (Flank Steak and Limon & Green Pepper sauce)	16 €
<i>Entrecôte*</i> à la Fourme de Montbrison (environ 200g) (Rib Steak Heart and Local Blue Veined Cheese)	18 €
<i>Poisson du jour (selon arrivage)</i> (Fish of the Day)	13 €
<i>Filet de Rouget sauce Rhum Curry et Lait de Coco</i> (red Mullet filet with Rhum Curry & coconut milk Sauce)	17 €

... Les indispensables Fromages ...

<i>Fromage Blanc de la Ferme Déal</i> (Fresh White Cheese Sweet or Salty)	5 €
<i>Assiette de Fromages Affinés</i> (Cheese Plate)	5 €
<i>Fromage de Chèvre Frais en Croûte de Sésame</i> (Soft Goat Cheese Dome & Sesame)	6 €

... Les Desserts des Gourmands

<i>Café Gourmand</i> (Greedy Coffee)	7 €
<i>Les Agrumes revisités</i> (Pleasure around Citrus Fruits)	7 €
<i>Plaisirs Chocolatés</i> (Delight around Chocolate)	8 €
<i>Millefeuille Gourmand Ananas-Coco</i> (Ananas-Coco Slice)	9 €

L e S a i n t R o m a i n
R e s t a u r a n t

Menu Terroir 21 €

(Du Lundi au Jeudi Midi et Soir)

*Salade Fraîcheur
Le Cœur d'Entrecôte Charolaise
A la Fourme de Montbrison Et
ses Garnitures*

Ou

*Salade Fraîcheur
Poisson du Jour
Et ses Garnitures*

Assiette Gourmande

Menu Découverte 24 €

*Marmite d'Escargots
À la Fourme de Montbrison
Ou*

*Tartare de Saumon
Ou*

Tartelette de Légumes et Chèvre Chaud

*Hampe de Charolais
Sauce Côte Roannaise
Ou*

*Magret de Canard
A l'Orange
Ou*

Poisson du Jour

*L'un des Fromages de la Carte
Ou*

*Les Agrumes Revisités
Ou*

Café Gourmand

Menu Gourmet 35€ / 43 €

(Poisson OU Viande : 35€ / Poisson ET Viande : 43 €)

*Une Entrée de la Carte
Au choix*

*Une Viande de la Carte
Au choix
Ou / Et*

*Un Poisson de la Carte
Au choix*

*Un Fromage de la Carte
Au choix*

*Un Dessert de la Carte
Au choix*

Menu Petit Gourmet 10 €

(Enfant jusqu'à 12 ans)

(Jus d'orange ou Sirop)

Mini Hampe de Charolais (env. 100g)

*Glace ou Sorbet
Ou*

*Fondant Chocolat et Glace Vanille
Ou*

Assiette Gourmande