



LE BISTROT DES ANGES

Est ouvert du Lundi au Samedi au déjeuner et au dîner & le Dimanche pour déjeuner.
Bruno Oger et son équipe vous souhaitent la bienvenue.

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

Petites Betteraves / Vierge Cerfeuil,
Pistache, Groseille

Tarte Fine de Légumes /
Calamars à la Plancha

Dorade Poêlée, Fenouil Cru et Bulbe
Confit au Citron

Poitrine de Canard, Jeunes Carottes,
Sauce à l'Orange

Vacherin aux Fruits Rouges



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

Notre pain est pétri et façonné à la Bastide

Les Entrées

	Escargots à la Persillade <i>Snails with Parsley and Garlic</i>	18
	Petites Betteraves / Vierge Cerfeuil, Pistache, Groseille <i>Small Beetroots / “Vierge” Sauce with Chervil, Pistachio and Redcurrant</i>	25
	Maquereau Mariné / Concombre Pomme Verte <i>Marinated Mackerel / Cucumber Green Apple</i>	26
	Aubergines Rôties / Cromesquis de Fromage de Chèvre <i>Roasted Eggplants / Goat Cheese Cromesquis</i>	26
	Sardine à l’Huile, Artichaut Barigoule, Crème à l’Ail Doux <i>Sardine with Oil, Barigoule Artichoke, Sweet Garlic Cream</i>	27
	Tarte Fine de Légumes / Calamars à la Plancha <i>Thin Vegetables Tart / Plancha-Grilled Squid</i>	28
	Raviole à la Daube / Coulis de Tomates aux Aromates <i>Stew Dumpling / Tomato and Seasoning Coulis</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>	21
	Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites <i>Beef Tartar with French Fries</i>	24
	Mignon de Porc, Champignons et Crème au Vin Jaune <i>Pork Tenderloin, Mushrooms and Yellow Wine Cream</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
	Poitrine de Canard, Jeunes Carottes, Sauce à l’Orange <i>Duck Chest, Young Carrots, Orange Sauce</i>	35
	Dorade Poêlée Sur la Peau, Fenouil Cru et Bulbe Confit au Citron <i>Panned On the Skin Bream, Raw Fennel and Candied Bulb with Lemon</i>	35
	Risotto Coco-Curry Madras et Gambas à la Plancha <i>Coco-Madras Curry Risotto, Pesto with King Prawns cooked on the Plancha</i>	35
	Filet de Bœuf Charolais Rossini / Gratin Dauphinois <i>Rossini Charolais Beef Fillet / Dauphinoise Potatoes</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)
Vacherin aux Fruits Rouges – Attention la gourmandise demande un peu d’attente. (+ 6€ menu) <i>Red Fruits Vacherin – 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, 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.