



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

Focaccia oignons caramélisés, anchois et citron jaune	16€
Tempura d'encornet, sauce tartare	18€

Pour débiter

Cœur de romaine à la braise, anchoïade, câpres, parmesan	19€
Ajo blanco, poivron Padron à la flamme, anchois	21€
Gambas rôties, mangue, avocat, gel citron, jus de têtes	26€
Tartare de pêche locale, vinaigrette d'agrumes, coriandre	28€

À savourer, nos viandes et poissons à la braise

Pêche locale du jour à la braise, vierge d'agrumes	43€
Araignée de cochon marinée aux épices	37€
Côte de veau en croûte de parmesan, citron jaune (pour 2 personnes)	85€
Côte de Bœuf maturée (pour 2 personnes), sauce Béarnaise	120€/kg
Penne pesto de basilic, burrata, pignons, copeaux de parmesan	33€
Retour de pêche grillé selon arrivage (pour 2 personnes)*	13€/100g
Langouste grillée*	22€/100g

*UNIQUEMENT VENDREDI ET SAMEDI

Carnitures au choix (1 seule par personne)

Fenouil braisé, sauce vierge
Butternut à l'orange, burrata et graine soufflée
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive maturée

Prix En Euros Nets, Taxes et Service Compris



SAN FELICE

"La gourmandise est un très joli défaut !"

Nos fromages

Chèvre frais du Rove, huile d'olive fruité noir, confit de figue 17€

Nos douceurs

La poire... pochée au vin chaud, gel orange gingembre, tuile de croissant, parfumée à la cannelle 16€

La figue rôtie, nougatine de sésame, glace vanille 18€

Le brownie... caramel beurre salé, ganache chocolat, crème glacée au grué, chantilly vanillée 19€

Nos coupes glacées

Eros : Glace chocolat au lait, cacahuète, vanille, caramel beurre salé (2 pers.) 30€

Pour votre confort, nous vous invitons à nous communiquer le choix de votre dessert lors de la prise de commande.

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 En Euros Nets, Taxes et Service Compris



SAN FELICE

Menu Gourmand

Proposé du lundi au samedi, midi et soir

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 49 €

Entrée - Plat - Dessert : 59 €

Encornet, trévisse au barbecue, ketchup de piquillo,
gelée de vinaigre basilique

Terrine de cochon et volaille, sucrine au barbecue,
confit de figue et pickles

Retour de pêche, pulpe de panais, noisette, beurre d'orange

Quasi de veau à la braise, betterave rouge, cebettes rôties, jus court

L'île flottante, caramel vanillé de Madagascar, amandes croquantes

Vacherin cassis, marron, chantilly vanillée, coulis de cassis



Prix En Euros Nets, Taxes et Service Compris



Origine de nos viandes

Côte de Bœuf Montbéliarde ou Charolaise : Né, élevé et abattu en Pologne

Agneau : Né, élevé et abattu en France

Boeuf : Né, élevé et abattu en France

Côte de Veau : Né, élevé et abattu en France

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.



Origines des Viandes

Filet de volaille, né, élevé, abattu en France -

Chicken filet, born, raised and slaughtered in France

Steak haché, né, élevé, abattu en France -

Minced Steak, born, raised and slaughtered in France

Boeuf, né, élevé, abattu en France -

Beef, born, raised and slaughtered in France

Echine de Porc, né, élevé, abattu en France -

Echine de Porc, born, raised and slaughtered in France

Gorge de Porc, né, élevé, abattu en France -

Gorge de Porc, born, raised and slaughtered in France

Pavé de Veau, né, élevé, abattu en France - Origine Corse

Veal steak, born, raised and slaughtered in France - Corsican origin

Agneau de l'Aveyron, né, élevé, abattu en France -

Aveyron lamb, born, raised and slaughtered in France

Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes