

Le Bistrot des Anges

Formule Déjeuner Express du lundi au vendredi

Plat du marché + dessert du jour + un verre de vin + café
à **26,50€ par personne**


« Mezze des Anges » - minimum 4 personnes

52€ par personne – Hors boisson

Entrées : Escargots, Lentille Bélouga, Velouté, Ravioles
Plats : Risotto de Calamars, Cabillaud, Côte de Cochon
Fromage du Moment, Jeunes Pousses de Salade
Chariot des Douceurs ou Soufflé des Anges


Formule Bistrot

32€ par personne – Hors boisson

Composez votre menu : entrée, plat et dessert
avec les mets signalés par 

Le Comptoir des Anges

42€ par personne – Hors boisson








Composez votre menu : entrée, plat et dessert
avec les mets signalés par 

Dimanche et Lundi

3 = 4*

*1 menu offert

LES ENTREES

 Escargots à la Persillade	18
 Lentilles Beluga et Saumon Mariné	22
 Salade Riviera au Pistou et Thon Grillé	23
 Velouté de Racines, Cromesquis de Foie Gras de Canard	23
 Salade d'Artichauts Camus à l'Anchoïade, Oignons Grillés	24
 Ravioles Sauce Poulette, Râpée de Truffe	24
 Marbré de Foie Gras et Poitrine de Volaille	26
Foie Gras Chaud de Canard, Purée de Châtaignes et Agrumes	33

LES PLATS

 Le Plat du Marché	18,50
 Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites	24
 Risotto de Calamars à l'Espagnole	28
 Coquelet Rôti, Fricassée de Champignons et Lardons à l'Estragon	31
 Côte de Cochon Fermier, Sauce Charcutière, Pommes Ecrasées	32
 Cabillaud, Galette de Sarrasin à l'Armoricaine	33
 Dos de Saumon Label Rouge, Fenouil Sauce Citron Bio	33
Filet de Bœuf à la Bordelaise, Gratin Dauphinois	46
Pousses de Salade, Pommes Frites, Sauté de Légumes aux Fines Herbes	7,50
Sélection de Fromages	9,50

LES DESSERTS

Le chariot des douceurs de Sylvain Mathy « Champion de France des desserts en 2002 »	9,50 (pièce)
Soufflé des Anges	17
<i>Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 10€ menu)</i>	

Pain Pétri et Façonné à la Bastide

EAUX & CAFE

Vittel, San Pellegrino – 1L	6
Vittel, San Pellegrino – 50cl	4
Café Expresso Grande Reserve, Thés & Infusions	3

Prix Nets en Euros – Toutes Taxes et Services Compris

VINS ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNE	14 cl	75 cl
Kir Royal	17	
Piper-Heidsieck Brut S.A	13	75
Laurent Perrier Brut S.A	17	105
Billecart Salmon Brut S.A		105
Billecart Brut Rosé S.A		170
BLANC	Verre	Btl
AOP Mâcon Villages Fleur d'Azenay G. Blanc 2014		35
AOP Petit Chablis, Domaine J-C Courtault 2015	8	48
AOP Pouilly-Fumé, « Grand Plateau », Guy Saget 2015		54
AOP Côtes de Provence, Le Petit Angueiroun 2015		32
IGP Bouches du Rhône, Domaine des Masques « Essentielle Chardonnay » 2015		43
AOP Côtes de Provence, Caprice de Clémentine 2015		37
IGP Var Triennes, Les Auréliens 2014	7	34
AOP Côtes de Provence, Le Petit Angueiroun 2015 Magnum		64
ROSE	Verre	Btl
AOP Cdp, Château de Berne, Cuvée Terre de Berne 2015		42
AOP CDP Rollier du Château La Martinette 2015	7	33
AOP Côte de Provence, Caprice de Clémentine 2015		37
AOP Côte de Provence « Pas du Cerf », Cuvée Diane 2016		35
AOP Bandol « La Cadiérenne » 2015		37
IGP Bouche du Rhône, Domaine des Masques 2015		43
AOP Bordeaux Mouton Cadet Baron P. Rothschild 2015		33
AOP CDP, Caprice de Clémentine 2015 Magnum		75
ROUGE	Verre	Btl
AOP Pauillac, Domaine Baron Nathaniel P. Rothschild 2013		66
AOP Bordeaux Mouton Cadet P. Rothschild 2014		43
AOP Bordeaux, « Pépin » Château D'Escurac 2014		34
AOP Côtes de Provence, Château Les Valentines 2013		56
AOP Côtes de Provence Château les Vaucouleurs 2015		34
IGP Var Triennes, Les Auréliens 2013		40
AOP Côtes du Rhône « Le Temps est Venu » M&S Ogier 2015	7	32
AOP Régnié, Domaine Jean-Marc Burgaud 2015		35
AOP Chinon, Bernard Baudry 2015	8	38
AOP Bourgogne Pinot Noir, Domaine Chauvenet-Chopin 2014		45

La carte des vins de la Villa Archange est à votre disposition