

LES SANTONS



PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS:

Espèces, Carte bleue, Amex,
Carte ticket Restaurant

LES SANTONS



COCKTAILS

LES CLASSIQUES 12

Mojito, Pinà Colada, Caïpirinha, Daiquiri, Margarita
Cosmopolitan, Bloody Mary, Cuba libre...

Apérol Spritz

St Germain Spritz

COCKTAIL SANS ALCOOL 9

ENTRÉES

OS A MOELLE 18

Pain grillé à l'huile de truffe blanche

BURRATA POUR 2 PERSONNES 24

Burrata crémeuse 300gr des Pouilles,
poivrons grillés au feu de bois

SAINT FÉLICIEN 17


rôti au miel de provence et fruits
secs

SAUMON GRAVLAX 19

à l'aneth, crème citronnée et
salicornes

ASSIETTE DE PATA NEGRA 28

affiné 24 mois



LES SANTONS



PLATS

TARTARE DE BOEUF 23

Préparation traditionnelle, frites maison et salade

FILET DE LOUP DE LA BAIE DE CANNES 26

Polenta aux olives de Nice, tombée d'épinards frais et pignons

ROGNONS DE VEAU 28

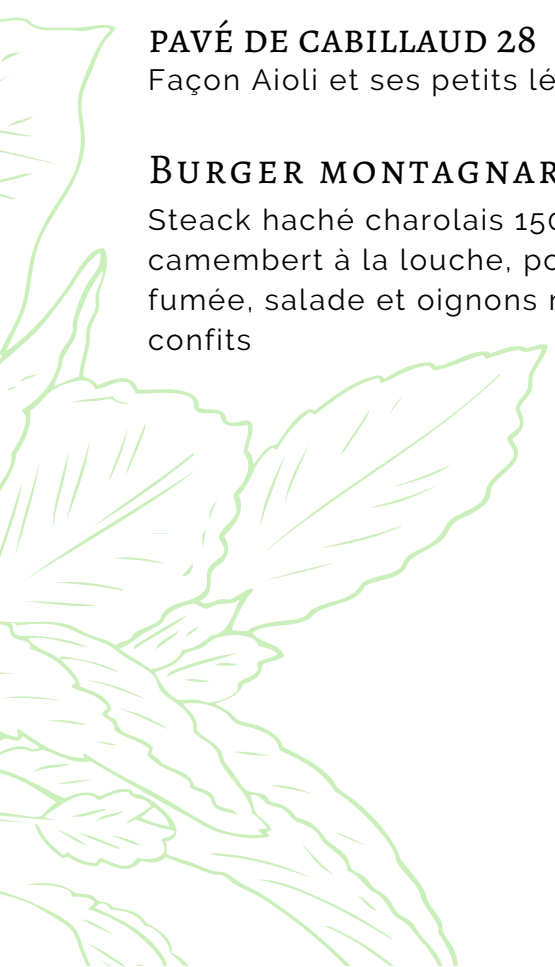
Sauce moutarde à l'ancienne et purée maison

PAVÉ DE CABILLAUD 28

Façon Aioli et ses petits légumes

BURGER MONTAGNARD 25

Steack haché charolais 150gr, camembert à la louche, poitrine fumée, salade et oignons rouges confits



POULPE BASSE TEMPERATURE 29

Risotto Carneroli safrané et petits pois

EPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES 29

Confite au feu de bois miel et épices orientales, semoule, oignons rouges confits et raisins secs

ENTRECÔTE ARGENTINE 42

Angus 350 gr, frites maison, salade et sauce du moment

CAMEMBERT AU LAIT CRU 24

Rôti, Cecina de boeuf de Léon, miel et pommes grenailles

RAVIOLES PLINS ARTISANAUX 23

Farcis au rôti de viande et légumes, sauce tomate basilic

LES SANTONS

PIZZAS SIGNATURE

PISTACCIU 22

Crème de pistaches, mozzarella Fior di latte, mortadelle, burrata et pistaches de Sicile concassées

GERMAINE 21

Crème curry légère, poulet mariné au citron vert, poivrons grillés à l'huile au feu de bois et coriandre

AUGUSTA 20

Crème au gorgonzola et oignons rouges, mozzarella Fior di latte, viande hachée, tomates séchées et oignons crispy

GEORGETTE 19

Tomate San Marzano, thon, mozzarella Fior di latte, oignons, roquette et sauce vierge

PIZZAS

FOCACCIA 10

Sel de Guérande, Romarin, huile d'olive

REINE 15

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons

4 SAISONS 16

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons, artichauts, olives Taggiasche

CHÈVRE MIEL 15

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, chèvre, miel de montagne et menthe fraîche

4 FROMAGES 16

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, chèvre, gorgonzola DOP, Parmesan

MARGUERITE 12

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, basilic

PARME 18

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, jambon de Parme affiné 18 mois, copeaux de Parmesan et basilic

NAPOLITAINE 17

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, anchois frais, câpres, olives Taggiasche

PIA 14

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, aubergines, pesto, olives Taggiasche

LES SANTONS

DESSERTS

CHEESE CAKE 13
au speculoos

TIRAMISU 12
en verrine

CRÈME BRULÉE 10
à la vanille

NOUGAT GLACÉ 12
aux fruits secs et coulis de fruits
rouges

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12
et glace vanille

GLACES

Maître Artisan Glacier Glace Des Alpes

COUPE AFFOGATO 10
1 boule vanille, 1 boule café, 1
expresso

COUPE MALAGA 14
Rhum, 2 boule rhum-raisin

COUPE BAILEY'S 14
Bailey's, 1 boule vanille, 1 boule chocolat

COUPE COLONEL 14
Vodka, 2 boules citron

COUPE WILLIAMS 14
Poire williams, 2 boule sorbet poire

NOS PARFUMS DE GLACES ET DE SORBETS:

Vanille, chocolat, café, caramel, yaourt, pistache, rhum raisin, poire williams, noix de coco, citron, fraise, pêche de vigne, fruits rouges, barba à papa, mangue.

COUPE 1 BOULE 4€

COUPE 2 BOULES 7€

COUPE 3 BOULES 10€

LES SANTONS



BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES 6

Acqua panna 75cl
San Pellegrino 75cl

SODAS 5

Coca, Coca Zéro, Schweppes,
Ginger Ale, Fuze Tea, Ginger Beer,
Orangina, Sprite

BIÈRE SANS ALCOOL 6

SIROP À L'EAU 2.50

Menthe, grenadine, fraise, citron,
pêche, orgeat

JUS DE FRUIT BIO 6

Orange, Pomme, Abricot, Poire,
Tomate, Ananas

SAN BITTER 6

BOISSONS CHAUDES


CAFÉ 2

CAFÉ AMERICAIN 2

CAFÉ NOISETTE 2.50

THÉ 4

Vert, Noir



CAFÉ AU LAIT 4

CAPPUCCINO 4

DOUBLE EXPRESSO 4

INFUSION 4

Camomille, Verveine, Verveine
menthe, Tilleul

LES SANTONS



ALCOOLS

APÉRITIFS 6

Pastis, Ricard, Casanis, Martini
Suze, Campari

PORTO 6

Blanc, Rouge

WHISKY PREMIUM 12

Chivas, Glenfiddich

PRESSION HEINEKEN

25 cl 4 et 50cl 7

KIR 8

Cassis, Mûres, Framboises, Pêches

ALCOOLS CLASSIQUES 8

Vodka, JB, Jack Daniels, Gin, Tequila

COUPE DE CHAMPAGNE 10

COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ 12

KIR ROYAL 12

CORONA 7

BIÈRES ARTISANALES DU MOMENT

33CL 7

DIGESTIFS 5CL

CLASSIQUES 9

Limoncello, Marc de Provence, Génépi,
Sambuca, Get 27, Manzana, Amaretto,
Grappa, Armagnac, Calvados

TEQUILA REPOSADO 12

RHUM EL PASADOR DE ORO 16

EAUX DE VIE 12

Mirabelle, Framboise, Poire Williams,
Vieille Prune

RHUMS 12

Embargo Anejo Esplendido,
Diplomatico, Don Papa, Bumbu

