

LES SANTONS

La Turbie



lessantons.laturbie



Restaurant Les Santons

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS:
CARTE BLEUE, AMEX, ESPÈCES, CARTE TICKET RESTAURANT

LES SANTONS

La Turbie

ENTREES

OS A MOELLE  19
Pain de campagne toasté et fleur de sel

SAUMON MARINÉ MAISON   21
condiments, herbes fraîches, et crème citronnée

BURRATA CRÉMEUSE  19
et ses Antipasti

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT  24
Chutney de mangue, piment d'Espelette

PATÉ EN CROûTE TRADITIONNEL   18
Porc, pintade, morilles

MÉDAILLON DE BOEUF GRILLÉ 34
Frites maison, salade, sauce du moment

FILET DE LOUP    29
Gratin de cannelloni ricotta et épinards

POULPE GRILLÉ  29
Patates douces rôties, sauce crémeuse à la nduja

LINGUINE AUX CREVETTES 28
crème de pistache et éclats de pistaches
   

PLATS

BURGER À LA RACLETTE   28
Bacon, oignons confits, frites maison

EPAULE D'AGNEAU CONFITE AU FEU DE BOIS   32
Aux épices orientales, semoule avec oignons confits et raisins secs

ROGNONS DE VEAU   29
sauce à la moutarde à l'ancienne, purée maison

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AUX MORILLES   28
Pommes de terre grenaille rissolées

 GLUTEN  LAIT  MOUTARDE  CRUSTACÉS  FRUITS COQUES  OEUFS  SULFITES POTENTIELS
 CHAMPIGNONS  AIL

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS

LES SANTONS

La Turbie

PIZZAS



REINE

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

15

4 SAISONS

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

17

CHÈVRE MIEL

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
chèvre, miel et menthe fraîche

15

4 FROMAGES

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

16

PARME

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

19

NAPOLITAINE

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte,
anchois, câpres, olive Taggiasche

17

PIA

Tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte,
aubergines grillées, pesto, olives taggiasche

15

PIZZAS SIGNATURE

PISTACCIU

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

22

AUGUSTA

Crème de gorgonzola, mozzarella Fior di Latte,
viande hachée, tomates séchées, oignons
rouges, oignons crispy

20

SUPERPIQUANTE

Tomate San Marzano, crème de Nduja,
mozzarella Fior di Latte, poivrons grillés,
spiannata

22

LES SANTONS

la Turbie

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT  **13**
Coeur coulant, glace artisanale à la vanille

CRÈME BRULÉE  **12**
à la vanille Bourbon

GROS CHOUX CACAHUÈTE  **13**
Choux, glace cacahuète, sauce caramel beurre salé

BABA AU VIEUX RHUM  **15**
Marmelade maison ananas-gingembre, chantilly maison, et vieux rhum Embargo

GLACES ARTISANALES

COUPE AFFOGATO **10**
1 boule Vanille, 1 boule Café, expresso

COUPE MALAGA **15**
2 boules Rhum raisins, rhum

COUPE DAME BLANCHE **14**
2 boules Vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées

COUPE COLONEL **15**
2 boules citron, Vodka

COUPE WILLIAMS **15**
2 boules poire, Poire Williams

PARFUMS DE GLACES ET SORBETS
Vanille, chocolat, caramel, pistache, rhum raisins, poire Williams, noisette, citron, fraise, pêche de vigne, noix de coco, mangue, fruits rouge, barbe à papa

COUPE 1 BOULE **4**
COUPE 2 BOULES **7**
COUPE 3 BOULES **10**

Les Cocktails Classiques 12

Mojito, Pinà Colada, Caïpirinha, Daiquiri, Margarita
Cosmopolitan, Bloody Mary, Cuba libre...
Apérol Spritz
St Germain Spritz

Cocktail sans alcool 9

Apéritifs 6 Pastis, Ricard, Casanis, Martini Suze, Campari	Kir 8 Cassis, Mûres, Framboises, Pêches
Porto 6 Blanc, Rouge	Alcools classiques 8 Vodka, JB, Jack Daniels, Gin, Tequila
whisky premium 12 Chivas, Glenfiddich	Coupe de Champagne 10 Coupe Champagne Rosé 12 Kir Royal 12
Pression Heineken 25 cl 4 et 50cl 7 Corona 7	Bières Artisanales 33CL 7

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux Minérales 6 Acqua panna 75cl San Pellegrino 75cl	Sirap à l'eau 2.50 Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat
Sodas 5 Coca, Coca Zéro, Schweppes, Ginger Ale, Fuze Tea, Ginger Beer, Orangina, Sprite	Jus de Fruit Bio 6 Orange, Pomme, Abricot, Poire, Tomato, Ananas
Bière sans Alcool 6	San Bitter 6

BOISSONS CHAUDES

Café 2,50 Café Americain 2,50 Café Noisette 3	Café au Lait 5 Cappuccino 5 Double Espresso 5
Thé 5 Vert, Noir	Infusion 5 Camomille, Verveine, Verveine menthe, Tilleul

DIGESTIFS

CLASSIQUES Limoncello, Grappa, Génépi, Sambucca, Amaretto, Get 27, Manzana.	9
LIQUEURS Mirabelle, Framboise, Poire williams, Cognac, Armagnac, Grappa di Brunello, Tequila	12
RHUMS Embargo, Anejo Esplendido, Diplomatico, Don Papa, Bumbu	14
RHUM XO EL PASADOR DE ORO	18

NOS VINS

La Turbie

AU VERRE 12CL

ROSÉ

2024 CÔTEAUX VAROIS BIO
BASTIDE DE BLACAILLOUX 8

2024 CÔTES DE PROVENCE CRU
RIMAURESQ 10

2024 BELLET
TOASC 12

BLANC

2024 CÔTEAUX VAROIS BIO
BASTIDE DE BLACAILLOUX 8

2022 BOURGOGNE ALIGOTÉ
GARNIER ET FILS 10

2023 POUILLY FUMÉ
DOMAINE MARIUS TABORDET 12

MELODY GROS MENSENG
VIN MOELLEUX 8

ROUGE

2023 CÔTEAUX VAROIS BIO
BASTIDE DE BLACAILLOUX 8

2019 MÉDOC - BÉGADAN 10

2023 BOURGOGNE PINOT NOIR
GARNIER ET FILS 12

LES PETITS FORMATS

ROSÉ

CÔTEAUX VAROIS- CHÂTEAU DES
ANNIBALS 2024 EN 50CL 24

BLANC

CÔTES DE PROVENCE - LE SONGE
2023 EN 50CL 28

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE - LES CRANILLES -
2022 EN 37,5CL. 23

CÔTES DE PROVENCE - LE SONGE
2023 EN 50CL 28

AU COURS DE L'ANNÉE CERTAINS MILLÉSIMES PEUVENT ÊTRE AMENÉS À CHANGER

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS

NOS VINS

La Turbie

ROSÉ

75CL

2024 CÔTEAUX VAROIS BIO BASTIDE DE BLACAILLOUX	36
2024 CÔTEAUX VAROIS BIO CHÂTEAU DES ANNIBALS MAGNUM 150CL	39 84
2024 CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ BIO RIMAURESQ	49
2024 BELLET DOMAINE DE TOASC	53

2023 SANCERRE DOMAINE MARTIN CHAVIGNOL	62
2023 CHABLIS DOMAINE GARNIER FILS	56
2022 BOURGOGNE ALIGOTÉ GARNIER FILS	46
2022 MEURSAULT GENOT BOULANGER	144
2024 CHÂTEAU NEUF DU PAPE USSEGLIO	86

BLANC

75CL

2024 CÔTEAUX VAROIS BIO BASTIDE DE BLACAILLOUX	36
2024 CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ BIO RIMAURESQ	49
2023 POUILLY FUMÉ DOMAINE MARIUS TABORDET	54

ROUGE

75CL

2023 CÔTEAUX VAROIS BIO BASTIDE DE BLACAILLOUX	38
2019 CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ BIO RIMAURESQ	49
2022 BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE PINOT NOIR GARNIER ET FILS	54

AU COURS DE L'ANNÉE CERTAINS MILLÉSIMES PEUVENT ÊTRE AMENÉS À CHANGER

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS

NOS VINS

La Turbie

ROUGE

75CL

2022 SANCERRE
DOMAINE MARTIN CHAVIGNOL 66

2022 MERCUREY 1ER CRU
GENOT BOULANGER 92

2020 POMMARD- VIEILLES VIGNES
GENOT BOULANGER 138

2023 BELLET
CHÂTEAU DE CRÉMAT 66

2023 CROZES HERMITAGE
LES VINS DE VIENNE 59

2023 CÔTES DU RHÔNE
LES CLAUX USSEGLIO 39

2023 SAINT JOSEPH
LES VINS DE VIENNE 66

2019 MÉDOC
CHÂTEAU BÉGADAN 39

2023 CHÂTEAUNEUF DU PAPE
USSEGLIO 75CL 86 (2022)150CL 176

2019 SAINT ÉMILION GRAND CRU
CHÂTEAU PUY RAZAC 58

2018 SAINT ESTEPHE CRU BOURGEOIS
CHÂTEAU BEAU SITE 72

2021 MARGAUX
CHÂTEAU DESMIRAIL 94

2018 PAUILLAC GRAND CRU CLASSÉ
CHÂTEAU BATAILLEY 130

CHAMPAGNE 75CL

COLLET BRUT BLANC 65
COLLET BRUT ROSÉ 75

VEUVE CLIQUOT BRUT BLANC 100
VEUVE CLIQUOT BRUT ROSÉ 130

PROSECCO 75CL

VALDOBBIADENE SUPERIORE
EXTRA DRY 39

AU COURS DE L'ANNÉE CERTAINS MILLÉSIMES PEUVENT ÊTRE AMENÉS À CHANGER

PRIX NET EN EUROS - SERVICE COMPRIS