

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
#VILLASANTANTOINE



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



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

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 épices, 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

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.



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.

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.

24.00€



Le Retour de Criée

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

28.00€



Le Poulpe confit au citron

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

18.00€



Les Légumes d'hiver

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

20.00€

La Saucisse Brasse

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

22.00€

Le Burger de la Villa

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.



GRILLADES

La côte de bœuf

85.00€

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

La côte de cochon

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 !

Instants 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

#VILLASINTANTOINE



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
#VILLASAINTOINE  

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 	33cl	6.50€
Sans Alcool - Hibiscus - BIO - "Les Brassées"		
LE SCHORLE	33cl	6.50€
Menthe fougueuse, rhubarbe pimpatante, cassis truculant, pomme piquante ou orange		
KOMBUCHA ATIKA	33cl	6.50€
Passion/framboise, hibiscus/myrtille, citron/gingembre		
Les jus de fruits	25cl	7.20€
du Verger de la Manse & Vitaminon BIO		
Pomme, Orange, Tomate, Raisin, Pamplemousse, Nectar d'abricot, Ananas		
Fraise, Framboise/Litchi		
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		

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 #VILLASAINTOINE



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

LES ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSE	CHÂTEAU SAINTE ROSELIN - <i>Cuvée Lampe de Méduse</i>	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 NOIRIAIE - 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 souffre" 		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 #VILLASAINTOINE

