## L'Angélus

Ouvert tous les jours De 12h à 14h et de 19h à 21h30



**Notre chef** et son équipe vous invitent à découvrir les produits méditerranéens de saison, des assiettes riches en saveurs, une cuisine saine et équilibrée.

Le tout en harmonie avec des produits du terroir tels que les produits italiens et les truffes fraîches de la maison Gio & Co • Emporio del Tartufo.



Ses engagements s'articulent autour des principes de la **restauration** « **5S** » **Thalazur** : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine. Passez un agréable moment de partage et de plaisir dans notre établissement.



L'épigénétique et l'alimentation raisonnée sont au cœur des préoccupations de notre chef qui propose une cuisine saine et équilibrée.

Élaborée à partir de produits frais, **l'assiette épigénétique** complète idéalement la cure du même nom (6 jours) pour vous accompagner dans un changement de vie axé sur la prévention santé.



Notre chef élabore ses plats **Plaisir et Équilibre** en conjuguant saveurs régionales et équilibre nutritionnel.

Parce que santé et bien-être passent aussi par l'assiette, ces plats s'inscrivent parfaitement dans le programme des cures prévention migraine et silhouette.

## Entre Terre et Mer... du côté des fournisseurs

**Œufs Bio - Légumes Bio - Miel Bio**: Lycée Horticole - Antibes **Poissons frais**: Poissonnerie Peimeon - Mougins **Boucherie occasionnelle**: Beauvallet **Bière artisanale et locale**: B06 - Antibes

Pain Petit Déjeuner (céréales / sportifs / pain burger) : Boulangerie Thierry - Antibes

ENTRÉES & SALADES	
Straciatella crémeuse et courge rôtie Le cœur d'une Burrata crémeuse accompagnée de courge rôtie, miel, noix et sa vinaigrette au thym et citron	18 €
Salade César au blanc de poulet croustillant (+9€ en plat) Salade romaine, croûtons, copeaux de parmesan, tomates confites, œuf frais de plein air, sauce césar faite maison et poulet croustillant	19€
Cylindre de Poireau aux algues Nori, et coques Marinières Poireaux cuits en basse température, coques cuites au vin blanc et sa vinaigrette aux agrumes Provençaux	16€
Le Croque Truffé au Comté et son Mesclun Niçois, pommes frites Un classique réconfortant, Comté AOP affiné de 6 mois	22€
PLATS	
Pulled Beef Burger Buns briochés de la maison Thierry, effiloché de bœuf au vin rouge, sauce barbecue Martin et ses condiments, pommes frites	28€
Filet de Bœuf Automnale Filet de Bœuf arrosé au beurre, Frégola Di Sarda aux champignons d'automne	39€
Tartare de Bœuf Aubrac aux algues Marines Jaune d'œuf, sauce tartare, pommes frites et mesclun Niçois	28€
Maquereau cuit à la flamme Maquereau cuit à la flamme, relevé d'un condiment d'ail maturé, servi avec un crémeux d'épinard et ses pommes de terre Grenailles rôtis	26€
Pêche du jour sur commande pour deux personnes (2 jours ouvrés) Pulpe de pommes de terre, salicorne et sa soupe de poisson. Entre 1kg et 1.3 kg.	80€
DESSERT	
« Le Noisette » Insert caramel praliné, Ganache noisette et son biscuit financier	14€
« Evasion exotique » Ganache Noix de coco, Insert fruits exotiques et son biscuit Joconde	14€
MENU ENFANT (12 ANS MAXIMUM)	18€
Steak haché frais limousin ou poisson de la pêche du jour ou	
tenders de poulet (frites, légumes du jour ou pâtes) sirop à l'eau et deux boules de glace aux choix	
et deux Doules de glace dux choix	
Liste des allergènes sur simple demande.	

Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises

BLANCS	Verre 15 cl	Bouteille 75cl
Secret de Lunes IGP pays d'OC Viognier	8€	39€
Miss Lisa Côtes de Provence AOP Cuvée Thalazur 2024 Tenute Arnaces   2023   DOC Pinot Grigio Domaine Saint Germain Chardonnay 2023 Domaine de Joy - Ode à la Joie   2021   IGP Côte de Gascogne Sainte Roseline - Cuvée Lampe de Méduse   2023	7 € 7 € 8 € 8 €	37 € 35 € 39 € 39 €
AOC Côtes de Provence Cru classé  La Chrysalide   2021   AOP Mâcon Péronne  Abbaye de Lérins   2023   Saint Pierre, IGP Méditerranée,  Le Troncsec   2022   AOP Pouilly fumé		45 € 45 € 60 € 60 €
Le Finage   2020   AOP Chablis		65€
Jean Baronnat   2021   AOP St Véran		67 €
Rêves BIO IGP Pays du Var Miss Lisa Côtes de Provence AOP Cuvée Thalazur 2024 Sainte Roseline Cuvée Lampe de Méduse AOC Côtes de Provence Cru classé	Verre 15 cl 7 € 7 €	Bouteille 75cl 37 € 37 € 45 €
ROUGES	Verre 15 cl	Davitailla 75 al
Les Vignerons de Foncalieu - Le Versant Pinot Noir   2022/23 AOP Pays d'Oc	verre 15 ci	Bouteille 75 cl 39 €
Miss Lisa Côtes de Provence AOP Cuvée Thalazur 2024 Sicilia Cataldo   2022/23   DOC Nero d'Avola Chapoutier Adunatio BIO   2023   AOP Côtes du Rhône	7 € 7 € 8 €	37 € 37 € 39 €
Sainte Roseline - Cuvée Lampe de Méduse   2020  AOC Côtes de Provence Cru classé  Abbaye de Lérins   2022   Saint Honorat, IGP Méditerranée,		48 € 60 €
Domaine Montvac 810   2022   AOP Vacqueyras  Hospices de Beaujeu   2022   AOP Brouilly  Moulin aux Moines   2019   AOP Auxey-Duresses  Château Garraud   2018   AOP Lalande de Pomerol	8€	39 € 41 € 85 € 85 €
CHAMPAGNES ET		
PETILLANT	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Prosecco Trevise DOC Castello Di Roncade Brut Pommery Brut royal Vranken, <i>Cuvée Diamant Brut</i>	9 <b>€</b> 12 <b>€</b>	39 € 75 € 120 €