

# LE BAR

Vins au verre 12cl



			VERRE 12 CL
MUSCADET SEVRE & MAINE AOC <i>Domaine des COGNETTES</i>		<b>Cru Clisson Terroir Granite</b>	Blanc 7.00€
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE <i>Vignoble Marchais</i>		<b>Cépage Melon de Bourgogne</b>	Blanc 5.00€
COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE AOP <i>Vignoble Marchais</i>		<b>Cépage Pinot Gris</b>	Blanc 6.00€
COTEAUX DU LAYON AOP <i>Domaine des Forges</i>		<b>Cépage chenin</b>	Blanc 7.00€
VOUVRAY AOP <i>Champalou Brut</i>		<b>Cépage chenin</b>	Blanc 8.50€
CHAMPAGNE MALARD AOP <i>Maison Malard</i>		<b>Cuvée Excellence Brut</b>	Blanc 13.00€
CÔTES DU RHÔNE AOP <i>Château Mont-Redon</i>		<b>Cuvée Château</b>	Blanc 6.00€
GRIGNAN LES ADHEMAR AOP <i>Domaine de Grangeneuve</i>		<b>Cépages Viognier, Marsanne, Grenache blanc, Roussanne</b>	Blanc 7.00€
IGP MÉDITERRANÉE <i>Domaine de la Maionnette</i>		<b>Cuvée Atelier Tropézien</b>	Rosé 6.00€
IGP VAL DE LOIRE <i>Domaine des Cognettes</i>		<b>Pinot Noir</b>	Rouge 6.00€
SAUMUR CHAMPIGNY AOP <i>Domaine Des Sanzay</i>		<b>Cépage Cabernet Franc</b>	Rouge 6.00€
CHINON AOP <i>Domaine Charles Pain</i>		<b>Cuvée Prestige</b>	Rouge 6.00€
MINERVOIS AOP <i>Vignoble Calmel &amp; Joseph</i>		<b>Cépages Syrah, Carignan, Grenache noir</b>	Rouge 5.00€
BORDEAUX AOP <i>La Grande Métairie</i>		<b>100% Merlot</b>	Rouge 7.00€

**Demandez notre sélection de vin du moment - 6.50€**



# LA VILLA SAINT ANTOINE

Hôtel, Restaurant & Bar

## LE RESTAURANT LA VILLA SAINT ANTOINE

Au sein de notre restaurant, Christophe Vasseur, Maître Restaurateur, et son chef Jérémie Bourgeois ainsi que toute son équipe vous propose une cuisine maison, inventive et contemporaine qui saura mettre en valeur la gastronomie locale et les produits de saison.

## LE BAR LOUNGE

Le bar à la décoration cosy vous accueille pour déguster une sélection de cocktails Signature imaginée par notre barman.

## MYWO

Découvrez notre espace de coworking myWO.  
Idéal pour travailler, réseauter ou partager un after-work,  
l'accès est gratuit (sans réservation)  
avec une consommation minimum.



\*\*\*\*

*Villa Saint-Antoine*  
Hôtel\*\*\*\* @ Spa-Restaurant

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



# NOS COCKTAILS CLASSIQUE 9.50€



## MOJITO 15cl

RHUM HAVANA, CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE ET BADOIT



## SPRITZ VENDEEN 18cl

SPRITZ VRIGNAUD A BASE  
D'ORANGE AMER, CREMANT DE  
LOIRE, BADOIT



## MOSCOW MULE 15cl

VODKA, GINGER BEER,  
CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE



## CAIPIRINHA 5cl

CACHAÇA, CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE,  
GLACE PILÉE



## T'PUNCH 5cl

RHUM ST JAMES,  
CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE



## BLOODY MARY 18cl

VODKA, JUS DE TOMATE,  
TABASCO, SEL DE CELERI  
CITRON JAUNE



## DARK NEGRONI 12cl

LIQUEUR DE CAFÉ "KAMOK"  
VRIGNAUD, GIN,  
VERMOUTH ROUGE

## Nos Cocktails Signature & Mocktails

**N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment à nos serveurs**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



## Les Bières

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

## Les Apéritifs

KIR AU MUSCADET	12cl	5.50€
KIR PETILLANT au crémant de Loire	12cl	8.50€
PASTIS 51/ RICARD	2cl	5.00€
VERMOUTH "VRIGNAUD" (Blanc & Rouge)	6cl	5.00€
CAMPARI	6cl	5.00€
SUZE	6cl	6.00€
PINEAU DES CHARENTES (Blanc)	12cl	6.00€
PORTO (Blanc & Rouge)	6cl	6.00€

## Les Liqueurs

MENTHA "Speakeasy"	<i>France</i>	4cl	8.50€
BAILEY'S	<i>Irlande</i>	4cl	8.50€
COINTREAU	<i>France</i>	4cl	8.50€
MANDARINE IMPERIALE	<i>France</i>	4cl	8.50€
CHAMBORD	<i>France</i>	4cl	8.50€
AMARETTO	<i>Italie</i>	4cl	8.50€
KAMOK	<i>France</i>	4cl	8.50€
CHARTREUSE VERTE	<i>France</i>	4cl	8.50€

## Les softs

COLA « LA LOERE »	33cl	6.50€
ICE TEA « LA LOERE »	33cl	6.50€
LIMONADE « LA LOERE »	33cl	6.50€
BIERE BLANCHE 0% d'alcool  Sans Alcool - Hibiscus - "Les Brassés"	33cl	6.50€
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 et nectars

du Verger de la Manse

POMME	25cl	7.20€
ORANGE	25cl	7.20€
TOMATE	25cl	7.20€
RAISIN	25cl	7.20€
PAMPLEMOUSSE	25cl	7.20€
NECTAR D'ABRICOT	25cl	7.20€
FRAISE	25cl	7.20€
ANANAS	25cl	7.20€
SIROP A L'EAU	25cl	4.50€
DIABOLO	25cl	6.50€

## Les Eaux Minérales

ABATILLE (Plate & Pétillante) Eau minérale d'Arcachon	33cl	4.00€
ABATILLE (Plate & Pétillante) Eau minérale d'Arcachon	75cl	6.00€

# Les Whiskies



<b>KILKOMAN MACHIR BAY 46</b> Doux et harmonieux au nez, il développe des notes de fruits et vanillé en bouche, tourbé	<i>Ecosse (Islay)</i>	4cl	12.50€
<b>BALVENIE DOUBLE WOOD 12 ANS 40°</b> Un single malt velouté et moelleux combinant la saveur de la noisette et des épices de cannelles.	<i>Ecosse (Speyside)</i>	4cl	12.00€
<b>ABERLOUR 10ANS</b> Un nez aux notes mentholées et de bonbons, un malt agréable qui évoque en bouche le miel chaud et les épices	<i>Ecosse (Speyside)</i>	4cl	9.00€
<b>GLENDRONACH ORIGINAL 12 ANS 43°</b> Un nez aux notes de noix, miel et café, tannique en bouche aux saveurs de chocolat et d'épices	<i>Ecosse (Speyside)</i>	4cl	12.00€
<b>DALMORE 12 ANS 40°</b> Des arômes d'agrumes et d'épices au nez, il développe des saveurs de vanilles, chocolat et café en bouche	<i>Ecosse (highlands)</i>	4cl	12.50€
<b>GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 ANS 40°</b> Aromes riches et fruités aux accents de pâtisseries	<i>Ecosse (highlands)</i>	4cl	14.00€
<b>BLANTON'S ORIGINAL 46,5°</b> Son nez onctueux aux notes de fruits mûrs, d'agrumes et d'épices en bouche développe des saveurs de vanille, cannelle et clou de girofle	<i>USA</i>	4cl	12.00€
<b>JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45°</b> Une bouche marquée par le bois brûlé et des notes d'épices	<i>USA</i>	4cl	12.00€
<b>YAMAZAKURA 16 ANS 40°</b> Un nez aux notes de fleurs de sureau et caramel; des notes de poire et d'agrumes en bouche	<i>Japon</i>	4cl	12.00€
<b>NIKKA FROM BARREL 51,4°</b> Intense, puissant et généreux . un nez aux notes florales et fruitées, épicé et boisé en bouche	<i>Japon</i>	4cl	9.50€
<b>REDBREAST SINGLE POT STILL 12 ANS 40°</b> Développe des arômes de fruits rouges et d'épices, riche et gourmand en bouche	<i>Irlande</i>	4cl	11.00€
<b>JAMESON 40°</b> Un blend qui révèle un nez fruité et épicé, relativement onctueux en bouche	<i>Irlande</i>	4cl	8.00€

## Les Vodkas

BELVEDERE	<i>Pologne</i>	4cl	10.00€
GREY GOOSE	<i>France</i>	4cl	10.00€
STOLI PREMIUM	<i>Lettonie</i>	4cl	8.00€

## Les Téquilas

PATRON SILVER 40°	<i>Mexique</i>	4cl	12.00€
-------------------	----------------	-----	--------

## Les Eaux de vie

VIEILLE PRUNE G.E. MASSENEZ	<i>France</i>	4cl	10.00€
FRAMBOISE "LA CICOGNE"	<i>France</i>	4cl	10.00€
POIRE "LA CICOGNE"	<i>France</i>	4cl	10.00€

## Les Cognacs

COGNAC RAYMOND RAYNAUD 1er cru	<i>France</i>	4cl	9.00€
COGNAC RAYMOND RAYNAUD MILLESIME 1995	<i>France</i>	4cl	18.00€
COGNAC L.JOUFFE VSOP	<i>France</i>	4cl	12.00€

## Les Armagnacs

BAS ARMAGNAC "Château de Laubade" VSOP		4cl	12.00€
--	--	-----	--------

## Les Calvados

CHATEAU DU BREUIL FINE CALVADOS	<i>Pays d'Auge</i>	4cl	10.00€
CHATEAU DU BREUIL 8 ANS D'AGE	<i>Pays d'Auge</i>	4cl	13.00€

## Les Gins

<b>TANQUERAY'S TEN 47.5°</b> Le seul gin élaboré à base de fruits frais (pamplemousse, orange et citron vert)		4cl	10.00€
<b>GENEROUS 44°</b> Assemblage de 5 éléments : le poivre, des agrumes, des baies de genièvre, du jasmin et des fleurs de sureau		4cl	10.00€
<b>IMMORTEL</b> L'attaque est fraîche, herbacée avec une note très intense de citron et de genièvre		4cl	10.00€

# Les Rhums



<b>SAINT JAMES BLANC</b> Notes florales et fruitées	<i>Martinique</i>	4cl	8.00€
<b>SAINT JAMES AMBRÉ</b> Notes florales et poivrées	<i>Martinique</i>	4cl	8.00€
<b>ZACAPA 23</b> Saveurs de miel, caramel, chêne épicé et fruits secs	<i>Guatemala</i>	4cl	16.00€
<b>SANTA TERESA 1796</b> Bouche douce et riche, marie jus de canne, miel, noix de coco, chocolat, fumée, café et banane	<i>Venezuela</i>	4cl	14.00€
<b>DIPLOMATICO</b> Notes de cake aux fruits, raisin sec, cacao, cannelle, finale de banane	<i>Venezuela</i>	4cl	10.00€
<b>HAVANA 3ANS</b> Bouche soyeuse, présence de vanille et de café	<i>Cuba</i>	4cl	8.50€
<b>TROIS RIVIÈRE "TRIPLE MILLESIME" 42°</b> Issu d'un assemblage de trois grand crus, il dévoile des notes de pains d'épices, de beurre et de fruits confits	<i>Martinique</i>	4cl	10.50€
<b>PLANTATION « XO 20 TH ANNIVERSARY » 40°</b> Rhum épicé qui révèle en bouche une rare gourmandise à laquelle il est difficile de résister	<i>Barbade</i>	4cl	11.50€
<b>CACHACA LEBLON 40°</b> Né d'une sélection draconienne de canne à sucre du Brésil, est réputé pour être la meilleure au monde	<i>Brésil</i>	4cl	9.50€
<b>Ti'Bio Les Arrangés</b> <b>Fabrication Artisanale Française</b> Destiné à satisfaire les palais les plus exigeants	<i>France</i>	4cl	7.50€
<b>SUPP JUS DE FRUITS, SODA</b>			+2.50€
<b>SUPP SIROP</b>			+0.50€

## Les bulles



		Btle 75cl	Coupe 12cl
VOUVRAY AOC BRUT <i>Domaine CHAMPALOU</i>	<b>Cépage Chenin</b>	41.00€	8.50€
CHAMPAGNE MALARD AOP BRUT <i>1er cru et grands crus OGER, CHOUILLY, VERZENAY, Ay</i>	<b>Cuvée "Excellence"</b>	71.00€	13.00€
CHAMPAGNE MALARD AOP BRUT <i>1er cru et grands crus OGER, CHOUILLY, VERZENAY, Ay</i>	<b>Rosé "Excellence"</b>	75.00€	
CHAMPAGNE MALARD AOP BRUT <i>Grands crus OGER, CHOUILLY, VERZENAY, Ay</i>	<b>« Blanc de Noir »</b>	90.00€	

## Les 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€
Thé 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€

# NOS TAPAS

## Accras de poisson

Des bouchées croustillantes au gout intense de la mer, parfaite pour une entrée pleine de saveurs.

5 portions 6.00€

## Croustillant de poulet fermier

Un poulet fermier délicieusement croustillant.

3 portions 6.00€

## Croustillant de Tomme fermière

Un mariage croustillant et fondant de tomme fermière locale, un plaisir pour les amateurs de fromage.

4 portions 6.00€

## Tempuras de légumes

Des légumes croquants enveloppés d'une pâte légère et croustillante, parfaits à partager.

4 portions 6.00€

## Camembert rôti au miel et romarin

Une douceur fondante de camembert, sublimée par le parfum délicat du romarin et sucré du miel.

12.00€

## Caviar de lentilles corail

Un caviar de lentilles corail, accompagné d'une focaccia dorée et moelleuse.

6.00€

## Potatoes

Des pommes de terre croustillantes et dorées.

4.00€

# NOS PLANCHES

## Planche de charcuterie

Un assortiment généreux de charcuteries locales, parfait pour partager en toute convivialité.

14.50€

## Planche de charcuterie fromage

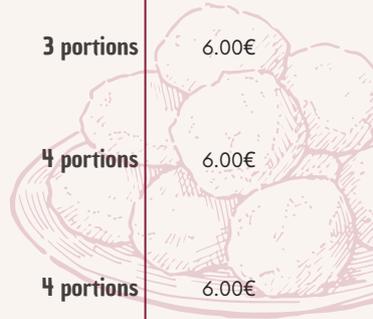
La rencontre parfaite entre charcuterie artisanale et fromages affinés pour un moment gourmand.

15.50€

## Planche potagère

Une planche potagère mêlant caviar de lentilles corail, tempura croustillant de légumes, salade de chou croquant et une touche gourmande de cacahuètes

10.00€



# LA VILLA SAINT ANTOINE

Hôtel, Restaurant & Bar



★★★★

*Villa Saint-Antoine*  
*Hôtel \*\*\*\* & Spa-Restaurant*