



# 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.

## *À partager*

Foccacia oignons caramélisés et citron jaune	16€
Pâté en croute de veau et foie gras	18€
Planche ibérique : Epaule ibérique, chorizo	28 €
Anchois de Cantabrie, Citron, Beurre au piment d'Espelette	19 €

## *Pour débiter*

Asperges vertes de Provence , hollandaise, huile d'ail des ours, brousse du Rove	22€
Gambas rôties, mangue, avocat, gel citron, jus de têtes	24€
Poireaux brulés en vinaigrette, truite fumée, herbes fraîches	21€
Cœur de romaine à la braise, anchoïade, câpres, parmesan	19€
Tartare de poisson de pêche locale, gingembre, citron vert	24€

## *À savourer, nos viandes et poissons à la braise*

Dorade royale à la braise vierge d'agrumes	42€
Côte de Veau, Croute de Parmesan, Citron Jaune	45€
L-Bone de bœuf (maturé 28 Jours), Jus à l'échalote	45 €
Côte de Bœuf maturée (pour 2 personnes), Sauce Béarnaise	120€/kg
Nos pates Calamarata cacio pepe, pecorino 18 mois	31€

## *Garnitures au choix ( 1 seule par personne )*

- Choux fleur rôti aux épices douces
- Pommes de terre grenaille confites chimichuri
- Purée de pomme de terre à l'huile d'olive maturée

## *Origine de nos viandes*

- Côte de Bœuf Black pearl : Né, élevé et abattu en Pologne
- Boeuf : Né, élevé et abattu en France
- Côte de Veau : Né, élevé et abattu en France



# SAN FELICE

"La gourmandise est un très joli défaut !"

## Nos fromages

Chèvre frais du Rove, huile d'olive fruitée noir, confit d'oignons 17€

## Nos douceurs

Tarte soufflée au chocolat noir 66%, glace maison au charbon végétal 16€

Crème caramel fumée à la braise à partager (2 personnes) 24€

Crêpes soufflées glacées aux agrumes, Grand Marnier 13€

Glace Piton de la fournaise à partager (2 personnes) 30€

*Nous prenons la commande des desserts en début de repas*

## 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

—  
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 - taxes comprises*





# SAN FELICE

## Menu Gourmand

Menu proposé du lundi au dimanche midi et soir

Entrée - plat ou Plat -Dessert : 49€

Entrée - Plat - Dessert : 59€

Rillettes de poisson, Mayonnaise aux herbes citronnée,  
graines de moutarde, Tuile de pain

Encornet en persillade, Citron confit, Pulpe de céleri, Huile de citron vert

---

Cabillaud, Choux fleur rôti aux épices douces, Moules marinières

Araignée de cochon fermier marinées aux épices, Pomme de terre grenaille  
sauce chimichurri

---

Cheesecake aux fruits exotiques, Sablé épice

Le Café...Biscuit amande, Mascarpone vanillé,  
Légèreté d'une mousse infusée au café

 Végan



## 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.

European Regulation INCO n°1169/2011 regarding consumer information on foodstuffs imposes new obligations on information about allergens in non-prepacked foods.

All our dishes at San Felice Bistro may contain allergen substances listed below. For any question regarding allergies, do not hesitate to ask our Maître d'Hôtel.

### Liste des allergènes List of the allergens

- Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, épeautre) - Cereals containing gluten
- Crustacés et produits à base de crustacés - Crustaceans
- Oeufs et produits à base d'œufs - Eggs
- Poissons et produits à base de poisson - Fish
- Arachides et produits à base d'arachides - Peanuts
- Soja et produits à base de soja - Soybeans
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) - Milk
- Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan...) - Nuts
- Céleri et produits à base de céleri - Celery (including celeriac)
- Moutarde et produits à base de moutarde - Mustard
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame - Sesame
- Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité) (au-delà de 10mg/L) - Sulphur dioxide/sulfites (where added and at a level above 10mg/L)
- Lupin et produits à base de lupin - Lupin which included lupin seeds and flour
- Mollusques et produits à base de mollusques - Molluscs

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.