

# 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 12.00€  
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 6.50€  
5 portions  
Des bouchées croustillantes au goût intense de la mer, parfaite pour une entrée pleine de saveurs.



Croustillant de poulet fermier 6.50€  
3 portions  
Un poulet fermier délicieusement croustillant.

Croustillant de Tomme fermière 6.50€  
4 portions  
Un mariage croustillant et fondant de tomme locale, un plaisir pour les amateurs de fromage.



Tempuras de légumes 6.50€  
4 portions  
Des légumes croquants enveloppés d'une pâte légère et crouillante, parfaits à partager.



Camembert rôti au miel et romarin 13.00€  
Une douceur fondante de camembert, sublimée par le parfum délicat du romarin et sucré du miel.



Houmous de pois chiche 6.50€  
La délicatesse d'un houmous de pois chiche onctueux, accompagné d'une focaccia dorée et moelleuse, parfaite pour une touche gourmande.



Potatoes 4.50€  
Des pommes de terre croustillantes et dorées, réconfortantes et parfaitement épicées, à partager ou savourer en solo.

### LA SALADE CROUSTILLANTE

Laitue Romaine, vinaigrette passion, œuf Bio Ajitsuke, croustillants de Tomme fermière et sa fraîcheur de melon/pastèque

17.00€



# A la carte

## VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

### ENTRÉES

- L'Œuf Bio Ajitsuke** 10.00€  
Un œuf bio mariné à la sauce soja et sa mayonnaise d'huître, salade fraîche wakamé, concombre et radis 
- Gaspacho de tomates à la fraise de Bretagne** 11.00€  
Gaspacho de légumes d'été accompagné de sa mozzarella di bufala et de ses fraises fraîches de Bretagne 
- Truite de Bretagne marinée à l'aneth** 13.00€  
Truite de Bretagne marinée par une marinade à l'aneth et aux groseilles, tuile de tapioca croustillante relevée par un gel citron/coriandre 
- Tataki de thon**  13.00€  
Thon juste saisi rehaussé par une vinaigrette fumée au bois de cerisier, salade coleslaw et condiment aux cacahuètes gourmandes 
- Soupe glacée de melon Charentais** 10.00€  
Velouté glacé de melon à l'estragon, relevé par son chèvre frais de la ferme du Hallay 

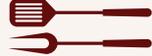
### DESSERTS GOURMANDS

- Le Baba au punch Maracuja**  12.00€  
Baba punché au sirop acidulé de maracuja et basilic, crème mascarpone à la vanille
- Namelaka thé Matcha & chocolat** 13.00€  
Crèmeux de thé matcha et de chocolat équatorial noir, gâteau aux amandes, agrémenté d'un granité pastèque à la citronnelle
- La rhubarbe et la Gariguette de Bretagne** 12.00€  
Rhubarbe confite et fondante à la grenadine, croustillant de crumble au lait et son sorbet fraise Sengana
- 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.
- Crème brûlée au poivre de Szeshuan** 12.00€  
Crème brûlée en association avec les fruits rouges

### PLATS

- Suprême de volaille Label rouge** 24.00€  
Volaille cuit en basse température, écrasé de pommes de terre, abricots rôtis au miel, beurre d'abricots, jus léger au thym
- Le retour de Criée** 24.00€  
Retour de pêche, accompagné de son concassé de tomates fraîches au basilic, d'olives de Kalamata et d'une polenta croustillante 
- Poulpe confit au citron** 26.00€  
Poulpe confit au beurre de citron, agrémenté d'un houmous de pois chiche et de sa vierge à la tomate cerise 
- L'haricot coco** 18.00€  
Mousseline de haricot coco, aioli à l'huile infusée et haricots vinaigrés, accompagnée de brocolinis en tempura 
- La picanha de veau**  28.00€  
La picanha, servie juste rosée, aubergines en textures, un jus à l'estragon et d'un condiment citron confit
- Saucisse Brasse de la charcuterie Begein** 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'un burger, 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**,   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.
- La suggestion du moment**  
Demandez notre suggestion du moment à votre serveur !