

Bienvenue à la Villa Saint-Antoine

Restaurant & Bar

A LA VILLA SAINT ANTOINE, NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PRÉSENTER NOTRE TOUTE NOUVELLE CARTE, CONÇUE AVEC PASSION POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCEPTIONNELLE À CHAQUE VISITE.

Plongez dans notre univers où tradition et innovation se rencontrent pour créer des moments inoubliables autour de la table.

Préparée avec des produits frais et locaux, notre cuisine réinventée célèbre les saveurs authentiques tout en apportant une touche de créativité.

NOS ÉVÉNEMENTS

Vivez des soirées inoubliables avec nos événements hebdomadaires spéciaux, des soirées à thème captivantes et des promotions exclusives qui vous feront vibrer de plaisir à chaque visite.

NOTRE AMBIANCE

A la Villa Saint-Antoine, nous croyons en l'importance de créer une atmosphère chaleureuse et conviviale où vous vous sentez toujours comme à la maison. Venez partager des moments de bonheur et de partage autour de notre table.

AGENDA

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS  

LES SOIRÉES SPÉCIALES BRASERO

TOUS LES JEUDIS SOIRS, PRINTEMPS/ÉTÉ
Grillades et tapas en terrasse, seule la pluie pourra
modifier le menu !

BRUNCHS DU DIMANCHE

TOUS LES DIMANCHES MATINS, TOUTE L'ANNÉE
Réservez et demandez le menu ! 39.50€/pers.

EXPOSITIONS

Entrée libre, expositions d'œuvres artistiques
tout au long de l'année dans les espaces
dédiés de la Villa Saint-Antoine

Bon Appétit

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

DÉCRYPTEZ NOS LOGOS...



VÉGÉTARIEN



PESCÉTARIEN



PIMENTÉ



COUPS DE CŒUR DE LA VILLA

MENU DU MARCHÉ

Servi du lundi au vendredi, uniquement le midi

Entrée + Plat + Dessert	24.00€
Plat + Dessert	20.00€
Entrée + Plat	20.00€

PLANCHE À PARTAGER À 2 OU 3...! :

Planche de charcuterie
Un assortiment généreux de charcuteries locales, parfait pour partager en toute convivialité. 14.50€

Planche de charcuterie fromage
La rencontre parfaite entre charcuterie artisanale et fromages affinés pour un moment gourmand. 15.50€

Planche potagère 10.00€
Une planche potagère mêlant houmous de pois chiche, tempuras croustillants de légumes, salade de chou croquant et une touche gourmande de cacahuètes.



TAPAS

Accras de poisson 6.00€
5 portions
Des bouchées croustillantes au goût intense de la mer, parfaite pour une entrée pleine de saveurs.

Croustillant de poulet fermier 6.00€
3 portions
Un poulet fermier délicieusement croustillant.

Croustillant de Tomme fermière 6.00€
4 portions
Un mariage croustillant et fondant de tomme locale, un plaisir pour les amateurs de fromage.



Tempuras de légumes 6.00€
4 portions
Des légumes croquants enveloppés d'une pâte légère et croustillante, parfaits à partager.



Camembert rôti au miel et romarin 12.00€
Une douceur fondante de camembert, sublimée par le parfum délicat du romarin et sucré du miel.



Houmous de pois chiche à la betterave 6.00€
La délicatesse d'un houmous de pois chiche onctueux, accompagné d'une focaccia dorée et moelleuse, parfaite pour une touche gourmande.



Potatoes 4.00€
Des pommes de terre croustillantes et dorées, réconfortantes et parfaitement épicées, à partager ou savourer en solo.

LA SALADE CROUSTILLANTE

Mâche Nantaise vinaigrette passion, œuf poché Bio, croustillant de tomme fermière, noix, légumes croquants, chips de lard.

17.00€

A la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

ENTRÉES

L'Œuf Bio et le Petit pois 10.00€

Un œuf Bio fondant et un parmentier de cosses de petits pois, chèvre frais de la Ferme du Hallay.



Truite de Bretagne en Gravelax 12.00€

Truite de Bretagne en gravelax, magnifiée par un voile citron/spiruline, une tuile de tapioca d'encre de seiche croustillante.



Bœuf Aberdeen Angus en Tataki 12.00€

Bœuf Aberdeen Angus en tataki, rehaussé par une vinaigrette fumée au bois de cerisier, une salade coleslaw croquante et un condiment aux cacahuètes gourmandes.

Asperge de Saint-Julien-de-Concelles 13.00€

Asperges fondantes accompagnées d'un beurre Nantais à la ciboulette et œuf de truite, râpé d'œuf Bio fumé.



Mozzarella Di Bufala 10.00€

Mozzarella onctueuse délicatement raffinée par sa salade "Panzanella" et de la framboise.



DESSERTS GOURMANDS

Le petit pois et la fraise 11.00€

Ganache Opalys/petit pois, fraises fraîches de la fraiserie du Lac, sorbet fraise, petit pois frais au vinaigre de fraise.

La Pavlova piquillos/framboise 10.00€

La Pavlova sublimée par l'association framboise, fraise, piquillos, avec une crème crue de chez Beillevaire et un sorbet framboise.

Plateau de fromages 15.00€

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs.

Fondant au chocolat, glace vanille 12.00€

L'incontournable fondant au chocolat, à la texture moelleuse, accompagné d'une glace vanille maison.

La poire pralinée 12.00€

Poire pochée au poivre long d'Indonésie, harmonisée de sa diplomate et praliné noisette, glace chocolat.

Crème brûlée au poivre de Szeshuan 11.00€

Onctueuse crème brûlée en association avec les fruits rouges du printemps.

PLATS

Suprême de Canette 23.00€

Suprême de canette, jus façon tajine, navets nouveaux et échalions confits au miel de fleurs.

Le retour de Criée 24.00€

Retour de pêche accompagné de son risotto safrané, d'une salade acidulée de fenouil, sublimé par une crème de bisque.



Poulpe confit aux épices 26.00€

Le poulpe confit au beurre de citron, agrémenté d'une sauce salsa épicée, de polenta moelleuse et d'une vierge fraîche.



L'Agneau et l'artichaut 28.00€

Selle d'agneau servie rosée, mariée avec des artichauts à la Barigoule, exaltée par son jus au romarin.

Pancake de légumes, herbes fraîches et dés de Tomme fermière 18.00€

Un pancake délicat et créatif, sublimé par une touche de tomme fermière croustillante et des légumes croquants.



Saucisse Brasse de la charcuterie Begein, purée de pommes de terre à la Tomme fermière 20.00€

Une saucisse artisanale associée à une purée onctueuse à la tomme fermière, pour un plat réconfortant et généreux.

Le Tartare de bœuf de la Villa 22.50€

Un tartare de bœuf finement assaisonné, rehaussé par des condiments maison pour une expérience unique.

Le Burger de la Villa 22.00€

Pain Bun de notre boulanger, garni d'une crème au fromage, d'une sauce tartare pimentée, d'une compotée d'oignons rouges et de lard fumé.

GRILLADES

La côte de bœuf, potatoes et béarnaise 85.00€

Une côte de bœuf d'exception, à partager, servie avec des pommes de terre croustillantes et d'une sauce béarnaise maison.



La côte de cochon Bio de Bretagne 54.00€

Une pièce de sélection, à partager, accompagnée de pommes de terre croustillantes et d'une sauce béarnaise maison.

Instant's de Partage

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

COURS DE YOGA

Les lundis de 19h à 20h30

Cours ouvert à tous, sur réservation,
à partir du lundi 10 mars et jusqu'en
Juin dans une salle dédiée à la Villa
Saint-Antoine

Scannez pour réserver votre session :



EXPOSITIONS

Entrée libre, expositions
d'œuvres artistiques

Tout au long de l'année dans les
espaces dédiés de la Villa Saint-
Antoine

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



BRUNCHS DU DIMANCHE

39.50 € par adulte - 19.50€ par enfant de moins de 10 ans

De 11h à 14h

Buffet entrées

Poissons fumés, salade de crevettes, huîtres, charcuteries,
fromages, salades variées, poireaux vinaigrette, sauce pesto,
houmous de pois chiche, vinaigrette échalote...

Buffet chaud

Viande grillée ou braisée, pommes de terre grenaille rôties,
croquetas de fromage maison, œufs brouillés, bacon, saucisses,
lard fumé, baked beans, champignons farcis...

Buffet p'tit déj

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits, viennoiseries, pains,
crêpes, pancakes, confitures, pâte à tartiner maison, caramel au
beurre salé maison, pudding maison, yaourt, fruits frais, compote.

Buffet desserts

Tartelette banane chocolat, tiramisu, demi-cookies géants,
Panna cotta aux fruits, cake au chocolat, cake aux fruits, fruits
frais de saison...

Boissons (non incluses)

Demandez la carte des boissons

Le buffet évolue selon les saisons et les
spécialités de notre Chef !

Les Petits Gourmets

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

LE CLASSIQUE - 12.50 €

Enfants - 12 ans

PLAT AU CHOIX

Jambon ou steak haché servi avec
des pommes de terre grenailles ou
pâtes

OU

Poisson du marché et ses légumes
du moment

DESSERT

2 boules de glaces

LE GASTRONOME - 16.00€

Enfants - 12 ans

Laissez carte blanche au chef,
il s'occupe de vous élaborer un menu en 3 plats pour satisfaire les papilles de
vos gastronomes

SELON VOS PRÉFÉRENCES ENTRE POISSON OU VIANDE.
POISSON DU MARCHÉ ET SES LÉGUMES DU MOMENT

AGENDA

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS  

LES SOIRÉES SPÉCIALES BRASERO

TOUS LES JEUDIS SOIRS, PRINTEMPS/ÉTÉ
Grillades et tapas en terrasse, seule la pluie pourra
modifier le menu !

BRUNCHS DU DIMANCHE

TOUS LES DIMANCHES MATINS, TOUTE L'ANNÉE
Réservez et demandez le menu ! 39.50€/pers.

EXPOSITIONS

Entrée libre, expositions d'œuvres artistiques
tout au long de l'année dans les espaces
dédiés de la Villa Saint-Antoine

Carte des Boissons

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

BIÈRES

Pressions	25cl	33cl	50cl
Les Brassées			
"LA CASCADE" BLONDE	4.50€		9.00€
Mélusine			
"HELLFEST" IPA	4.90€		9.50€
PRESSION DU MOMENT	4.90€		9.50€
Bouteilles			
DESPERADO		4.80€	
"Les Brassées" SEVEN IPA		5.00€	
"Les Brassées" RED ALE		5.00€	
"Les Brassées" SPRING BREAK Beer		5.00€	

COCKTAILS

Caïpirinha	9.50€
Mojito	9.50€
Ti'punch	9.50€
Spritz	9.50€
West Mule	9.50€
Dark Negroni	9.50€
Bloody mary	9.50€
Expresso martini	9.50€

MOCKTAILS ET COCKTAILS SIGNATURES

demandez nos mocktails et cocktails du moment à notre barman

LES SOFTS

COLA "LA LOERE"	33cl	6.50€
THÉ GLACE « LA LOERE »	33cl	6.50€
LIMONADE « LA LOERE »	33cl	6.50€
BIERE BLANCHE 0% D'ALCOOL 	33cl	6.50€
Sans Alcool - Hibiscus - BIO - "Les Brassés"		
LE SCHORLE		
citron piquant, rhubarbe pimpante, cassis truculant, pomme piquante ou orange	33cl	6.50€
KOMBUCHA ATIKA		
Passion/framboise, hibiscus/myrtille, citron/gingembre	33cl	6.50€
Les jus de fruits		
du Verger de la Manse		
Pomme, orange, tomate, raisin, Pamplemousse, nectar d'abricot, ananas	25cl	7.20€
Fraise		
Sirop a l'eau	25cl	4.50€
Diabolo	25cl	6.50€
ABATILLE (Plate & Pétillante)		
Eau minérale d'Arcachon	33cl	4.00€
ABATILLE (Plate & Pétillante)		
Eau minérale d'Arcachon	75cl	6.00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, allongé, décaféiné	2.70€
Café noisette	2.90€
Double expresso, double déca, crème	4.20€
Capuccino, café latté	4.30€
Café viennois	6.80€
Chocolat chaud CELAYA VALHRONA	6.50€
Chocolat viennois CELAYA VALHRONA	6.80€
IRISH COFFEE (whisky Jameson)	10.50€
The DAMMANN	
(Ceylan, Earl Grey, Darjeling, Fruits rouges, Vert à la menthe)	4.20€
Infusions DAMMANN	
(Verveine, Tilleul, Tisane du Berger, Menthe poivrée, Verveine menthe, Tilleul menthe)	4.20€

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



Carte des Vins

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

LES BLANCS

			BOUTEILLE 75 CL	VERRE 12 CL
MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE AOP	<i>Cru Clisson - Domaine des Cognettes</i>		33€	7 €
MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE AOP	<i>Les 2 Terres - Domaine des Cognettes</i>		28€	
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE AOP	<i>Vignoble de Thouaré - Vignoble Marchais</i>		29€	5€
MUSCADET COTES DE GRAND LIEU AOP	<i>Domaine des Hautes Noëllas</i>		32€	
COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE AOP	<i>La Bronnière - Vignoble Marchais</i>		29€	6€
COTEAUX LAYON AOP	<i>Domaine des Forges</i>		32€	7€
CREMANT DE LOIRE AOP 	<i>Carte turquoise - Domaine Baumard</i>		29€	
QUINCY AOP	<i>La Quincyte - Domaine Philippe Portier</i>		37€	
REUILLY AOP	<i>Cuvée domaine - Pascal Desroches</i>		28€	
VOUVRAY AOP	<i>Champalou brut</i>		41€	8.50€
CHAMPAGNE MALARD AOP 	<i>Cuvée Excellence Brut - Champagne Malard</i>		71€	13€
BOUZERON AOP	<i>les Corcelles - Château Philippe Le Hardi</i>		39€	
MERCUREY AOP	<i>Les Bois de Lalier - Philippe Le Hardi</i>		46€	
CÔTES DU RHÔNE AOP	<i>Cuvée Château - Château Mont-Redon</i>		28€	6€
GRIGNAN LES ADHEMAR AOP	<i>Les Dames Blanches du Sud - Domaine de Grangeneuve</i>		33€	7€
COTES DE PROVENCE AOP	<i>Charme des Demoiselles - Château des Demoiselles</i>		25€	
COSTIERES DE NIMES AOP	<i>Expression - Château de Beaubois</i>		32€	
BORDEAUX AOP	<i>La P'Tite Lilly - Château Climens</i>		35€	

LES ROSÉS

REUILLY AOP	<i>Pinot Gris - Domaine Pascal Desroches</i>		26€	
CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSÉ	<i>Cuvée Lampe de Méduse - Château Sainte Roseline</i>		32€	
IGP MÉDITERRANÉE	<i>Cuvée Atelier Tropicain - Domaine de la Maïonnette</i>		26€	6€

Prix TTC service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération - interdit - 18 ans

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



Carte des Vins

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

LES ROUGES			BOUTEILLE 75 CL	VERRE 12 CL
IGP VAL DE LOIRE	<i>Pinot Noir - Domaine des Cognettes</i>		27€	6€
SAUMUR CHAMPIGNY AOP	<i>Cuvée Domaine - Domaine Des Sanzay</i>		27€	6€
CHINON AOP	<i>Cuvée Prestige - Domaine Charles Pain</i>		26€	6€
MENETOU SALON AOP	<i>Les Marnes - Tracy & Co</i>		35€	
BOURGOGNE AOP	<i>Vieilles Vignes - Philippe Le Hardi</i>		46€	
BEAUNE 1ER CRU AOP	<i>Montée Rouge - Philippe Le Hardi</i>		65€	
CHASSAGNE MONTRACHET AOP	<i>Concis de Champs - Au Pied du Mont Chauve</i>		74€	
MINERVOIS AOP	<i>Cuvée Les Frères d'Armes- Vignoble Calmel & Joseph</i>		22€	5€
CARAMANY COTES DU ROUSSILLON VILLAGES AOP	<i>Terroirs d'exception - Vignoble Calmel & Joseph</i>		32€	
COSTIERES DE NIMES AOP	<i>Expression - Château de Beaubois</i>		32€	
COTES DU RHÔNE AOP	<i>Cuvée Château - Château Mont Redon</i>		25€	
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP	<i>Château Mont Redon</i>		59€	
GRIGNAN LES ADHEMARS AOP	<i>Vieilles vignes - Domaine de Grangeneuve</i>		28€	
CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSE	<i>Lampe de Méduse - Château Sainte Roseline</i>		35€	
BORDEAUX AOP	<i>Cuvée 109 - La Grande Métairie</i>		32€	7€
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP	<i>Cuvée 100% Malbec - La Grande Métairie</i>		32€	
MEDOC AOP	<i>Cuvée Château 2014 - La Tour de By</i>		42€	
SAINT EMILION GRAND CRU AOP	<i>Aurélius</i>		65€	

UN PEU DE NATURE				
BOURGEUIL AOP	<i>Pur 100 - Domaine de la Noiraie</i>		27€	
CHINON ROUGE AOP	<i>Petit Pain Aux Raisins - Domaine Charle Pain</i>		25€	
MERCUREY ROUGE AOP	<i>Cuvée "sans soufre" - Château Philippe Le Hardi</i>		41€	
VIN DE FRANCE ROUGE	<i>La Ruffe - Calmel & Joseph</i>		42€	
VIN DE FRANCE BLANC	<i>La Reine Carignan(ne) - Calmel & Joseph</i>		29€	
VIN DE FRANCE	<i>Vin d'infusion "Orange" Pomone - Calmel & Joseph</i>		33€	

Pour les amateurs de vin, demandez notre carte "off"

PRIX TTC SERVICE COMPRIS -

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - INTERDIT - 18 ANS