

Bienvenue à la Villa Saint-Antoine

RESTAURANT & BAR

Ici, chaque repas est une invitation au plaisir et au partage.
Notre équipe met tout son savoir-faire au service d'une cuisine authentique, créative
et 100% faite maison, portée par le titre de Maître Restaurateur.

NOS ENGAGEMENTS

Des produits frais et de saison, privilégiant les circuits courts.
Une démarche écoresponsable, reconnue par le label Clef Verte.
Des collaborations avec des fournisseurs locaux passionnés.

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Œufs fermiers - Mouzill'Oeuf (Mouzillon)
Charcuterie artisanale - Maison Begein (St Malô-du-bois)
Poissons & fruits de mer - Pêche du jour des criées de nos côtes
Fromages fermiers - Fromagerie Beillevaire (Machecoul)/Les coteaux de la
Divatte (Divatte sur Loire) /La ferme du Hallay (Vallet)
Légumes de saison - Maraîchers de Clisson et alentours et France
Boulangerie - Grana (Aigrefeuille-sur-Maine)
Canard et foie Gras - Maison Rougier (Les Herbiers)

Chaque assiette raconte une histoire : celle de nos producteurs, de
notre équipe et de notre passion pour la gastronomie.
Toute l'équipe vous souhaite un délicieux moment. Bon appétit !

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
(sauf les jours fériés)

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 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 Labneh
maison, tempuras croustillants de
légumes, salade coleslaw croquant et
une touche gourmande de cacahuètes. 12.00€



TAPAS

Accras de poisson 6.50€

5 portions
Des bouchées croustillantes de la mer, parfaites
pour une entrée pleine de saveurs.



Croustillant de poulet fermier 6.50€

3 portions
Un poulet fermier croustillant.

Croustillant de tomme fermière 6.50€

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



Tempuras de légumes 6.50€

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



Camembert rôti au miel et romarin 13.00€

Un camembert fondant, sublimé par le parfum du
romarin et sucré du miel.



Labneh maison 6.50€

La délicatesse d'un Labneh maison, accompagné
d'une focaccia dorée et moelleuse, parfaite pour une
touche gourmande.



Potatoes

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

Le Poke

Riz complet français, légumes frais et croquants, vinaigrette thaï acidulée, accompagné au choix par un poulet
fermier croustillant ou de la tomme fermière. 17.00€

A la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

ENTRÉES

L'Œuf Bio parfait et le potimarron 11.00€

Un œuf Bio à 64°, accompagné d'un velouté de potimarron avec sa crème de lard fumé, crumble parmesan.



La Gambas

Bisque de crustacés à la citronnelle, gambas en escabèche, relevée par son condiment à la cacahuète gourmande.

13.00€



Le Labneh maison et le chou-fleur

Onctueuse crème de fromage fermenté maison, avec le croustillant des tempuras de chou-fleur au curry breton.

10.00€



Le Céleri et la coque

Cannelloni de céleri rave, vinaigrette marinée de coques, relevé par un gel pomme aneth acidulé.

13.00€



Le Mi-cuit de Foie gras

Foie gras maison, accompagné de sa brioche toastée et un condiment à la betterave.

18.00€

DESSERTS GOURMANDS

La Pomme

Pomme confite et rôtie, accompagnée de sa glace au caramel beurre salé et de ses dés de brioche toastée.

12.00€

Le Pomélo rose confit et thé Matcha

Crème brûlée au thé Matcha, belles tranches de pomelo rose confit et crumble au lait et thé Matcha.

13.00€

Le Tiramisu au Kamok glacé

Saveur du Tiramisu au Kamok à la manière d'un nougat glacé avec sa glace café.

12.00€

Le Fondant au chocolat, glace vanille

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

12.00€

Le Kiwi et la passion

Crèmeux de kiwi, gâteau amande sans gluten, acidulée par un sorbet aux fruits de la passion.

12.00€

Plateau de fromages

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

15.00€

PLATS

Le Demi magret de Canard

Magret servi rosé, laqué au miso brun, pommes de terre confites au romarin, relevé par un ketchup de carotte.

24.00€

Le Retour de Criée

Retour de pêche, accompagné d'un riz noir croustillant, de chou kale juste tombé et d'une bisque de crustacés à la citronnelle.

24.00€



Le Poulpe confit au citron

Poulpe confit au beurre de citron, agrémenté d'une mayonnaise à la chlorophylle et parmesan, pommes de terre grenaille accompagnées de pickles de légumes.

28.00€



La Fricassée de Champignons

Champignons braisés dans un jus végétal au gingembre, galette de riz croustillant, mousseline de champignons, Shiitaké acidulés.

18.00€



La Saucisse Brasse

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

20.00€

Le Burger de la Villa

Pain Bun de notre boulanger, garni d'un steak haché Charolais et d'une crème au fromage, d'une sauce tartare pimentée, d'une compotée d'oignons rouges ainsi que de lard fumé.

22.00€

GRILLADES



La côte de bœuf

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

85.00€

La côte de cochon

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

54.00€

La suggestion du moment

Demandez notre suggestion du moment à votre serveur !

Instant's de Partage

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

VENTES À EMPORTER & LIVRAISON

Tous les jours, profitez de nos plats où vous voulez !

☞ Commandez sur place, par téléphone ou directement via UberEats.

COURS DE YOGA

Les lundis de 19h à 20h30

Cours ouvert à tous !!

salle dédiée à la Villa Saint-Antoine

Reservez votre session sur notre site internet



ESPACES DE COWORKING MYWO

Saviez vous ? 💡

Nous avons un espace de coworking, idéal pour travailler, échanger entre collègues ou partager un afterwork convivial

HALLOWEEN

31 octobre

Restez connectés...



PARTAGEZ VOS INSTANTS #VILLASAINANTOINE



BRUNCHS DU DIMANCHE

39.50 € par adulte - 19.50€ par enfant jusqu'à 10 ans

De 11h à 14h

Buffet entrées

Poissons fumés, salade de crevettes, huîtres, charcuteries, fromages, salades variées, salade de betterave, sauce pesto, Labneh maison, vinaigrette échalote...

Buffet chaud

Viande grillée ou braisée, garniture du jour, poulet croustillant, burger, 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

Brownie chocolat, crème anglaise, 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 P'tits 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 grenaille
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

PARTAGEZ VOS INSTANTS
#VILLASAINANTOINE



BRUNCHS DU DIMANCHE

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

COURS DE YOGA

LES LUNDIS DE 19H À 20H30
Cours ouvert à tous !!