

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

Artichaut Barigoule, Sardine à l'Huile,
Crème à l'Ail Doux

Cappelletti Ricotta Epinards, Coulis de
Tomates au Basilic

Dos de Saumon à la Plancha, Riz
Citronnelle et Pignons Torréfiés

Onglet de Veau Poêlé, Jus de Viande aux
Condiments et Aromates

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
★	Petites Betteraves / Vierge Cerfeuil, Pistache, Groseille <i>Small Beetroots / “Vierge” Sauce with Chervil, Pistachio and Redcurrant</i>	25
🦉	Minute de Maigre Mariné Citron-Miel / Fenouil Croquant <i>Meager Cooked Minute with a Honey-Lemon Marinade / Crunchy Fennel</i>	26
🦉	Melon « Philibon » / Concombre, Pastèque et Parme <i>Philibon Melon / Cucumber, Watermelon and Parma</i>	26
🦉	Cappelletti Ricotta Epinards, Coulis de Tomates au Basilic <i>Ricotta and Spinach Cappelletti, Tomato and Basil Coulis</i>	26
🦉	Artichaut Barigoule, Sardine à l’Huile, Crème à l’Ail Doux <i>Barigoule Artichoke, Sardine with Oil, Sweet Garlic Cream</i>	27
★	Pissaladière à l’Anchois / Calamars à la Plancha <i>Pissaladiere with Anchovies and Plancha-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 / Panisse et Courgettes <i>Lamb Shoulder Cooked for 7H / Panisse and Zucchini</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
🦉	Onglet de Veau Poêlé / Jus de Viande aux Condiments et Aromates <i>Panned Veal Skirt Steak / Meat Juice with Condiments and Seasoning</i>	35
🦉	Lieu Jaune Rôti / Céleri et Coulis de Poivron au Chorizo <i>Roasted Pollack / Celery and Bell Pepper with Chorizo</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 – <i>Attention la gourmandise demande un peu d’attente.</i> (+ 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 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.