

NOS FORMULES



« Le Comptoir des Anges »

44€ par personne - hors
boisson

Tous les jours midi et soir

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



3 = 4 le Dimanche
3 menus « Comptoir des Anges »
= Le quatrième OFFERT
Hors Jours Fériés

« Dégustation des Anges »

59€ par personne - hors boisson
Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

Méli-Mélo de Tomates/Pastèque,
Cromesquis de Sardine au Basilic

Thon Mariné au Gingembre, Salade de
Quinoa Rouge aux Carottes des Sables

Dos de Saumon à la Plancha, Riz
Citronnelle et Pignons Torréfiés

Suprême de Volaille Elevée En Plein Air,
Légumes de Saison

Chariot des Douceurs



Formule Bistrot

34€ 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)

17€ par enfant - hors boisson

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

Déjeuner Express

Du Mercredi au Vendredi

29€ par personne

Hors Jours Fériés

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

Les Entrées

★	Escargots à la Persillade <i>Snails with Parsley and Garlic</i>	18
★	Salade de Légumes Verts Croquants, Pistou de Roquette et Pistache <i>Crunchy Green Vegetables Salad, Pistachio and Aragula Pesto</i>	25
🦉	Méli-Mélo de Tomates/Pastèque, Cromesquis de Sardine au Basilic <i>Watermelon and Tomatoes Mish-Mash, Sardine Cromesquis with Basil</i>	26
🦉	Tarte Pissaladière au Confit Niçois, Sauce Anchoïade <i>Mackerel Pissaladière with Niçois Confit, Anchovy puree</i>	26
🦉	Raviole Fromagère aux Champignons, Sauce Poulette <i>Cheese and Mushrooms Ravioli, Poulette Sauce</i>	27
★	Thon Mariné au Gingembre, Salade de Quinoa Rouge aux Carottes des Sables <i>Tuna Marinated with Ginger, Red Quinoa Salad with Sand Carrots</i>	28
	Foie Gras de Canard Chaud, Artichaut Pamplemousse (+20€ au prix du menu) <i>Hot Duck Foie Gras, Artichoke and Grapefruit (+20€ to the price of the menu)</i>	37

Les Plats

★	Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	23
★	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	24
🦉	Suprême de Volaille Elevée En Plein Air, Légumes de Saison <i>Free-Range Poultry Supreme, Season's Vegetables</i>	32
🦉	Dos de Saumon à la Plancha, Riz Citronnelle et Pignons Torréfiés <i>Salmon Cooked on Plancha, Lemongrass Rice, and Roasted Pine Nuts</i>	33
★	Dos de Maigre, Vierge aux Condiments / Curry Madras <i>Meager, Vierge Sauce with Condiments / Madras Curry</i>	35
🦉	Quasi de Veau aux Courgettes de Pays, Jus de Viande aux Condiments <i>Rump of Veal with Local Zucchini, Meat Juice with Condiments</i>	35
	Filet de Bœuf Charolais Rossini / 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 <i>Salad Sprouts – French Fries – Fried Vegetables with Fine Herbs</i>	7,50
	Sélection de Fromages <i>Selection of Cheeses</i>	11

★ 🦉 Les Desserts

	Le Chariot des Douceurs de Maxime Simonot <i>Maxime Simonot's Sweet Trolley</i>	11 (Pièce)
	Vacherin aux Fruits Rouges de Saison – Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 6€ au prix du menu) <i>Seasonal Red Fruits Vacherin – The love of good food requires patience and some waiting. (+6€ menu)</i>	16

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.