

RESTAURANT | BAR | ROOFTOP

# OZ ANGLES

## NOS DESSERTS

- LA SPHÈRE CHOCOLAT DU CHEF 8€  
*et son coulis de chocolat chaud*
- BABA AU RHUM ARRANGÉ VANILLE 8€  
*avec sa crème chantilly maison*
- BROWNIE CHOCOLAT 8€  
*accompagné de sa crème anglaise maison*
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE 8€  
*et fèves de tonka*
- CAFÉ/THÉ GOURMAND 8,00€/10,00€  
*accompagné de ses mignardises du jour*
- L'ASSIETTE DE FROMAGES 12€  
*sélectionnés par les soins du chef*

## NOS GLACES

Glace des Alpes - Glacier artisanal

- 1 boule - 3,00€  
2 boules - 5,00€  
3 boules - 7,00€



Parfums : Vanille,  
chocolat, capuccino,  
framboise, bubble gum

Supplément chantilly : 1,50€

## LA FORMULE MIDI

- ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 20€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€  
(BOISSON INCLUSE)

— ENTRÉE —

VELOUTÉ DE COURGE  
ou ENTRÉE DU JOUR

— PLAT —

POISSON DU MARCHÉ  
ou SALADE AVÉ CÉSAR ou PLAT DU JOUR

— DESSERT —

CRÈME BRÛLÉE ou DESSERT DU JOUR

— BOISSON —

VERRE DE VIN ou BIÈRE (25cl)  
ou JUS DE POMME ou PERRIER

\*uniquement en semaine hors jours fériés sur l'ardoise du jour

## MENU LUCIOLE

- STEAK FRITES ou POISSON DU JOUR  
+ 2 BOULES DE GLACE ou DESSERT DU JOUR  
+ BOISSON (DIABOLO, COCA, SIROP)

## LES ENTRÉES

VOL AU VENT AUX FRUITS DE MER 8€

*Feuilleté, assortiment de fruits de mer et bisque maison*

🍷 VELOUTÉ DU CHEF 8€

*Velouté de courge, châtaignes fumées maison et petits croûtons*

LE FAMEUX PÂTE EN CROÛTE 10€

*Le secret du chef*

## À PARTAGER

*Suggestions du chef selon arrivage du marché*

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 12,50€

*rôti au miel et assortiment de noix, toasts et salade verte*

PLANCHE DE CHARCUTERIE 9,50€ / 13,50€

*Charcuterie du jour, selon arrivage du marché*

MONT D'OR 25,50€

*pommes de terre dorées au thym, coppa di parma IGP (à partager)*

## LES SALADES

AVE CÉSAR 16,90€

*Poulet crispy, œuf poché, croûtons à l'ail, tomates, la vraie sauce César*

LA CHAVIGNOL 16,90€

*Fromage de chèvre sur toast par notre fromager, salade, tomates cerises pignons de pin et vinaigrette au miel*

LA RIMINI 17,90€

*Mozzarella di Bufala Campana, charcuterie italienne, tomates, sauce pesto, Parmigiano Reggiano 22 mois*

## LES PÂTES

🍷 RAVIOLES PARMESAN 17,90€

*et sa crème de champignon des bois*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17,90€

*et ses palourdes persillées*

🍷 TAGLIATELLES GORGONZOLA  
À LA TRUFFE NOIRE 19,90€

## LES VIANDES

*Toutes nos viandes sont d'origine Française 🇫🇷*

SUPRÊME DE VOLAILLE 18,90€

*et sa purée de panais accompagné de sauce chasseur*

POITRINE DE COCHON FRANCILIN 18,90€

*oignons, sauce porto infusée, baie de guenièvre et pommes de terre truffées*

FAUX FILET DE BŒUF 200G 18,90€

*origine france 200g sauce échalotte et frites maison*

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 21,90€

*confite et pommes grenailles fondantes au thym*

ENTRECÔTE DE BŒUF 300G 26,00€

*origine france 300g sauce échalotte et frites maison*

## CÔTÉ MER

POISSON DU MARCHÉ 16,90€

*accompagnement au choix*

DOS DE CABILLAUD 18,90€

*et sa sauce matelote, accompagnement au choix*

DAURADE GRILLÉE ENTIÈRE 21,90€

*et sa sauce matelote, accompagnement au choix*

## ACCOMPAGNEMENTS

*Au choix avec les plats mentionnant « accompagnement au choix » ou en supplément (+2€)*

FRITES MAISON

SALADE MARAÎCHÈRE

LÉGUMES DE SAISON

POMMES GRENAILLES FONDANTES

SUIVEZ-NOUS [f](#) [@](#)