

Le Bistrot des Anges

Formule Déjeuner Express du mardi au vendredi (hors fériés)

Plat du marché + dessert du jour + un verre de vin + café
à **32€ par personne**

« Dégustation des Anges » - minimum 2 personnes

65€ par personne – Hors boisson

Amuse-Bouche

Fleur de Courgette Farcie au Confit Niçois, Velouté à l'Amande Douce

Filet de Dorade à la Plancha, Vierge Provençale & Fenouil Braisé

Gigolette d'Agneau, Gremolata au Citron,


Gnocchi à la Romaine – Tian de Légumes

Chariot des Douceurs

Formule Bistrot

39€ par personne – Hors boisson


Composez votre menu : entrée, plat et dessert

avec les mets signalés par 

Le Comptoir des Anges

49€ par personne – Hors boisson

Composez votre menu : entrée, plat et dessert







avec les mets signalés par 

Les P'tits Anges (Enfant -12 ans)

Un plat (steak haché ou poisson) + un dessert du Chariot

à **19€ par personne**

LES ENTREES

| | | |
|---|---|----|
|  | Escargots de Bourgogne au Beurre Demi-sel Persillé | 22 |
|  | Fleur de Courgette au Confit Niçois, Velouté à l'Amande Douce | 26 |
|  | Tarte fine au Caviar d'Aubergine / Tomates Marinées, Crème de Feta au Ras el Hanout | 26 |
|  | Carpaccio de Sériole, Huile Citron, Graine de Moutarde | 30 |
|  | Maquereau à la Flamme, Concombre Yaourt à la Menthe Poivrée | 31 |
|  | Gravlax de Saumon Arabica, Salade de Betterave Cuite/Crue | 33 |

LES PLATS

| | | |
|---|--|------|
|  | Le Plat du Marché | 24 |
|  | Tartare de Bœuf Charolais au Couteau, Pommes Frites | 25 |
|  | Filet de Dorade à la Plancha, Vierge Provençale & Fenouil Braisé | 35 |
|  | Petits Farcis de la Riviera, Sauce Florentine au Pistou | 36 |
|  | Maigre Grillé – Gambas et Calamars, Soupe à la Rouille et Pomme de Terre au Safran | 38 |
|  | Gigolette d'Agneau, Gremolata au Citron, Gnocchi à la Romaine – Tian de Légumes | 38 |
| | Filet de Bœuf Charolais / Gratin Dauphinois (+15€ au prix du menu) | 42 |
| | Pousses de Salade, Pommes Frites, Sauté de Légumes aux Fines Herbes | 7,50 |
| | Sélection de Fromages | 11 |

LES DESSERTS

| | | |
|--|---|---------|
| | Le chariot des douceurs de Maxime Simonot | 12 |
| | | (pièce) |
| | Vacherin aux Fruits Rouges (+ 6€ menu) | 18 |

Pain Pétri et Façonné à la Bastide

EAUX & CAFE

| | | |
|--|------------------------------------|----|
| | San Pellegrino, Acqua Panna – 75cl | 7 |
| | Chateldon – 75cl | 10 |
| | Café Espresso | 3 |

Prix Nets en Euros – Toutes Taxes et Services Compris

VINS ET CHAMPAGNES

| CHAMPAGNE | 12 cl | 75 cl |
|---|-------|-------------|
| Kir Royal | 18 | |
| Bruno Gobillard, Brut Vieilles Vignes | 14 | 90 |
| Pinot-Chevauchet, Rêveuse, Brut Rosé | 17 | 105 |
| Pol Roger, Brut Reserve | 18 | 125 |
| BLANC | Verre | Btl |
| AOC Chablis, Camille et Laurent Schaller 2020 | 9 | 49 |
| AOP Sancerre Domaine Georges Millérioux 2020 | | 59 |
| AOP Muscadet, « Les Bonnets Blancs », Bonnet –Huteau 2020 | | 35 |
| AOP Côtes de Provence, Caprice de Clémentine 2020 | | 39 |
| IGP Var Triennes, Les Auréliens 2020 | | 37 |
| IGP Var « Rollier », La Martinette 2020 | 8 | 40 |
| ROSE | Verre | Btl |
| IGP Méditerranée, Triennes 2020 | 8 | 36 |
| AOP Côtes de Provence, « Arcades » de Fontainebleau 2020 | | 41 |
| AOP Côtes de Provence, Caprice de Clémentine 2020 | | 39 |
| AOP Côtes de Provence, Château Pas du Cerf 2020 | | 37 |
| AOP Bandol, Domaine de la Tour du Bon 2019/2020 | | 53 |
| ROUGE | Verre | Btl |
| AOP Bordeaux, Mouton Cadet, Baron P. de Rothschild 2018 | | 22 |
| AOP Médoc, « Pépin » Château D'Escurac 2016 | 8 | (37,5cl) 37 |
| AOP Regnié, Domaine Jean Marc Burgaud 2018 | | 42 |
| AOP Bourgogne, Pinot Noir, Maison Chanzy 2020 | | 49 |
| AOP Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves 2020 | 9 | 45 |
| AOP Côtes du Rhône, "Le Temps est Venu", M&S Ogier 2020 | | 36 |
| AOP Saint Chinian, "Classique", La Madura 2019 | | 47 |
| AOP Côtes de Provence, Château de Vaucouleurs 2018/19 | | 37 |

La carte des vins de la Villa Archange est à votre disposition

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.

16.08.2022