

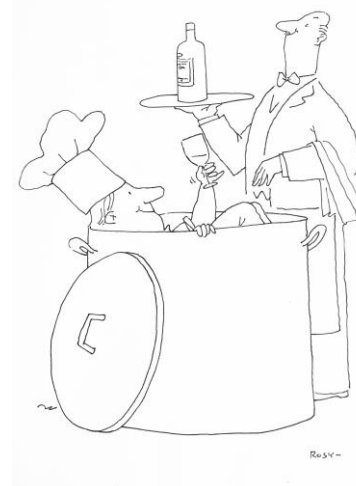
## LA CARTE DU CAFÉ D'ANGEL

### POUR COMMENCER...

PÔLÉE DE SUPIONS AUX HERBES FRAICHES/ CITRONNELLE 15

CÉVICHE DE BAR/ GRAINES DE SÉSAME/ FOIE GRAS RÔTI 15

PÔLÉE DE CHAMPIGNONS AUX HERBES FRAICHES/  
AMANDES 12



### DU CÔTÉ DU FOURNEAU...

ROGNONS DE VEAU AUX MORILLES ET PARIS / ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 26

ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAISE/ ÉCHALOTES ET AIL CONFIT/ 24

LASAGNE DE LÉGUMES BIO/ PARMESAN/ BASILIC 20

ARAIGNÉE DE COCHON AU CITRON CONFIT/ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 25

### GOURMANDISES...

« LIÉGEOISE » CHOCOLAT/ CARAMEL SEL DE GUÉRANDE/ NOUGATINE 11

PÔLÉE DE FIGUES AU JUS DE CASSIS/ GLACE VANILLE 11

« MILLE-FEUILLE »AUX POMMES BIO/ GLACE RÉGLISSE 11

CAFÉ OU THÉ TRÈS TRÈS GOURMAND 11

SAINT-NECTAIRE AU LAIT CRU AOP 11

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

NOS PRÉPARATIONS CONTIENNENT DES ALLERGÈNES, NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR NOUS EN DEMANDER LA LISTE