

# 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 la région et autres  
Boulangerie - Grana (Aigrefeuille-sur-Maine)

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 !

PARTAGEZ VOS INSTANTS  
#VILLASAINANTOINE



# 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	25.00€
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 4.50€

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

### 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

#### La Terrine Saint Antoine

9.00€

Terrine de porc relevée par son condiment acidulé à l'oignon et au curcuma.

#### L'Œuf Poché Bio de chez Mouzill'Oeuf

10.00€

Délicat Œuf Bio poché, espuma de topinambour et ses croûtons.

#### L'oignon doux et la Saint-Jacques

13.00€

Crème d'oignon accompagnée de son toast d'oignons confits, de noix de Saint-Jacques et de ventrèche de porc du Domaine Abotia.

#### La Gambas

13.00€

Bisque de crustacés à la citronnelle, gambas en escabèche, condiment à la cacahuète.

#### Le Labneh maison et la betterave

10.00€

Crème de fromage fermentée maison, betteraves rôties, vinaigrette au sarrasin et sa tuile croustillante de sarrasin soufflée.

### PLATS

#### La Poitrine de porc du Domaine Abotia

21.00€

Poitrine "boucanée" et laquée au miel, accompagnée de sa galette de blé et de son effeuillé de butternut en pickles.

#### Le Retour de Criée

24.00€

Retour de pêche en court-bouillon safrané et ses légumes pot-au-feu relevés par une rouille de pommes de terre.

#### Le Poulpe confit au citron

28.00€

Poulpe confit au beurre de citron, crémeux de butternut rôti, et son fumet au Kanzuri.

#### Les Légumes d'hiver

18.00€

Légumes d'hiver mijotés en pot-au-feu, riz noir croustillant au parmesan et émulsion safranée.

#### La Saucisse Brasse

20.00€

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

#### Le Burger de la Villa

22.00€

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

### DESSERTS GOURMANDS

#### Le Plateau de fromages

15.00€

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs.

#### La Poire au chocolat Valrhona

13.00€

Poire rôtie et caramélisée, crème mascarpone à la fève tonka, sauce chocolat équatorial Valrhona.

#### La Pavlova aux agrumes

13.00€

Pavlova croquante, segments d'agrumes frais et son sorbet citron vert.

#### Le Fondant au chocolat, glace vanille

12.00€

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

#### Le Tiramisu Kamok glacé

12.00€

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

#### La Pomme

12.00€

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

### 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



### LA SAINT VALENTIN




Les 13 et 14 février 2026

Découvrez nos offres spéciales pour vivre une Saint-Valentin inoubliable !

Rapprochez-vous de notre personnel ou consultez 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

### 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 !!

# Carte des Boissons

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

## BIÈRES

Pressions	25cl	33cl	50cl
Les Brassées "LA CASCADE" BLONDE	4.50€		9.00€
Les Brassées "LA REVANCHE" 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

Caïpirinha	9.50€
Mojito	9.50€
Ti'punch	9.50€
Spritz en 3 versions	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  Sans Alcool - Hibiscus - BIO - "Les Brassés"	33cl	6.50€
LE SCHORLE Menthe fouguese, 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 & Vitamon BIO Pomme, Orange, Tomate, Raisin, Pamplemousse, Nectar d'abricot, Ananas Fraise, Framboise/Litchi	25cl	7.20€
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	2.90€
Café noisette	3.10€
Double expresso, double déca, crème	4.50€
Capuccino, café latté	4.60€
Café viennois	7.10€
Chocolat chaud CELAYA VALHRONA	6.50€
Chocolat viennois CELAYA VALHRONA	6.80€
IRISH COFFEE ( whisky Jameson)	10.80€
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€

PARTAGEZ VOS INSTANTS #VILLASAINANTOINE



# Carte des Vins

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

## DÉCRYPTEZ NOS LOGOS...



BIO



PETILLANT



VIN NATURE

### LES BLANCS

			BOUTEILLE 75 CL	VERRE 12 CL
MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE AOP	DOMAINE DES COGNETTES - Cru Clisson		33€	7€
MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE AOP	DOMAINE DES COGNETTES - Les 2 Terres		28€	
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE AOP	VIGNOBLE MARCHAIS - Vignoble de Thouaré		29€	5€
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE AOP	VIGNOBLE MARCHAIS - Cru champtoceaux		33€	
COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE AOP	VIGNOBLE MARCHAIS - La Bronnière		29€	6€
COTEAUX LAYON AOP	DOMAINE DES FORGES		32€	7€
CREMANT DE LOIRE AOP	DOMAINE BAUMARD - Carte turquoise		29€	
QUINCY AOP	DOMAINE PHILIPPE PORTIER - La Quincyte		37€	
REUILLY AOP	PASCAL DESROCHES - Cuvée domaine		28€	
VALENCAY AOP	VIGNOBLE GIBALT		26€	6€
VOUVRAY AOP	CHAMPALOU BRUT		41€	9€
CHAMPAGNE AOP	CHAMPAGNE MALARD - Cuvée Excellence Brut		71€	13€
BOUZERON AOP	PHILIPPE LE HARDI - Les Corcelles		39€	
MERCUREY AOP	PHILIPPE LE HARDI - Les Bois de Lalier		46€	
CÔTES DU RHÔNE AOP	CHÂTEAU MONT-REDON		28€	6€
GRIGNAN LES ADHEMAR AOP	DOMAINE DE GRANGENEUVE - Les Dames Blanches du Sud		33€	
COTES DE PROVENCE AOP	CHÂTEAU DES DEMOISELLES - Charme des Demoiselles		25€	
COSTIERES DE NIMES AOP	CHÂTEAU DE BEAUBOIS - Expression		32€	6€
BORDEAUX AOP	CHÂTEAU LA TOUR DE BY		35€	7€

### LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSÉ	CHÂTEAU SAINTE ROSELIN - Cuvée Lampe de Méduse	32€	
ROSÉ DU MOMENT		24€	5€





PRIX TTC SERVICE COMPRIS -

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

# Carte des Vins

## VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

### LES ROUGES

			BOUTEILLE 75 CL	VERRE 12 CL
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DES COGNETTES - Pinot Noir		27€	6€
SAUMUR CHAMPIGNY AOP	DOMAINE DES SANZAY - Cuvée Domaine		27€	6€
CHINON AOP	DOMAINE CHARLES PAIN - Cuvée Prestige		26€	6€
CHINON AOP	DOMAINE CHARLES PAIN - Petit pain aux raisins 		27€	
BOURGEUIL AOP	DOMAINE DE LA NOIRAIE - Pur 100 		27€	
MENETOU SALON AOP	TRACY & CO - Les Marnes		35€	
BOURGOGNE AOP	PHILIPPE LE HARDI - Vieilles Vignes		46€	
VOLNAY 1ER CRU AOP	DOMAINE DE CHÂTEAU DE MEURSEULT - Côte de Nuits		59€	
MERCUREY ROUGE AOP	PHILIPPE LE HARDI - Cuvée "sans soufre" 		41€	
CHASSAGNE MONTRACHET AOP	AU PIED DU MONT CHAUVE - Concis de Champs		74€	
MINERVOIS AOP	VIGNOBLE CALMEL & JOSEPH - Cuvée Les Frères d'Armes 		22€	5€
CARAMANY COTES DU ROUSSILLON VILLAGES AOP	VIGNOBLE CALMEL & JOSEPH - Terroirs d'exception		32€	
VIN DE FRANCE	VIGNOBLE CALMEL & JOSEPH - La Ruffe 		42€	
COSTIERES DE NIMES AOP	CHÂTEAU DE BEAUBOIS - Expression		32€	
COTES DU RHÔNE AOP	CHÂTEAU MONT REDON		25€	
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP	CHÂTEAU MONT REDON		59€	
GRIGNAN LES ADHEMARS AOP	DOMAINE DE GRANGENEUVE - Vieilles vignes		28€	
CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSE	CHÂTEAU SAINTE ROSELINE - Lampe de Méduse		35€	
GRAVES AOP	CHÂTEAU HAUT REYS		32€	7€
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP	LA GRANDE METAIRIE - Cuvée 100% Malbec		32€	
MEDOC AOP	CHÂTEAU LA TOUR DE BY		42€	
SAINT EMILION GRAND CRU AOP	AURÉLIUS		60€	

Prix TTC service compris -

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération - interdit - 18 ans

**PARTAGEZ VOS INSTANTS #VILLASAINANTOINE**

