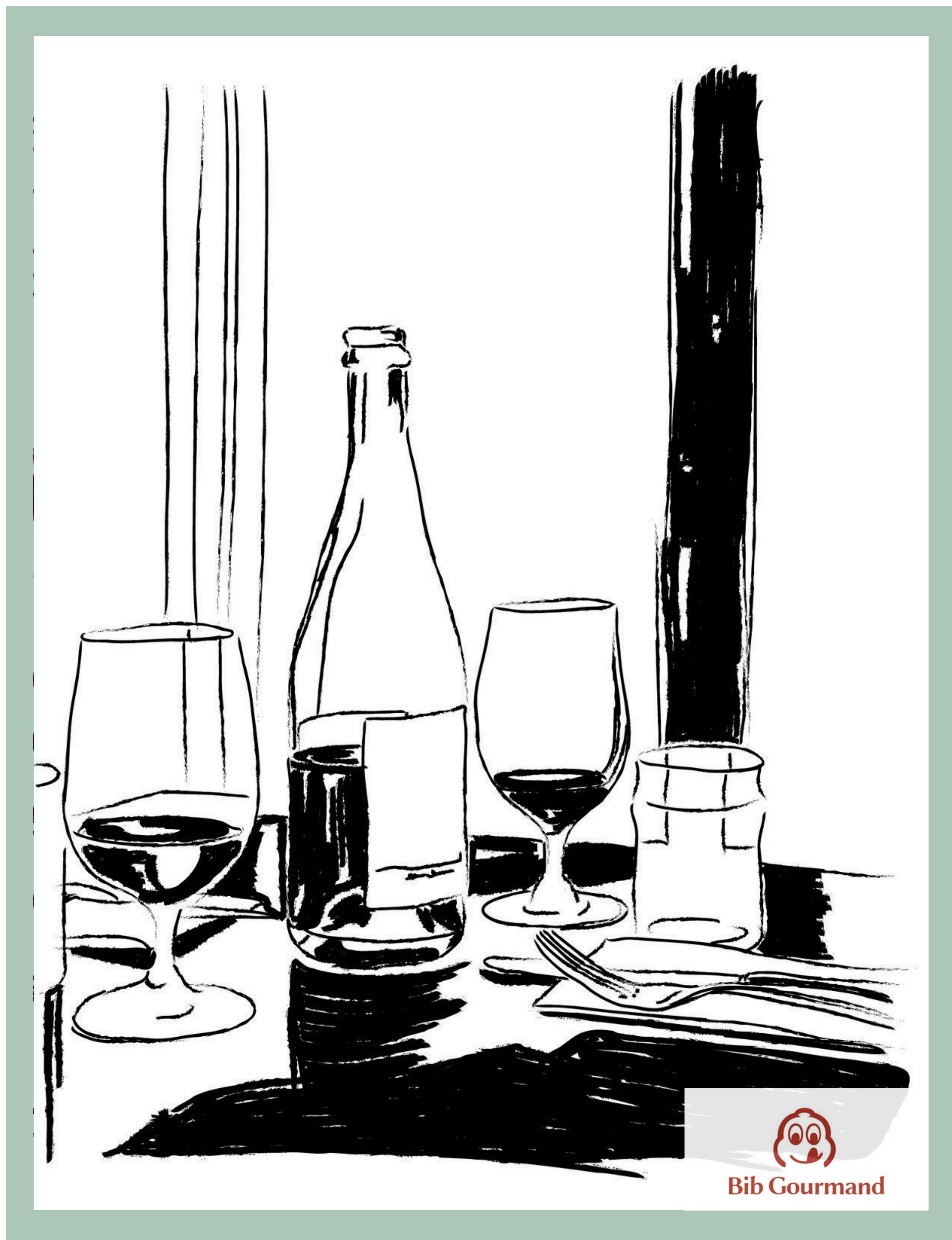


BISTROT DES ANGES



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 au Parmesan,
Truffade de Champignons et Noix
Parmesan Cheese Royans Ravioli,
Mushroom Truffade and Walnuts 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.