

L'Angélus

Au XIXème siècle, les pêcheurs de la région ramenaient dans leurs filets un requin inoffensif aux ailerons perpendiculaires, évoquant la forme d'un ange.

Baptisé alors Squatina angelus Dum, il donne son nom à la fameuse baie abritant Antibes.

*L'Angélus, un nom porteur de sens, tant il reflète la philosophie de notre chef Julien SORMANI et de ses équipes : **mettre en valeur les produits qui les entourent.***

Si les produits de la mer sont à l'honneur, les amateurs de viande trouveront également leur bonheur.

*Ouvert tous les Midis, de 12h00 à 14h00
Ouvert tous les Soirs, de 19h00 à 21h30*

Certains de nos ingrédients peuvent venir à manquer car nous dépendons du bon vouloir de la mer et de la générosité de la terre.



Tous nos plats sont "faits maison" élaborés sur place à partir de produits crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

Les tableaux des allergènes ainsi que celui de la traçabilité des viandes sont disponibles à l'accueil du restaurant.

Les Principaux

Pâte Artisanale	19.00€
<i>CASARECCE, Sauce Carbonara, pommade de Jaune d'œuf, poudre de jambon Cru Crispy</i>	
<i>Pasta of the day</i>	
Tartare pourpre Végétale	14.00€
<i>Betterave, Herbes Fraîches, Crème fouetté au Xéres, Mesclun Japonais</i>	
Tartare de Bœuf « Charolais »	19.00€
<i>Iodé aux planctons marins, mayonnaise Wasabi, Sésame, Jaune d'œuf confit, Algues Nori</i>	
<i>Beef tartar, Chinese style</i>	
Entrecôte de Bœuf	24.00€
<i>Fricassée de Légumes printaniers, Châtaignes, Jus corsé</i>	
<i>Beef entrecote, Spring Vegetables</i>	
Plat du Jour	22.00€
<i>Au choix dans le menu « By Thalazur »</i>	
<i>Daily Dish of the day selected in the menu by thalazur</i>	
Burger by l'Angélus	20.00€
<i>Bun, Fromage raclette, Sauce BBQ, Sauce Cocktail, Compotée d'Oignons, Cornichons Aigre-Doux</i>	
<i>Home made beef Burger, Mountain Cheese, BBQ Sauce, Onions</i>	
Pêche du Moment snacké	22.00€
<i>Filet de Poissons sauvage, Wok de Choux Chinois et radis Daïkon, Ecume iodée Yuzu</i>	
<i>Fish of the Day, Chinese Vegetables</i>	

Pour Débuter

Salade César

16.00€

Salade Romaine, blanc de Volaille, Parmesan, Anchois, Œuf, Câpres, sauce César
Salad, Chicken, Eggs, Parmesan cheese, Anchovy, Capers, César sauce

La Buratina Fumée

14.00€

Mâche et Fruits d'Hiver en Vinaigrette de Framboise, Toast Melba
Smoked Burrata cheese, Winter Vegetables

Saumon Gravlax

15.00€

Aux arômes de Vodka, pulpe Butternut à l'Orange sanguine,
Salmon Gravlax, Butternut, red Orange,

BUN 'N' Roll

Bun 'N' Roll Caesar

15.00€

Filet de Volaille Basse Température, Œuf dur, poudre Bacon, Sucrine, Fleur de Câpres, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar, Anchois

Bun 'N' Roll Norvégien

15.00€

Gravlax de Saumon aux agrumes, Chèvre Frais, Herbes fraîches, Pickles, Sucrine, zeste de Citron Vert

Bun 'N' Roll Végétale

15.00€

Wok de Légumes Asiatique, Chèvre Frais, Sésame Curry, Sucrine

Le Fromage

Plateau de Fromages

Assortiment de fromages de Mme Josiane Deal, MOF.
Cheese plate

15.00€

Les Douceurs

Café ou Thé gourmand

Au gré des saisons et de nos inspirations.
Toasty coffee or tea

10.00€

Palette de Glaces et de Sorbets

Ice cream and sorbets pallet

07.00€

Entremet Coco, Malibu, Crème de Marron

Malibu and Coco cake, Chesnut Cream

10.00€

Dôme au Chocolat St Domingue 70%, Framboise et Citron Vert

Chocalate, Strawberries et Green Lemon Cake

11.00€

L'assiette de Fruits frais de saison

Plat of fresh Fruits

10.00€

Les Desserts du Jour

Au choix dans le menu « By Thalazur ».
Sweets of the day selected in the menu by thalazur

10.00€

Menu By Thalazur

<i>Entrée & Plat & Dessert</i>	38.00€
<i>Egalement dans le cadre de votre Demi-Pension</i>	
<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	29.00€
<i>Servit le Midi uniquement</i>	
<i>Accord Mets & Vins</i>	17.00€
<i>3 Verres de vin en accord avec votre Menu</i>	