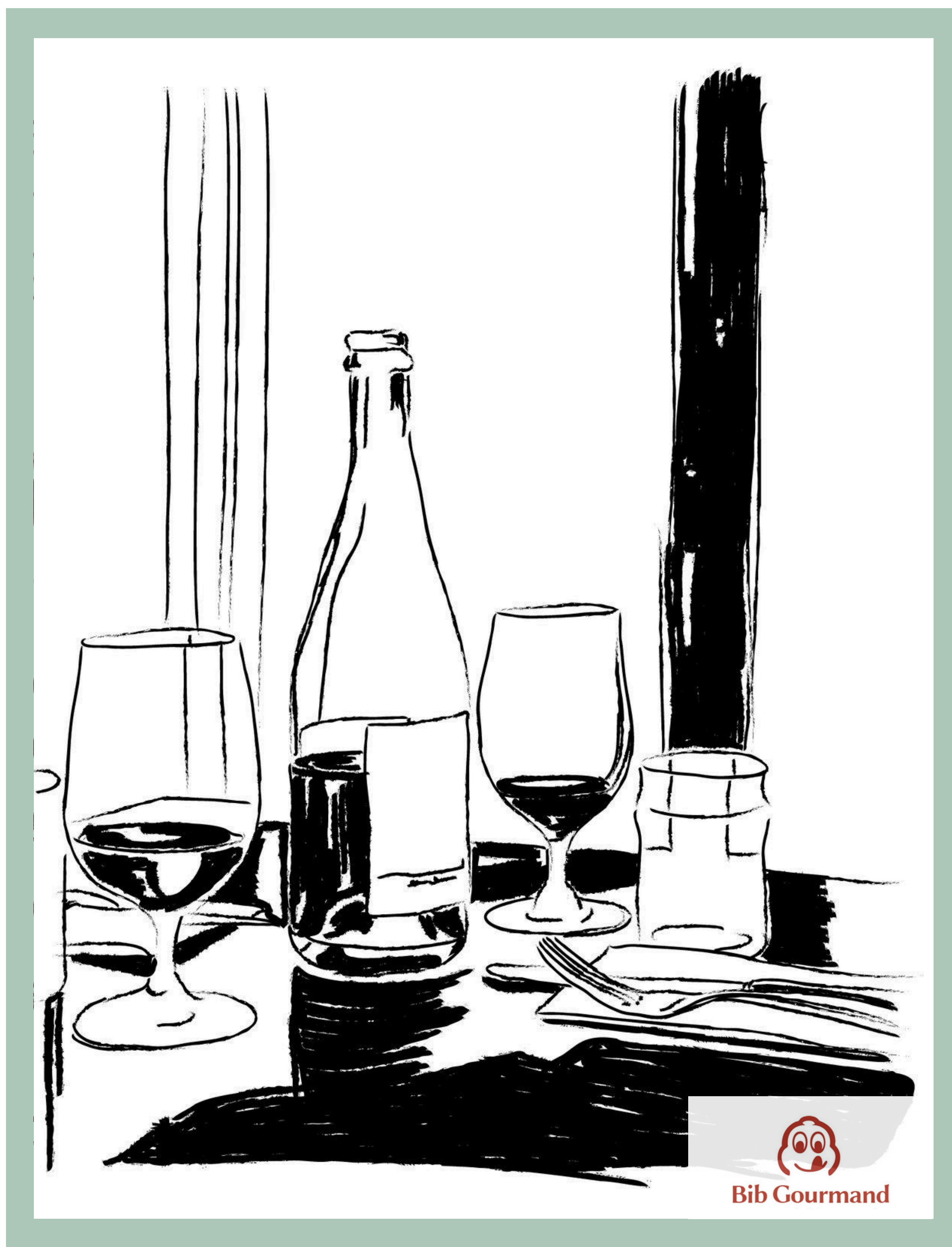


BISTROT DES ANGES



LES ASSIETTES RACONTENT L'AMOUR DU
PRODUIT JUSTE, SUBLIMÉ PAR UNE MAÎTRISE
DES CUISSONS, DES JUS ET DES TEXTURES
HÉRITÉE DE LA GRANDE CUISINE.

UNE CUISINE SINCÈRE, PRÉCISE, ANCRÉE DANS
LE TERROIR PROVENÇAL MAIS OUVERTE AUX
INSPIRATIONS DU SUD, OÙ L'ÉMOTION SE NICHE
DANS CHAQUE BOUCHÉE.

Par Bruno Oger

LES MENUS.

FORMULE BISTROT

(Du mardi au samedi- Déjeuner & Dîner)

Composez votre Menu :
Entrée, Plat et Dessert du Chariot



46€ par personne
Hors boissons

COMPTOIR DES ANGES

(Du mardi au samedi- Déjeuner & Dîner)

Composez votre Menu :
Entrée, Plat et Dessert du Chariot



56€ par personne
Hors boissons

DÉGUSTATION DES ANGES

(Du mardi au samedi- Déjeuner & Dîner - disponible pour un minimum de 2 personnes)

Amuse-bouche

Ravioles de Royans, Crème de Potimarron à l’Huile fumée
et Graines de courge

Joue de Lotte à la Marinière, Légumes racines,
Beurre Provençal

Onglet de veau aux Champignons du moment,
Risotto de petit Épeautre

Chariot des Douceurs

71€ par personne
Hors boissons

DÉJEUNER EXPRESS

(Du mardi au vendredi - hors jours fériés)

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

37€ par personne

« LES P'TITS ANGES »

(Enfant -12 ans)

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

22€ par personne
Hors boisson

À LA CARTE.

Entrées Starters

Escargots de Bourgogne au Beurre Demi-Sel Persillé Burgundy Snails with sligthly salted butter with Parsley	22	
Ravioles de Royans, Crème de Potimarron à l’Huile fumée et Graines de courge Royans ravioli, Pumpkin Velouté with Smoked Oil and Pumpkin Seeds	32	
Blanc de Poireaux à la Graine de Moutarde, Vieux Comté, Vinaigrette Agrumes, Gingembre Leeks with Mustard Seeds, Aged Comté, Citrus and Ginger Vinaigrette	32	
Vitello Tonnato aux Citrons Confits, Câpres et Anchois, Sauce Vincent Vitello Tonnato with Candied Lemons, Capers and Anchovies, Vincent Sauce	32	
Gravlax de maigre aux Baies roses, Pamplemousse et Betterave, Sauce au Raifort Stone Bass Gravlax with Pink Peppercorns, Grapefruit and Beetroot, Horseradish Sauce	33	
Tarte fine aux Champignons bruns et Noisettes torréfiées, Crème de Cèpes Thin Tart with Brown Mushrooms and Toasted Hazelnuts, Porcini Mushroom Cream	33	

Plats Main Dish

Le Plat du Marché Daily Special	28	
Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites « Au couteau » Charolais Beef Tartar, French Frie	28	
Suprême de Pintade aux poires, Salsifis, Arabica et Pommes purée Guinea Fowl Supreme with Pears, Salsify, Arabica Coffee and Mashed Potatoes	42	
Joue de Lotte à la Marinière, Légumes racines, Beurre Provençal Monkfish Cheek à la Marinière, Root Vegetables, Provençal Butter	41	
Loup/ Poulpe et Calamar, Sauce de Roche, Pomme de terre au Safran Sea Bass, Octopus and Squid, Rockfish Sauce, Saffron Potatoes	42	
Onglet de veau aux Champignons du moment, Risotto de petit Épeautre Veal hanger steak with Seasonal Mushrooms, Einkorn Risotto	43	
Filet de Bœuf à l’Echalote, Jus au Porto Rouge & Une Garniture au Choix (+15€ au prix du menu) Beef Tenderloin with Shallot, Red Port Juice with One Choice Garnish (15€ extra on price menu)	45	

Suppléments Extra

Pousses de Salade - Frites - Sauté de Légumes - Pomme Purée au Beurre Demi-Sel Salad Sprouts – French Fries – Stir-fried Vegetables with Herbs - Purée with Semi-salted Butter	7,5
---	-----

Fromage Cheese

Sélection de Fromages Selection of Cheeses	11
---	----

Desserts Dessert

Le Chariot des Douceurs de Yohan Jara Yohan Jara’s Deserts trolley	12	 
Tarte traditionnelle aux Pommes, Golden des Alpes (+6€ menu) Traditional Apple Tart, Alpine Golden Apples (+6€ extra on price menu)	18	