



LA TABLE DU ROURE

L'Équipe de la Table du Roure vous propose des Plats élaborés dans nos cuisines à partir de produits frais.

Nous pouvons parfois manquer de certains produits et c'est pour vous une garantie de fraîcheur.

The Table du Roure offers you exquisite dishes composed of fresh ingredients. We could sometimes lack certain products which is for you a proof of freshness.

Jours & Horaires

De Mi-février à Mi-novembre: du mardi au samedi soir
de 19.00 h à 21.00 h

Sauf Juillet et Août: tous les midis de 12.00 h à 13.30 h
et tous les soirs de 19.00 h à 21.00 h

Possibilité de réservation le midi pour les groupes et séminaires.

Opening Hours

Mid-February until Mid-November: 19.00 h to 21.00 h
from Tuesday to Saturday and holidays

Except July and August: every day from 12.00 h to 13.30 h
and 19.00 h to 21.00 h

Possibility to reserve lunch for groups and seminars.

MANOIR LE ROURE

Route de Saint Paul - D206

26780 Châteauneuf-du-Rhône

France



Tél. +33(0)4 75 90 93 64

Fax +33(0)4 75 50 04 09

contact@domaine-le-roure.com

DOMAINE-LE-ROURE.COM

Entrées

Salade Caesar (Poulet, Parmesan, Croûtons, Sauce César) <i>Caesar Salad (Chicken, Parmesan, Croûtons, Sauce César)</i>	14 €
Terrine de Canard aux Pistaches, Sauce Ravigote <i>Duck Pâté with Pistachio nuts, Ravigote sauce</i>	15 €
Foie Gras Poêlé sur Pain d'Épices (Supplément Formule* : 3 €) <i>Roasted Foie Gras on Gingerbread</i>	20 €
Conseil du sommelier : Verre de Baume de Venise <i>Advice of the Sommelier : Glass of Baume de Venise</i>	8 €
Terrine de Fromage de Chèvre sur lit d'Épinards aux Graines de Sésame <i>Goat Cheese Terrine on Spinach and sesame seeds</i>	14 €

Envie Légère

Omelette (Nature ou Fromage ou Jambon), Salade Verte <i>Omelette (Nature or Cheese or Ham), Green Salad</i>	16 €
Bruschetta Tomates, Mozzarella, Jambon fumé, Salade Verte <i>Tomato Bruschetta, Mozzarella, Smoked Ham, Green Salad</i>	16 €
Hamburger du Roure, Frites Soufflées <i>Roure's Burger, French Fries</i>	18 €
Ravioles de Royans au Saumon fumé <i>Royans' Ravioli with Smoked Salmon</i>	21 €

Plats Chauds

Servis avec un Accompagnement au Choix :

Bavette (Black Angus) grillée Nature ou à l'Échalote <i>Grilled Steak Nature or with Shallots</i>	21 €	Plancha de Saint-Jacques (Supplément Formule* : 3 €) <i>Grilled Seashells</i>	28 €
Filet Mignon de Veau grillé <i>Grilled Veal Tenderloin</i>	25 €	Plancha de Gambas (Supplément Formule* : 3 €) <i>Grilled Prawns</i>	28 €
Filets de Caille au Foie Gras, Compote de Coing, Sauce Viande <i>Quail with duck pâté, quince compote, sauce</i>	25 €	Saumon Bio en Papillote aux Herbes du Jardin <i>Organic Salmon cooked in Foil with Garden Herbs</i>	20 €

Accompagnements (servis seul 5 €)

Frites Soufflées <i>French Fries</i>
Wok de Légumes de Saison <i>Grilled Seasonal Vegetables</i>
Purée de Patates Douces <i>Mashed Sweet Potatoes</i>
Salade Verte <i>Green salad</i>
Poêlée de Pousses d'Épinards <i>Seared Spinach</i>

Fromages & Desserts 10 €

Picodon de la Drôme sur lit de Salade

Drôme's Goat Cheese with Green Salad

Faisselle de Fromage Frais (Crème fraîche ou Coulis de Fruits Rouges)

Faisselle of Fresh Cheese (Cream or Red Fruits Coulis)

Coupe Glacée (parfums au choix), Chantilly

Ice Cream (different flavours) , Whipped Cream

Nougat glacé du Chef au coulis de Fruits Rouges

Iced Nougat du Chef with Red Fruits Coulis

Fondant au Chocolat & Chataignes, Crème Anglaise

Chocolate Fondant & Chestnuts, Crème Anglaise

Verrine Panacotta Vanille, Éclats de Crumble au Speculoos

Vanilla Panacotta, garnished, with Speculoos Crumble

Craquelin aux Fruits de saison

Crackers with Seasonal Fruits

Menu Enfant (- 10 ans) 16 €

Children's Menu

Soda ou Jus de Fruit

Soda or Fruit Juice

Hamburger du Roure ou Saumon Grillé ou Jambon Braisé

Roure's Burger or Grilled Salmon or Baked Ham

Accompagnement :

Frites Soufflées ou Riz Créole ou Courgettes grillées

Accompaniment :

French Fries or White Rice or grilled Zucchini

Brownie au Chocolat ou Glace Vanille

Chocolate Brownie or Vanilla Ice Cream

Nos Formules du Soir

Entrée + Plat + Dessert 39 €

Starter + Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 45 €

Starter + Main Course + Cheese + Dessert

Les Plats (*) engendrent un supplément sur le prix de la Formule.