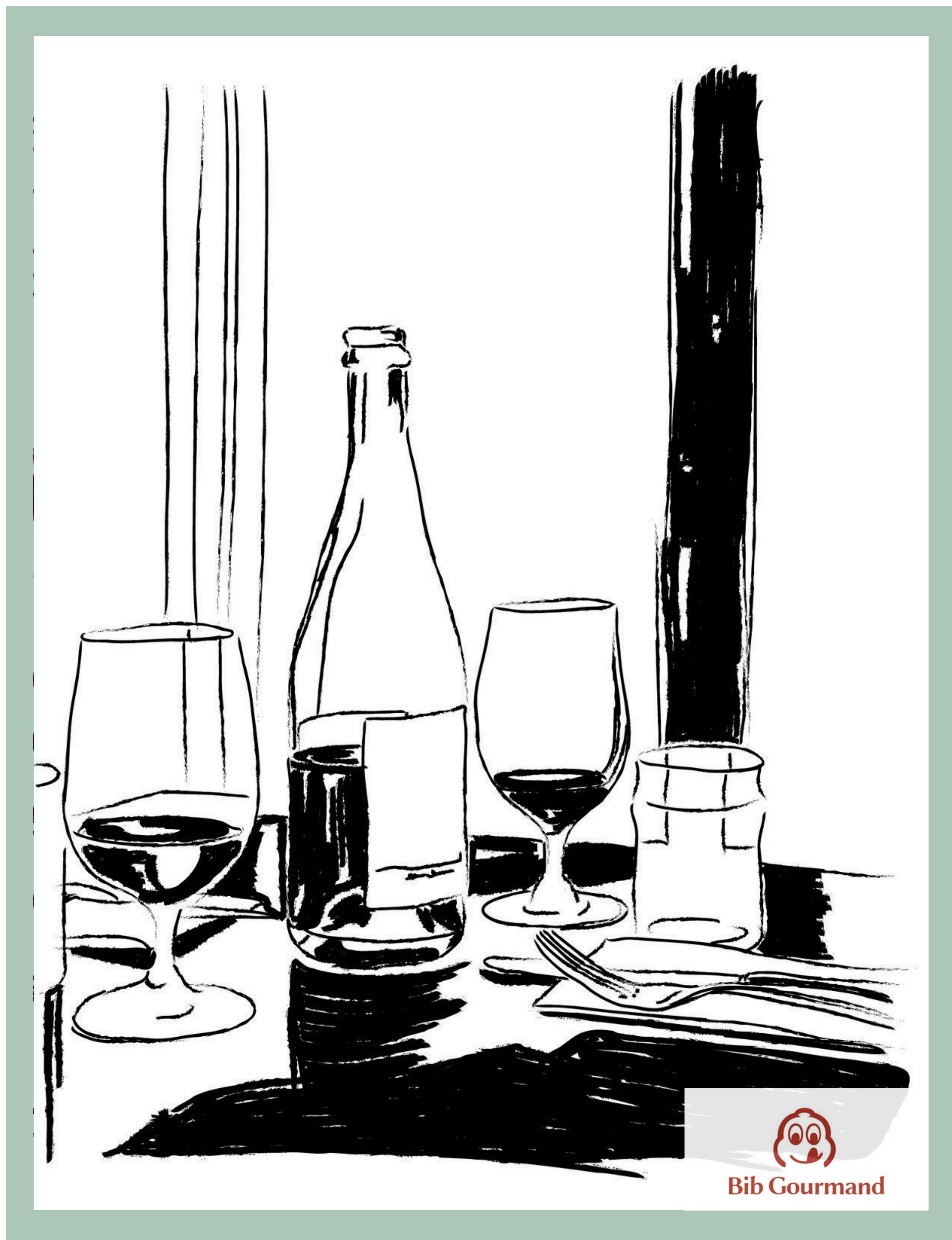


# BISTROT DES ANGES



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

\*\*\*

Vitello Tonnato aux Citrons Confits,  
Câpres et Anchois, Sauce Vincent

\*\*\*

Poulpe à la Plancha, Creme de Pois chiche au Cumin,  
Pickle d'Aubergine

\*\*\*

Dos de Loup à l'Oignon Pissaladière,  
Légumes de Saison et Coulis de Tomate

\*\*\*

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 slightly salted butter with Parsley 22 
- Ravioles de Royans, crème de Parmesan au Pistou,  
Tomate confite et Pignons  
Royans ravioli, Parmesan cream with pistou,  
confit tomato and pine nuts 32 
- Tarte fine Poivron Rouge Mariné,  
Sauce Aioli à la Tomate et Fêta  
Thin Red pepper tart, marinated,  
Tomato Aioli sauce and Feta cheese 33 
- Vitello Tonnato aux Citrons Confits,  
Câpres et Anchois, Sauce Vincent  
Vitello Tonnato with Candied Lemons,  
Capers and Anchovies, Vincent Sauce 32 
- Poulpe à la Plancha, Creme de Pois chiche au Cumin,  
Pickle d'Aubergine  
Grilled Octopus, Cumin Chickpea Cream,  
Pickled Eggplant 33 
- Thon rouge de Méditerranée "Crudo" au Basilic et  
Artichauts violets  
Mediterranean bluefin tuna crudo, fresh basil  
and purple artichokes 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 
- Espadon au Thym / Citron, Vierge Provençale à l'Olive,  
Fenouil Confit  
Thyme- and Lemon-marinated Swordfish, Provençal "Vierge"  
sauce with Olives, Candied Fennel 41 
- Dos de Loup à l'Oignon Pissaladière,  
Légumes de Saison et Coulis de Tomate  
Sea bass fillet with Onion Pissaladière,  
Seasonal vegetables and Tomato coulis 41 
- Petits Légumes Farcis à l'agneau Braisé,  
Crème à l'ail Doux et Condiments  
Stuffed small vegetables with Braised Lamb,  
Mild garlic cream and Condiments 41 
- Quasi de Veau au Citron, Sauce Florentine et  
Graines de Moutardes, Pomme Purée  
Veal rump with Lemon, Florentine sauce  
and Mustard seeds, Mashed potatoes 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  
- Vacherin à la Vanille, Fraises et Fruits Rouges (+6€ menu)  
Vacherin with Vanilla, Strawberries  
and Mixed Red Berries (+6€ extra on price menu) 18

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

La viande bovine 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 et le pain sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en euros - toutes taxes et services compris.