



LE BISTROT DES ANGES

Est ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner.
Bruno Oger et son équipe vous souhaitent la bienvenue.

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

Carpaccio de Sériole /
Taboulé de Boulgour à la Menthe

Coquilles St Jacques Dubarry,
Vierge au Curry & Citron vert

Maquereau Mariné au Gingembre,
Brandade au Haddock Fumé

Poitrine de Volaille Plein Air, Champignon
Farci, Velouté de Girolles à l'Huile d'Herbes

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

Notre pain est pétri et façonné à la Bastide

Les Entrées

 Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé à l'Amande et Tomate Séchée <i>Snails from Burgundy with Parsley Butter, Almond and Dried Tomatoes</i>	20
 Salade de Lentilles aux Légumes d'Automne, Yaourt au Zaatar <i>Lentils Salad with Fall Vegetables, Yogurt and Zaatar</i>	25
 Tartelette aux Artichauts et Vieux Comté, Jeunes Pousses <i>Artichoke Tartlet with Old Comté, Sprouts</i>	27
 Carpaccio de Sériole / Taboulé de Boulgour à la Menthe <i>Amberjack Carpaccio / Bulgur Tabbouleh with Mint</i>	29
 Rigatoni Sauce Homardine à la Truffe <i>Rigatoni, Lobster Sauce with Truffle</i>	30
 Coquilles St Jacques Dubarry, Vierge au Curry & Citron vert <i>Scallops Dubarry, Virgin Curry & Lime</i>	31
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>	37

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
 Maquereau Mariné au Gingembre, Brandade au Haddock Fumé <i>Marinated Mackerel with Ginger, Brandade with Smoked Haddock</i>	34
 Joue de Bœuf au Lard Paysan et Carottes des Sables, Pommes Purée <i>Ox Cheek with Country Lard and Sand Carrots, Mashed Potatoes</i>	35
 Dorade à la Plancha, Fenouil en Persillade, Vierge aux Agrumes <i>Bream Cooked on the Plancha, Fennel with Parsley, Virgin Sauce with Citruses</i>	35
 Poitrine de Volaille Plein Air, Champignon Farci, Velouté de Girolles à l'Huile d'Herbes <i>Free-Range Poultry Chest, Stuffed Mushroom, Chanterelle Soup with Herbs Oil</i>	36
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>	12 (Pièce)
Millefeuille Pomme Reinette, Sauce Caramel (+ 6€ au prix du menu) <i>Apple Reinette Millefeuille with Caramel Sauce– The love of good food requires patience and some waiting. (+6€ menu)</i>	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.