



HC

SAN FELICE



Le Chef Fabien Ferré, son adjoint Thibaud Durix
et toute l'équipe du San Felice vous réservent un délicieux
moment autour d'une cuisine gourmande à la braise.

Bon appétit !





SAN FELICE



A partager

Focaccia aux oignons caramélisés, anchois et citron jaune	16€
Salade d'encornet à la plancha, gingembre, piquillos	18€
Anchois de Cantabrie marinés au vinaigre, beurre au piment d'Espelette	18€

Pour débiter

Ceviche de pêche locale, kiwi, avocat brûlé, radis noir	29€
Fine tranche de veau (Corse), ventrèche de thon confit	28€
Asperges blanches de Provence au barbecue, sauce hollandaise, pain brûlé, fruit de la passion	24€

A savourer, nos viandes et poissons à la braise

Pêche locale, pulpe de céleri au beurre noisette, sauce vierge, jus de volaille	45€
Gnocchi de pomme de terre, crème aigrelette, tomme de chèvre	32€
Burger, cheddar, ketchup de piquillos, pomme de terre, chimichurri	43€
T-bone de bœuf maturé 28 jours (pour 2 personnes), jus de bœuf	90€
Côte de bœuf Holstein maturée (pour 2 personnes), sauce béarnaise	130€

/kg

Garnitures au choix (1 seule par personne)

Pulpe de pomme de terre, huile d'olive maturée
Carottes rôties, pulpe à l'orange et gingembre

Prix nets en euros, taxes et service compris



SAN FELICE



"La gourmandise est un très joli défaut !"

Nos fromages

Chèvre frais du Rove, compotée d'échalotes au vinaigre 21€

Nos douceurs

Le pamplemousse, vinaigrette aux agrumes, gel framboise, sorbet rose litchi 15€

La fraise ,parfumée au sucre vanillé, huile de gingembre, bouillon de fraises 21€

La crêpe soufflée, façon Suzette, glace biscuitée, gingembre 19€

Nos coupes glacées

Eros : Glace chocolat au lait, cacahuète, vanille et caramel beurre salé (2 pers.) 32€

Pour votre confort, nous vous invitons à nous communiquer le choix de votre dessert lors de la prise de commande.

Pour les plus petits

Steak haché du boucher ou Nuggets de volaille maison ou Filet de poisson du jour

Pâtes ou Frites Maison ou Légumes de saison ou Purée de pommes de terre

Glaces et sorbets ou Nage de fruits frais de Loïc
ou Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille

Plat / Accompagnement / Dessert : 27€

Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans

Prix nets en euros, taxes et service compris



SAN FELICE

Menu Gourmand



Disponible 7j/7 (hors Brasero du dimanche)

Entrée et plat **ou** Plat et dessert : 49 €

Entrée, plat et dessert : 59 €

Maquereau à la flamme, ricotta, haricots verts, verveine

Encornet à la plancha, stracciatella, sabayon au persil, ail fumé

Saucisse de veau Corse, purée de pomme de terre, jus moutardé, échalote confite

Retour de pêche locale, pulpe de courgettes, beurre monté curry, immortelle

Le brownie...cacahuète caramélisée, caramel mou, crème vanillée

Baba limoncello, crème fouettée à la vanille, citron basilic



Vegan

Prix nets en euros, taxes et service compris



SAN FELICE

Les allergènes



Tous nos plats au San Felice peuvent contenir des substances allergènes situées sur la liste ci-dessous. Pour toute question concernant une allergie, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel.

Le Règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) impose de nouvelles obligations en matière d'information des allergènes dans les denrées non préemballées.

- Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, épeautre)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan...)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité) (au-delà de 10mg/L)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Selon l'Arrêté du 13 juin 2013 le Ministère de la Santé précise qu'il est interdit de fumer sur une terrasse qui n'est pas physiquement séparée de l'intérieur du restaurant.

De ce fait, le prolongement extérieur du restaurant n'autorise pas l'usage de la cigarette sur la terrasse. Pour le bon respect de tous, la cigarette électronique est également interdite.



SAN FELICE



Origine de nos viandes

- Filet de volaille, né, élevé, abattu en France
- Steak haché, né, élevé, abattu en France
- Boeuf, né, élevé, abattu en France (excepté T-Bone né, élevé, abattu en Pologne)
- Echine de Porc, né, élevé, abattu en France
- Gorge de Porc, né, élevé, abattu en France
- Pavé de Veau, né, élevé, abattu en France - Origine Corse
- Agneau de l'Aveyron, né, élevé, abattu en France

Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes