

Brasero

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

BIÈRES

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

COCKTAILS

Caipirinha	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		
Menthe fougueuse, rhubarbe pimpante, cassis truculant, pomme piquante ou orange	33cl	6.50€

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 croustillante, 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.	

KOMBUCHA ATIKA

Passion/framboise, hibiscus/myrtille, citron/gingembre	33cl	6.50€
Les jus de fruits du Verger de la Manse	25cl	7.20€
Sirop a l'eau	25cl	4.50€
Diabolo	25cl	6.50€
ABATILLE (Plate & Pétillante)	33cl	4.00€
Eau minérale d'Arcachon		
ABATILLE (Plate & Pétillante)	75cl	6.00€
Eau minérale d'Arcachon		

Brasero

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

DÉCRYPTEZ NOS LOGOS...



VÉGÉTARIEN



PESCÉTARIEN



PIMENTÉ



COUPS DE CŒUR DE LA VILLA

ENTRÉES

Gaspacho de tomates à la fraise de Bretagne

Gaspacho de légumes d'été accompagné de sa mozzarella di bufala et de ses fraises fraîches de Bretagne

11.00€



Truite de Bretagne marinée à l'aneth

Truite de Bretagne marinée par une marinade à l'aneth et aux groseilles, tuile de tapioca croustillante relevée par un gel citron/coriandre

13.00€



La salade croustillante

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

11.00€



PLATS



La suggestion du moment

Demandez notre suggestion du moment à votre serveur !

24.00€

Le retour de Criée

Retour de pêche, accompagné de son concassé de tomates fraîches au basilic, d'olives de Kalamata et d'une polenta croustillante

24.00€



Le Burger de la Villa

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.

22.00€

La côte de bœuf à partager (1 à 2 personnes - env. 1/1,2 kg)

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

85.00€

La côte de cochon Bio de Bretagne, (1 à 2 personnes - env. 1 kg)

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

54.00€

DESSERTS GOURMANDS

Fondant au chocolat, glace vanille

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

12.00€

Crème brûlée au poivre de Szeshuan

Crème brûlée en association avec les fruits rouges

12.00€