

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, idéal à partager dans un moment de convivialité. 14.50€

Planche de charcuterie fromage

La rencontre parfaite entre charcuteries artisanales et fromages affinés, pour un moment gourmand. 15.50€

Planche potagère

Houmous de pois chiches et betterave, tempura de chou chinois, focaccia. 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 véritable plaisir pour les amateurs de fromage.



Tempuras de légumes 6.50€

2 portions
Des légumes croquants enveloppés dans une pâte légère et crouillante, parfaits à partager.



Camembert rôti au miel et romarin 13.50€

Un camembert fondant, sublimé par le parfum du romarin et la douceur sucrée du miel.



Houmous de pois chiche et betterave 6.50€

Une crème onctueuse de pois chiches, délicatement relevée aux épices et sublimée par la betterave.



Potatoes 4.50€

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

Le Poké

Riz, légumes frais et croquants, vinaigrette thaï acidulée, accompagnés au choix de poulet fermier croustillant ou d'halloumi snacké.

17.00€

A la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

ENTRÉES

La Terrine Saint Antoine 9.00€

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

Velouté parmentier et gnocchis à la tomme Diva'Taise fumée 10.00€

Savoureuse crème de poireaux, accompagnée de gnocchis gratinés à la tomme.



Œuf bio mollet, champignons & ventrèche de porc Abotia 12.00€

Œuf bio mollet en raviole, compotée de champignons, ventrèche d'Abotia croustillante et shiitakés en pickles.



Bœuf Aubrac en carpaccio 13.00€

Fines tranches de bœuf rôti, relevées par un pesto d'herbes fraîches, des câpres croustillantes et du parmesan.

Foie gras maison 18.00€

Traditionnel foie gras maison, brioche toastée et compotée de coing aux quatre épices.

DESSERTS GOURMANDS

Le Plateau de fromages 15.00€

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs.

Le Mille-feuille à la noisette 13.50€

Onctueuse mousse pralinée à la noisette, accompagnée d'une glace chocolat et noisette.



La Pavlova coco et agrumes 13.00€

Pavlova croquante au coco, agrumes frais et son sorbet.

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 citron givré 11.00€

Citron givré, accompagné d'un financier amande, citron et d'une meringue italienne.

PLATS

La Pluma de porc de Bretagne et champignons 26.00€

Pluma de porc servi rosée, pommes dauphine maison, tombée de champignons et son jus aux champignons.

Le Retour de pêche 25.00€

Retour de pêche, crémeux carotte-gingembre, beurre nantais au yuzu, tombée d'épinards.



La Courge butternut & le chèvre 18.00€

Fondant de butternut rôti, relevé d'un pesto d'herbes fraîches, dés de chèvre frais de la ferme du Hallay, légumes croquants et caramel de cidre.



Le Poulpe rôti et les haricots coco de Vendée 28.50€

Poulpe confit au beurre de citron, consommé de haricots coco à la courge et au kanzuri, tuile croustillante de tapioca à l'encre de seiche.



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

Réservez 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

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 potatoes
ou des 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	12€
Mojito	12€
Ti'punch	12€
Spritz en 3 versions	12€
West Mule	12€
Dark Negroni	12€
Bloody mary	12€
Expresso martini	12€

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 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 à 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€
Cappuccino, 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€
Thé DAMMANN	
(Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, 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€
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€	
ROSE DE ROSELINE	CHÂTEAU SAINTE ROSELINE - Cuvée La Rose	35€	
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€	
BOURGUEIL AOP	DOMAINE DE LA NOIRAIE - Pur 100 		27€	
MENETOU SALON AOP	TRACY & CO - Les Marnes		35€	
BOURGOGNE AOP	PHILIPPE LE HARDI - Vieilles Vignes		46€	
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€	
LALANDE-DE-POMEROL AOP	LA FLEUR DE SURGET		49€	
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP	LA GRANDE METAIRIE - Cuvée 100% Malbec		32€	
MEDOC AOP	CHÂTEAU LA TOUR DE BY		42€	7€
SAINT EMILION GRAND CRU AOP	AURÉLIUS		60€	
PESSAC LEOGNAN GRAVES AOP	TOUR LEOGNAN		56€	

Prix TTC service compris -

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

PARTAGEZ VOS INSTANTS #VILLASAINANTOINE

