

DÉJEUNER À VILLA SAINT-ANGE



VILLA SAINT-ANGE

7, Traverse Saint-Pierre
13100 Aix-en-Provence

reservation@villasaintange.com

www.villasaintange.com

+33 (0) 4 42 95 10 10



**DU LUNDI AU DIMANCHE • FROM MONDAY TO SUNDAY
DE 12H00 À 14H00 • FROM 12:00 PM TO 02:00 PM**

**SERVI À TABLE
SERVED AT THE TABLE**

ENTRÉES • APPETIZERS

Salade d'artichauts poivrade au vieux parmesan, anchoïade et roquette.
Baby artichokes salad with aged Parmesan, anchovy paste, and arugula. **26 €**

Carpaccio de dorade, citron vert, huile d'olive.
Sea bream carpaccio, lime, olive oil. **34 €**

Panisses à la crème de poutargue.
Panisses with bottarga cream. **18 €**

Melon accompagné de jambon.
Melon with ham. **22 €**

Caprese : tomates du soleil, burrata, pesto.
Caprese salad : sun-ripened tomatoes, burrata, pesto. **18 €**

Calamars en beignets croustillants, aioli.
Crispy fried calamari, aioli. **28 €**

SUR LE POUCE • ON THE GO

Club sandwich poulet & bacon.
Chicken & bacon Club Sandwich. **32 €**

Pain bagnat à la ventrèche de thon.
Pain bagnat with tuna belly. **28 €**

Jambon de Parme, tranches de pain grillé frottées à l'ail,
tartare de tomates et basilic.
Parma ham, slices of garlic-rubbed toasted bread,
tomato and basil tartare. **28 €**

Crevettes Rolls, salsa de tomates, avocat, sucrose, sauce chipotle.
Shrimp rolls, tomato salsa, avocado, baby gem lettuce, chipotle sauce. **34 €**

Véritable tartare de bœuf, oeuf à cheval.
Authentic beef tartare, "oeuf à cheval". **32 €**

Burger de bœuf, bacon, oignons confits, vieux cheddar.
beef burger, bacon, caramelized onions, aged cheddar. **32 €**

Pinsa romana, crème à la truffe, roquette et stracciatella.
Roman-style pinsa, truffle cream, arugula, and stracciatella. **32 €**

LES PÂTES • PASTA

Demi Homard au linguine, sauce Cardinal.
Half lobster with linguine, cardinal sauce. **75 €**

Spaghetti alle vongole.
Spaghetti alle vongole. **35 €**

PLATS • MAIN COURSES

Loup en filet grillé au sel, jardinière de légumes aux aromates.
Sea bass fillet grilled with salt, seasonal vegetable medley with herbs. **38 €**

Grosses gambas grillées, flambées au pastis, riz créole.
Large grilled prawns flambéed with pastis, Creole-style rice. **28 €**

Suprême de volaille Bio, pommes de terre sautées en persillade.
Organic Chicken Supreme, parsley-sautéed potatoes. **32 €**

Filet de bœuf, purée de pommes de terre, jus de cuisson.
Beef fillet, mashed potatoes, cooking juices. **44 €**

Légumes grillés, mozzarella, sauce basilic.
Grilled vegetables, mozzarella, basil sauce. **26 €**

ACCOMPAGNEMENTS • ACCOMPANIMENTS

Salades vertes, vinaigrette balsamique.
Green salads, balsamic vinaigrette. **8 €**

Assiette de frites.
Portions of fries. **12 €**

Légumes de saison en ratatouille, chaude ou froide.
Seasonal vegetables in ratatouille, hot or cold. **16 €**

DESSERTS • DESSERTS

Salade de fruits rouges de saison, sorbet basilic.
Seasonal red fruits salad, basil sorbet. **16 €**

Tarte aux pommes, glace vanille et crème fouettée.
Apple tart, vanilla ice cream and whipped cream. **16 €**

Crème brûlée à la vanille.
Vanilla crème brûlée. **14 €**

Île flottante. **14 €**

Tarte chocolat Gianduja.
Gianduja chocolate tart. **16 €**

Traditionnel baba au rhum.
Traditional rum baba. **16 €**

Profiteroles et sauce chocolat du Pérou.
Profiteroles with Peruvian chocolate sauce. **18 €**

Glaces et sorbets. **4 € la boule
4 € per scoop**

*La liste des allergènes vous sera communiquée sur demande • The list of allergens is available on request.
Prix net en euros - Service compris • Net price in euros - Service included
Viandes d'origine française • French meat*