

LES SANTONS

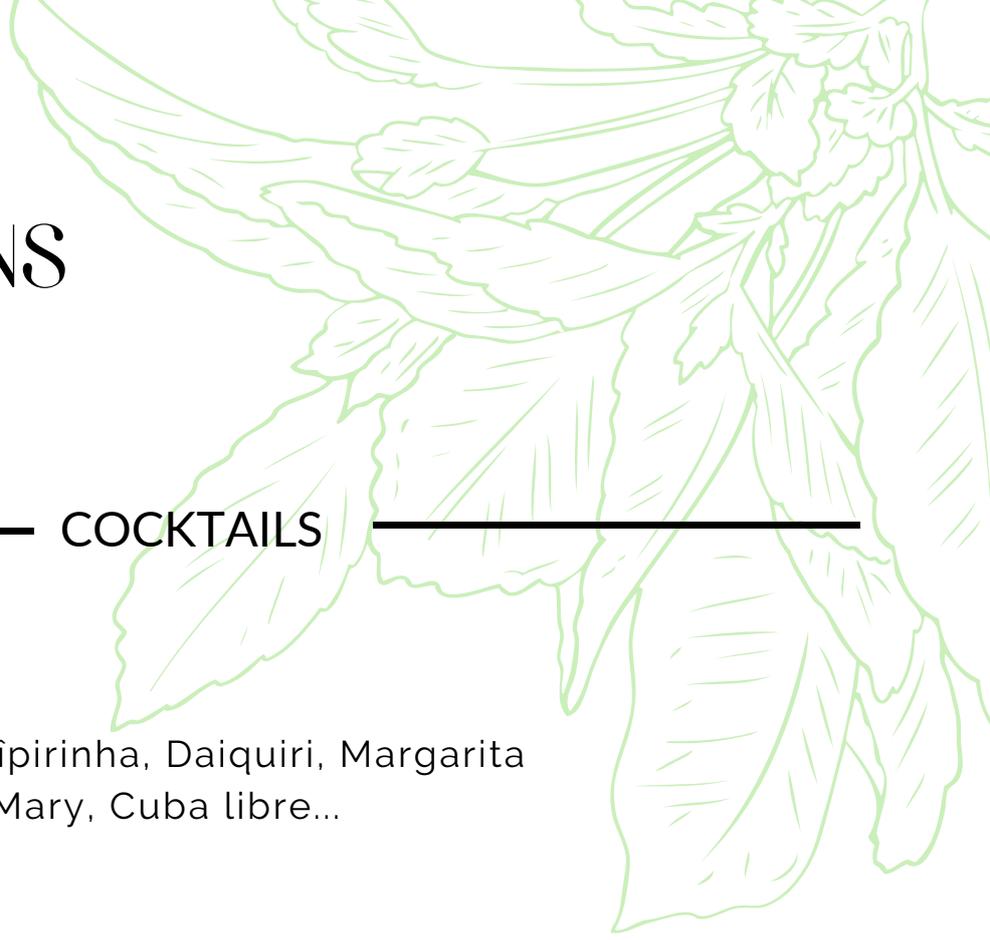


PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

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 toasté parfumé à l'huile de
truffe blanche

SAINT FÉLICIEN RÔTI 19

au miel des Alpilles, thym, pignons

GAMBAS CROUSTILLANTES 21

féroce d'avocat, mayonnaise thai

VITELLO TONNATO 21

copeaux de pecorino au poivre

MINI TACOS A L'ÉFFILOCHÉE

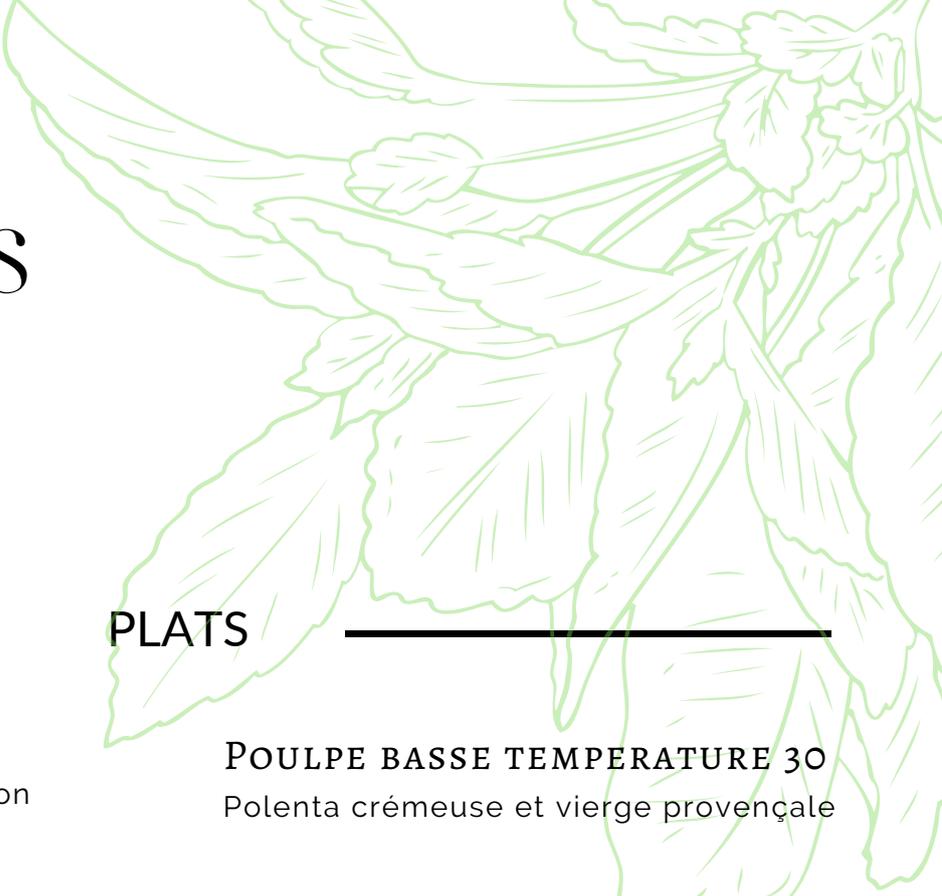
D'AGNEAU À PARTAGER 22

(2 pièces)

Coleslaw, sauce blanche maison à
la menthe



LES SANTONS



PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE 24

Spianata, riz façon paella, bouillon safrané

QUASI DE VEAU 29

purée de patates douces, légumes croquants et jus corsé

ROGNONS DE VEAU 29

Sauce aux morilles et purée maison

RISOTTO AUX SAINTS JACQUES 29

courge et pistaches

SANTONS BURGER 28

Steack haché Charolais 180gr, buratina des pouilles panée, oignons confits, salade, sauce ranch et cheddar fondu



POULPE BASSE TEMPERATURE 30

Polenta crémeuse et vierge provençale

EPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES 31

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

PAVÉ DE CABILLAUD 29

Sauce ajo blanco, riz vénéré et légumes croquants

GNOCCHIS 26

Crème de truffes gratinés au feu de bois et truffes fraîches

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

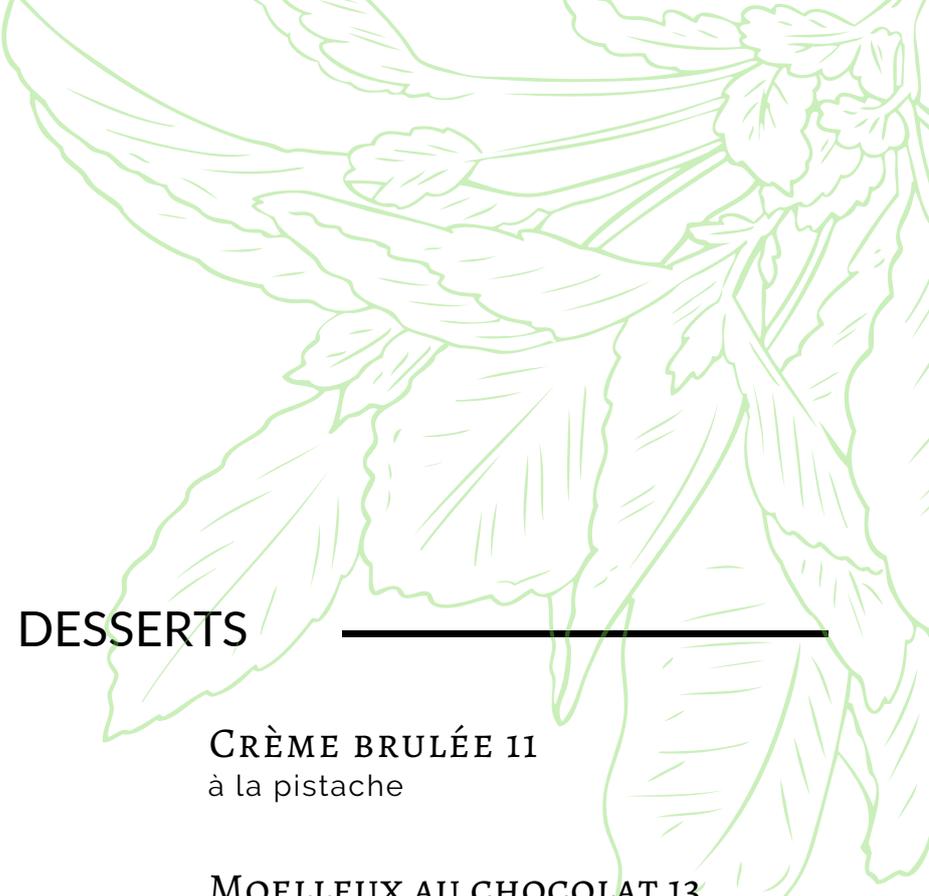
NAPOLITAINE 17

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

COOKIE MINUTE 15

aux pépites de chocolat et glace artisanale à la noisette (10 min de cuisson)

CRUMBLE AUX FRUITS 13

en verrine pommes, poires, bananes et glace artisanale palet breton

CRÈME BRULÉE 11

à la pistache

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13

et glace artisanale à la vanille

GLACES

Maître Artisan Glacier Glace Des Alpes

COUPE AFFOGATO 10

1 boule vanille, 1 boule café, 1 expresso

COUPE COLONEL 15

Vodka, 2 boules citron

COUPE MALAGA 15

Rhum, 2 boule rhum-raisin

COUPE WILLIAMS 15

Poire williams, 2 boule sorbet poire

COUPE BAILEY'S 15

Bailey's, 1 boule vanille, 1 boule chocolat

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.

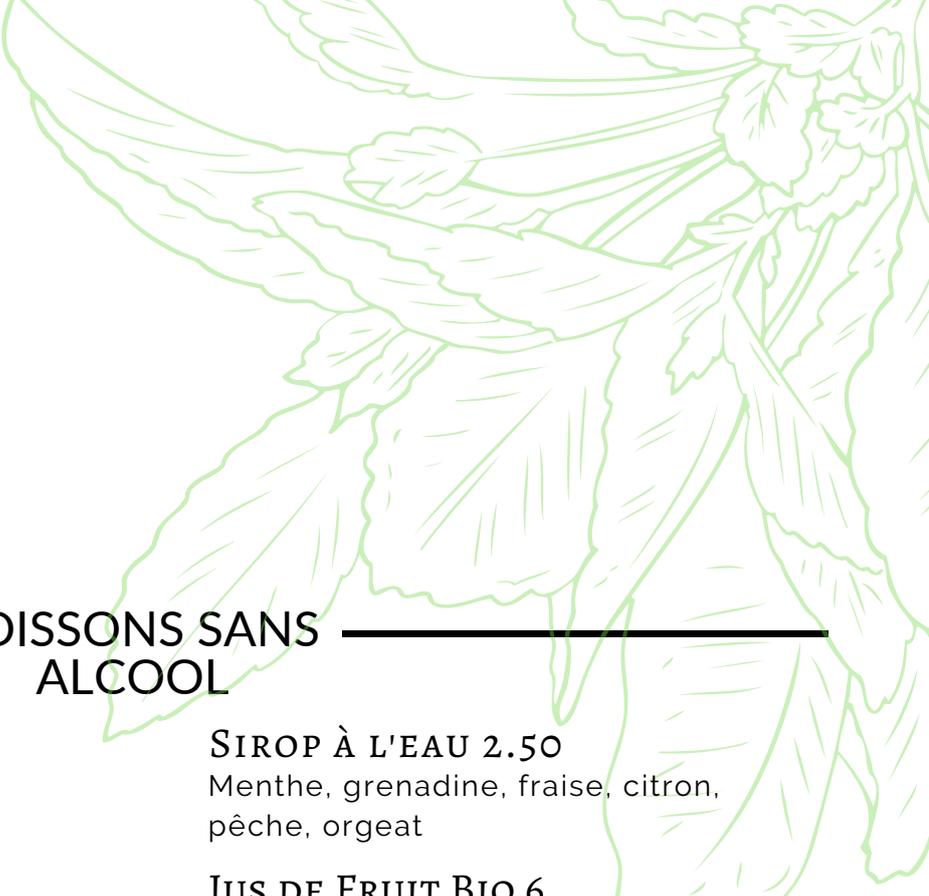
COUPE 1 BOULE 4€

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

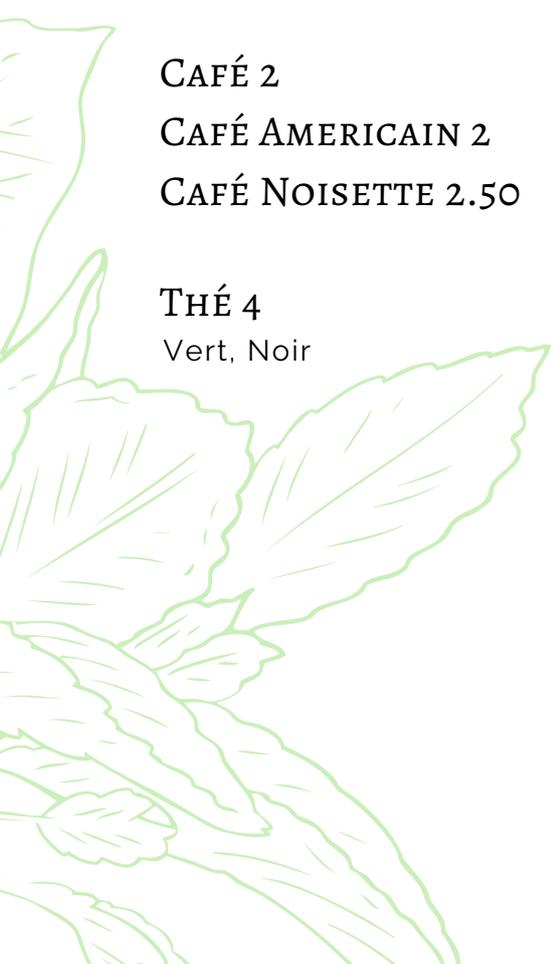
CAFÉ 2

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