

restaurant L'Angélu

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.



Ses engagements sont les 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 travaille 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 autour de 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

Œuf Bio - Légumes Bio - Miel Bio : Lycée Horticole - Antibes

Poissons frais : Poissonnerie Peimeon - Mougins

Boucherie occasionnelle : Beauvallet

Bière artisanale et locale : B06 - Antibes

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

ENTRÉES & SALADES

Carpaccio de poulpe à la provençale (+9 € en plat)

Jeunes pousses de roquette, vierge aux agrumes de Provence, gel citron et olives Taggiashe, jus de citron, olive vierge de Calabre

19 €

Salade César au blanc de poulet croustillant (+7 € en plat)

Salade romaine, croûton, parmesan, tomate confite, œuf frais de pleine air, sauce césar et poulet croustillant

18 €

Salade Niçoise (+7 € en plat)

Mesclun Niçois, thon mi-cuit, poivrons, olives Taggiashe, œuf frais de plein air, Tomates cerises

18 €

Burrata (125g) aux saveurs d'été

Tomates ananas, pêche blanche et ses noisettes torréfiées

22 €

PLATS

Tartare de bœuf Charolais Aubrac aux algues marine

Jaune d'œuf confit au soja, sauce tartare, accompagné de frites et salade

28 €

Côte de veau cuit en sautoir

Pulpe de pomme de terre rôti à l'ail doux, légumes d'été confits et son jus corsé

39 €

Cheeseburger Thalazur

Bun brioché de notre boulanger, comté, condiments burger et sa sauce cocktail

25 €

Rigatoni mare

Bisque de homard et gambas snacké

32 €

Pêche du jour sur commande pour deux personnes (2 jours ouvrés)

Pulpe de pomme de terre, salicorne et sa soupe de poisson. Entre 1kg et 1.3 kg.

80 €

DESSERT

« L'échos des vergers »

Ganache chocolat au lait, insert ambré de tonka et son nuage de biscuit Chiffon cake

14 €

« Sérénade d'été »

Ganache verveine, insert fruits rouges et biscuit chiffon cake

14 €

MENU ENFANT (12 ANS MAXIMUM)

Steak haché frais limousin, poisson de la pêche du jour, tenders de poulet (frites, légumes du jour ou pâtes) sirop à l'eau et deux boules de glace aux choix

18 €

Liste des allergènes sur simple demande.

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



MENU BY THALAZUR



41€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

31€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

24€ PLAT DU JOUR / 12€ ENTRÉE / 10€ DESSERT

Menus du jour à découvrir au fil de la saison