

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)
Confiture - Muroise et Compagnie (Vallet)

Muroise® est une recette et marque exclusive de Muroise et compagnie

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. Bonne dégustation !

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.

La Tarte Tatin de poireau au miel et chèvre frais 11.00€
Poireau fondant et croustillant au miel accompagné de chèvre frais de la ferme du Halloy.



Le Foie gras mi-cuit 18.00€
Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée, sublimée par une compotée d'oignons à la rhubarbe.

La Gambas   13.50€
Gambas croustillantes, relevées par une mayonnaise aux épices et à l'huile de gambas.




Le Labneh maison et ses légumes marinés 10.00€
Crème de fromage fermentée maison, légumes de printemps marinés, 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.

Le Macaron à la Muroise®  13.00€
Onctueuse crème diplomate à la baie verveine, gel de purée de Muroise® et sorbet framboise

La Pavlova à la fraise 13.00€
Pavlova croquante, fraises fraîches et son sorbet fraise menthe douce.

Le Fondant au chocolat, glace vanille 12.50€
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.

Le Riz au lait et la rhubarbe 12.50€
Finger riz au lait vanille, rhubarbe confite, sorbet rhubarbe et crumble de lait.

PLATS



La Pintade 22.00€
Cuisse de pintade farcie au pesto d'herbes fraîches, gâteau de patate douce, condiment citron confit et jus aux baies roses.

Le Retour de pêche 24.00€
Retour de pêche, asperges vertes rôties, crème d'asperges, petits pois frais, jus au poivre vert.



Les Légumes de printemps 18.00€
Légumes de printemps, riz noir croustillant au parmesan et émulsion safranée.



Le Poulpe confit au citron   28.50€
Poulpe confit au beurre de citron, gnocchi de pommes de terre à la sauge, et son fumet yuzu et piment.




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.

Le Tartare de bœuf de la Villa 23.50€
Un tartare de bœuf finement assaisonné, rehaussé par des condiments maison pour une expérience unique.

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 !

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

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 !

PARTAGEZ VOS INSTANTS

#VILLASAINANTOINE



Les Petits 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 GIBAULT		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 ROSELINE - 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 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 #VILLASAINANTOINE

