

## NOS FORMULES



### « Le Comptoir des Anges » 43€ par personne - hors boisson

Tous les jours midi et soir

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



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

### « Dégustation des Anges » 58€ par personne - hors boisson Minimum 2 personnes

Tous les jours midi et soir

Amuse-Bouche

\*\*\*

Ceviche de Maigre, Mangue Avocat et  
Citron Vert

\*\*\*

Ravioles de Romans, Sauce Florentine

\*\*\*

Cabillaud Rôti,  
Vierge de Légumes à la Provençale

\*\*\*

Epaule d'Agneau Cuisinée 7H,  
Jus à l'Olive et Panisse

\*\*\*

Chariot des Desserts



### Formule Bistrot 33€ 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) 15€ par enfant - hors boisson

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

---

Déjeuner Express  
Du Lundi au Vendredi  
27,50€ 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
★	Quinoa Gourmand à la Crème de Pois Chiche, Primeurs Cuits et Crus <i>Gourmet Quinoa with Chickpea Cream, Cooked and Raw Vegetables</i>	25
🦅	Cromesquis de Chèvre/Speck, Roquette et Vinaigrette au Miel <i>Goat Cheese and Speck Cromesquis, Aragula and Honey Dressing</i>	26
★	Pâté Lorrain Feuilleté, Bouquet de Salade et Vinaigrette au Jus <i>Flaky Lorraine Pâté, Salad Bouquet and Juice Vinaigrette</i>	26
🦅	Ravioles de Romans, Sauce Florentine <i>Romans Ravioli with Florentine Sauce</i>	26
🦅	Ceviche de Maigre, Mangue Avocat et Citron Vert <i>Meager Ceviche, Mango Avocado and Lime</i>	26
🦅	Tarte Pissaladière à l'Anchois / Calamars Grillés <i>Pissaladiere Tart with Anchovies and Grilled Squid</i>	28
	Foie Gras de Canard Chaud, Palet de Céréales et Fruits de Saison <i>Hot Duck Foie Gras, Cereals Palet Biscuit and Fruits of the Season</i>	33

## Les Plats

★	Le Plat du Marché <i>Dish of the Day</i>	19,50
★	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	24
🦅	Epaule d'Agneau Cuisinée 7H, Jus à l'Olive et Panisse <i>Lamb Shoulder Cooked for 7H, Juice with Olives and Panisse</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
★	Risotto d'Epeautre, Pistou et Noix, Gambas à la Plancha <i>Spelt Risotto, Pesto and Walnuts, King Prawns cooked on the Plancha</i>	35
🦅	Cabillaud Rôti, Vierge de Légumes à la Provençale <i>Roasted Cod, Vierge Sauce with Provençal Vegetables</i>	35
🦅	Pièce de Bœuf façon Stroganoff, Pommes au Four <i>Stroganoff Beef, Baked Potatoes</i>	35
	Filet de Bœuf Charolais Rossini et Croquette de Pomme de Terre <i>Rossini Charolais Beef Fillet and Potato Kibble</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 Sylvain Mathy, « Champion de France des desserts en 2002 » <i>Sylvain Mathy's Sweet Trolley Awarded « Dessert Champion in France in 2002 »</i>	9,50 (Pièce)
Soufflé au Grand Marnier – <i>Attention la gourmandise demande un peu d'attente.</i> (+ 6€ menu) <i>Grand Marnier Soufflé – The love of good food requires patience and some waiting.</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 et l'Italie, excepté la viande du tartare ainsi que le veau ayant pour origine garantie 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.