

## 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

\*\*\*

Tarte Pissaladière à l'Anchois /  
Calamars Grillés

\*\*\*

Saumon Label Rouge Mariné  
Avocat-Gingembre

\*\*\*

Cassolette de Gambas à l'Armoricaïne

\*\*\*

Agneau Rôti au Romarin, Caviar  
d'Aubergine et Frites de 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
★ Velouté Dubarry aux Noix et Andouille de Guéméné <i>Dubarry Velouté with Nuts and Guéméné Andouille</i>	23
🦉 Méli-Mélo d'Artichauts, Focaccia à l'Huile Vierge <i>Artichokes Mish-Mash, Virgin Oil Focaccia</i>	25
🦉 Traditionnel Pâté en Croute aux Pistaches <i>Traditional "Pâté en Croute" with Pistachios</i>	26
★ Ravioles de Romans à la Crème de Parmesan <i>Romans Ravioli with Parmigiano Cream</i>	26
🦉 Saumon Label Rouge Mariné Avocat-Gingembre <i>Marinated "Label Rouge" Salmon with Avocado and Ginger</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
🦉 Agneau Rôti au Romarin, Caviar d'Aubergine et Frites de Panisse <i>Rosemary Roasted Lamb, Eggplant Caviar and Pansisse French Fries</i>	32
★ Cabillaud Citron-Citronnelle, Sauce au Chablis <i>Lemon-Lemongrass Cod, Chablis Sauce</i>	33
🦉 Tagliata de Bœuf, Jus aux Condiments de Provence <i>Beef Tagliata, Provence Condiments Juice</i>	34
🦉 Filet de Loup à la Plancha, Potimarron et Oignon Rôti <i>Sea Bream Fillet Cooked on the Plancha, Squash and Roasted Onion</i>	35
🦉 Cassolette de Gambas à l'Armoricaine <i>Armorican Gambas Cassolette</i>	36
Filet de Bœuf « Charolais », Sauce Foie Gras, Croquettes de Pomme de Terre <i>« Charolais » Beef Filet, Foie Gras Sauce, Potato croquettes</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 – Attention la gourmandise demande un peu d'attente. (+ 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.