

Bienvenue à la Villa Saint Antoine

Notre Chef, Christophe Vasseur, s'inspire des produits du terroir pour vous proposer une cuisine contemporaine et raffinée.

Dans une démarche de qualité, nous travaillons essentiellement avec des produits frais en partenariat avec des producteurs locaux (Pascal Beillevaire, Berjac, Pêcheries Océanes...)

Toute notre équipe est à votre disposition pour vous guider dans vos choix.

Notre métier et notre vocation est de vous faire plaisir et nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

Céline Péneau, Directrice

Christophe Vasseur, Chef de cuisine

Notre Menu du marché

Servi le midi du lundi au vendredi

Sauf week-end et jours fériés

Formule avec entrée, plat ou plat, dessert	13,90 €
Formule avec entrée, plat et dessert	19,90 €

Plateau de fruits de mer

Selon arrivage

Le samedi et dimanche uniquement (ou sur commande en semaine)

Pour 2 personnes :	65,00 €
8 langoustines, 8 crevettes roses, 12*huîtres N°3, 1 tourteau, bigorneaux, bulots, palourdes	

A Partager

Ardoise de charcuterie	8,00 €
Assortiment de crudités	7,00 €
Antispasti	8,00 €

Prix nets

Nos salades

Salade Caesar

(salade romaine, parmesan, blanc de poulet, anchois, œufs durs,

tranches de lard, croûtons ailés)

12,50 €

Salade Saint Antoine

(salade, gésiers, lardons, chèvre chaud, champignons)

12,50 €

Salade fraîcheur

(pamplemousse, avocat, tomates, concombres, asperges vertes,

radis, julienne de betterave)

12,50 €

Nos entrées

Pressé de foie gras, confiture de figues et pruneaux, toasts grillés

12,00 €

Carpaccio de bœuf, marinade au basilic, salade roquette et pétales de parmesan

9,50 €

Rémoulade de choux fleur au gingembre et saumon fumé, mayonnaise au chou rouge

11,50 €

Comme une minestrone de légumes, sardines marinées au citron et crème de raifort

10,50 €

Ballottines de choux au crabe, coulis d'étrilles et croustillant de Sarazin

11,00 €

Tartine gourmande de Saint Jacques en carpaccio, salade croquante

11,50 €

1*6 huîtres

11,00 €

1*9 huîtres

15,00 €

1*12 huîtres

18,00 €

Prix nets

Nos plats

Royale d'églefin, poêlée de courgettes au cumin et beurre blanc	16,50 €
Filet de sandre aux girolles, poêlée d'épinards, jus safrané iodé	18,30 €
Queue de lotte cuite à l'os, artichauts barigoules, bouillon de carottes au curry	23,80 €
La Gambas en trois temps	18,00 €
Pièce de bœuf, écrasé de pommes de terre maison et noisettes torréfiées	17,50 €
Côte de bœuf pour 2 pers. Sauce béarnaise maison	49,50 €
Filet de cannette façon Rossini et ses coings safranés confits	17,80 €
Souris d'agneau confite sur un caviar d'aubergines	17,50 €
Saint Jacques juste poêlées, rissole de polenta, marinière de coques	21,50 €

Nos tartares de bœuf

Servis avec frites et salade

Tartare de bœuf classique	15,50 €
Tartare de bœuf De Vinci (Bleu des Causses)	16,50 €
Tartare de bœuf Saint Antoine (Parmesan)	16,50 €
Tartare de bœuf « retour des Indes »	16,50 €

Prix nets

Nos fromages

Assiette de fromages de Pascal Beillevaire	8,00 €
Fromages gourmands de Pascal Beillevaire servis avec un verre de vin rouge	12,50 €

Nos desserts

Le chocolat en trois façons	7,50 €
Nage d'agrumes au thé vert, sorbet mandarine	7.10 €
Fondant au chocolat Gianuja, sorbet mangue	7.10 €
Poire pochée au vin rouge, glace crème fraîche d'Isigny	7.10 €
Café gourmand	7.50 €

Nos menus enfant

Pour les traditionnels	7.50 €
-------------------------------	--------

Jambon ou steak haché servi avec frites ou pâtes

Deux boules de glace

Pour les Gastronomes	12.50 €
-----------------------------	---------

Rillettes de maquereaux et ses toasts

Pavé de saumon, risotto crémeux

Dessert gourmand

Prix nets

Nos glaces

Coupe Saint Antoine	6,50 €
----------------------------	--------

Ananas, passion, poire, fruits frais, chantilly

Coupe Dolce Vita	6,50 €
-------------------------	--------

Fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe San Marco	6,50 €
------------------------	--------

Confiture de lait, caramel, vanille, pommes caramélisées, chantilly

Coupe Leonardo	6,50 €
-----------------------	--------

Rhum raisin, coco, chocolat noir, sauce chocolat, chantilly	
Café Liégeois	6,50 €
Café, vanille, expresso, chantilly	
Chocolat Liégeois	6,50 €
Chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly	
Colonel	7,00 €
Citron vert, Vodka	
Williamine	7,00 €
Poire, eau de vie de poire	

Nos cafés

Café Colombie <i>un café au goût harmonieux et suave</i>	2.50 €
Café Costa Rica <i>un café corsé et très aromatique</i>	2,50 €
Café du Brésil <i>un café au goût doux et onctueux</i>	2,50 €
Café expresso	2,00 €
Décaféiné	2,00 €

Prix nets