

Sanfelice

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.

Chef Fabien Ferré, his assistant Thibaud Durix, and the entire San Felice team invite you to enjoy a delightful wood-fired gourmet experience.

Bon appétit !

San Felice

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

In accordance with Decree No. 2024-171 of 4 March 2024 relating to the indication of the origin of meats.

Meats

Veal fillet, born, raised and slaughtered in France
Beef chuck steak, born, raised and slaughtered in France
Beef, born, raised and slaughtered in France
(except T-bone steak, born, raised and slaughtered in Poland)
Pork chine, born, raised and slaughtered in France
Pork jowl, born, raised and slaughtered in France
Veal rib, born, raised and slaughtered in France - Corsican origin
Lamb from Aveyron, born, raised and slaughtered in France

Les allergènes

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

Allergens

Cereals containing gluten (e.g. wheat, rye, barley, spelt)
Crustaceans and products containing crustaceans
Eggs and products containing eggs
Fish and products containing fish
Peanuts and products containing peanuts
Soybeans and products containing soybeans
Milk and products containing milk (including lactose)
Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, etc.)
Celery and products containing celery
Mustard and products containing mustard
Sesame seeds and products containing sesame seeds
Sulphur dioxide and sulphites (in certain quantities - above 10 mg/l)
Lupin and products containing lupin
Molluscs and products containing molluscs

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.

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.

All dishes at San Felice may contain allergenic substances listed below. If you have any questions regarding allergies, please do not hesitate to ask our Head Waiter or Hotel Manager.

European Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers (INCO) requires mandatory information regarding allergens in non-prepacked foods.

According to the decree of 15 June 2015 by the Ministry of Health, smoking is prohibited on terraces that are not physically separated from the interior of the restaurant.

As a result, the restaurant terrace is considered a non-smoking area. For the comfort of all guests, the use of electronic cigarettes is also prohibited.

Sanfelice

Nos vins au verre

12cl

LES CHAMPAGNES

NM Champagne Bollinger, Spécial Cuvée, Brut	22€
NM Champagne Perrier Jouët, Blason Rosé, Brut	26€
NM Champagne Perrier Jouët, Blanc de Blancs, Brut	39€

LES VINS BLANCS

2024 IGP Massif des Maures, Domaine de Capelude	12€
2024 Côtes de Provence, Fantastique, Château Ste Marguerite	14€
2024 Bandol, Domaine Lafran-Veyrolles	14€

LES VINS ROSÉS

2024 Vin de France, Prélude, Maison Laietana	12€
2024 Côtes de Provence, Symphonie, Château Sainte Marguerite	14€

LES VINS ROUGES

2023 Vin de France, Le Carignan, Clos des B	14€
2024 Côtes de Provence, Fantastique, Château Ste Marguerite	14€
2023 Fixin, Domaine Berthaut-Gerbet	16€

LES VINS DE DOUCEURS

2022 Muscat Saint Jean de Minervois, Domaine de Barroubio	14€
---	-----

Nos alcools

33cl

BIÈRES LES ARTISANALES

Brasserie artisanale "Des îles d'or" : Blonde, Blanche, IPA	11€
---	-----

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51, Martini rouge et blanc, Suze, Campari	10€
Kir Vin Blanc (Cassis, mûre, framboise, pêche)	15€
Kir Royal (Cassis, mûre, framboise, pêche)	18€
Porto Rouge, Blanc	9€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Sanfelice

À partager

Pinsa à la braise, straciatella truffée, parmesan. 24€
Grilled pinsa, truffled straciatella, Parmesan.

Culatta 14 mois, pain carasau. 19€
14-month aged culatta, carasau bread.

Pour débiter

Pâté en croûte de volaille, canard, chutney pomme gingembre. 27€
Poultry and duck pâté en croûte, apple & ginger chutney.

Œuf crémeux, mayonnaise au miso, poutargue. 20€
Soft-cooked egg, miso mayonnaise, bottarga.

Poireaux à la braise, en vinaigrette, graines de moutarde. 21€
Chargrilled leeks, vinaigrette, mustard seeds.

Maigre juste raidi, shiso, concombre, avocat. 24€
Lightly seared lean white fish, shiso, cucumber, avocado.

À savourer,

nos viandes et poissons à la braise

Faux-filet à la braise, sauce au poivre, pulpe de pomme de terre. 45€
Grilled sirloin steak, pepper sauce, mashed potatoes.

Côte de bœuf maturée 28 jours, béarnaise, frites. 130€/Kg
28-day dry-aged rib of beef, béarnaise sauce, French fries.

Gnocchi, crème citronnée, muscade, gouda de chèvre. 33€
Gnocchi, lemon cream, nutmeg, goat's milk gouda.

Bourride provençale, rouille, fenouil confit. 42€
Provençal bourride, rouille, confit fennel.

Dos de cabillaud, asperges vertes, pulpe de petit pois, beurre verveine. 35€
Cod loin, green asparagus, mushy peas with verbena

Prix nets en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, taxes and service included.

Sanfelice

Nos douceurs

Chou glacé à la vanille, chantilly, sauce chocolat. <i>Vanilla ice cream choux pastry, whipped cream, chocolate sauce.</i>	18€
Vacherin exotique, meringue yaourt, marmelade d'ananas. <i>Exotic vacherin, yogurt meringue, pineapple marmalade.</i>	17€
Salade d'agrumes parfumé au poivre de Timut & vanille de Madagascar. <i>Citrus salad flavored with Timut pepper & Madagascar vanilla</i>	16€

Pour les plus petits

Steak haché du boucher ou Nuggets de volaille maison ou Filet de poisson du jour
Butcher's minced steak or homemade chicken nuggets or fish of the day fillet

Pâtes ou Frites Maison ou Légumes de saison ou Purée de pommes de terre
Pasta or homemade French fries or seasonal vegetables or mashed potatoes

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

Ice creams & sorbets or fresh fruit salad
or Loïc's chocolate soft cake, vanilla ice cream

Plat / Accompagnement / Dessert : 27€
Main course / Side / Dessert: 27€

Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans
Served to children up to 12 years old

Sanfelice

Menu Gourmand

Disponible 7j/7 (hors Brasero du dimanche)
Available 7 days a week (except Sunday Brasero)

Entrée et plat ou Plat et dessert : 49€
Entrée, plat et dessert : 59 €

Salade de patates douces, féta, noix et menthe.
Sweet potato, feta, walnut and mint salad.

Tataki de lotte, leche de tigre, coriandre, gingembre.
Monkfish tataki, tiger leche, coriander, ginger.

Quasi de veau à la braise, pulpe de pomme de terre, shiitake.
Grilled veal rump, potato pulp, shiitake mushrooms.

Dos de cabillaud, asperges vertes, pulpe de petit pois, beurre verveine.
Cod loin, green asparagus, mushy peas with verbena.

Crème brûlée parfumé à la vanille de Madagascar.
Crème brûlée flavored with Madagascar vanilla.

Salade d'agrumes parfumé au poivre de Timut & vanille de Madagascar.
Citrus salad flavored with Timut pepper & Madagascar vanilla

Prix nets en euros. taxes et service compris
Net prices in euros. taxes and service included.