

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

45€ par personne
Hors boisson

Tous les jours midi et soir

Composez votre Menu :
Entrée, Plat et Dessert parmi les mets
signalés par



« Dégustation des Anges »

60€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Fleur de Courgette Farcie au Confit Niçois,
Velouté à l'Amande Douce

Filet de Dorade à la Plancha, Vierge Provençale
& Fenouil Braisé

Épaule d'Agneau Cuit 7H,
Carottes Gingembre

Chariot des Douceurs



« Formule Bistrot »

35€ par personne
Hors boisson

Tous les jours midi et soir

Composez votre Menu :
Entrée, Plat et Dessert parmi les
mets signalés par



« Les P'tits Anges » (Enfant -12 ans)

19€ par enfant - hors boisson

Un plat (steak haché ou poisson)
+ Un dessert du Chariot des Douceurs

Déjeuner Express Du Mardi au Vendredi

30€ par personne
Hors Jours Fériés

Plat du marché + Dessert du jour
+ Un verre de vin + Café

Les Entrées

| | | |
|---|--|----|
| ★ | Escargots de Bourgogne au Beurre Demi-sel Persillé <i>Snails from Burgundy with Parsley semi-salted Butter</i> | 22 |
| ★ | Fleur de Courgette au Confit Niçois, Velouté à l'Amande Douce <i>Zucchini Flower with Nice's Style Confit, Sweet almond cream soup</i> | 26 |
| 🦉 | Tarte fine aux Légumes Verts / Vinaigrette à la Pistache <i>Thin Tart with Green Vegetables / Pistachio Vinaigrette</i> | 26 |
| 🦉 | Carpaccio de Sérïole, Huile Citron, Graines de Moutarde <i>Amberjack Carpaccio, Lemon Oil, Mustard Seed</i> | 30 |
| 🦉 | Maquereau à la Flamme, Concombre Yaourt au Citron Vert <i>Mackerel fish Cooked with Flame, Cucumber Yoghurt with Lime</i> | 31 |
| ★ | Gravlax de Saumon Arabica, Salade de Betterave Cuite/Crue <i>Label Rouge Gravlax Arabica Salmon - Beetroot Salad Cooked/Raw</i> | 33 |
| | Foie Gras de Canard Chaud aux Légumes de Saison (+20€ au prix du menu) <i>Hot Duck Foie Gras, Seasonal Vegetables (+20€ to the price of the menu)</i> | 42 |

Les Plats

| | | |
|---|---|----|
| ★ | Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i> | 24 |
| 🦉 | Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i> | 25 |
| ★ | Filet de Dorade à la Plancha, Vierge Provençale & Fenouil Braisé <i>Sea Bream Fillet « à la Plancha », Provençal Virgin Sauce & Braised fennel</i> | 35 |
| 🦉 | Petits Farcis de la Riviera, Sauce Florentine au Pistou <i>Farcis from Riviera / Florentine Sauce with Pistou</i> | 36 |
| 🦉 | Ravioles Ouvertes de Gambas, Tomate Confit, Sauce Armoricaïne <i>Open Ravioli of Gambas, Tomato Confit, Armorican sauce</i> | 38 |
| ★ | Epaule d'Agneau Cuit 7H, Carottes Gingembre <i>Lamb Shoulder Cooked 7 Hour, Carrots, Ginger</i> | 38 |
| | Filet de Bœuf Rossini Charolais & Gratin Dauphinois (+25€ au prix du menu) <i>Rossini Charolais Beef Fillet & Dauphinoise Potatoes (+25€ to the price of the menu)</i> | 46 |

Pousses de Salade – Pommes Frites – Sauté de Légumes aux Fines Herbes
Salad Sprouts – French Fries – Fried Vegetables with Fine Herbs 7,50

Sélection de Fromages
Selection of Cheeses 11

★ 🦉 Les Desserts

Le Chariot des Douceurs de Maxime Simonot
Maxime Simonot's Sweet Trolley 12 (Pièce)

Vacherin aux Fruits Rouges (+ 6€ au prix du menu)
Vacherin with Red Berries (+6€ menu) 18

Le tableau des allergènes est disponible au Restaurant, n'hésitez pas à le demander au Maître d'Hôtel.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, la Hollande et la France. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.