



BIENVENUE À

LA VILLA

SAINT-ANTOINE

RESTAURANT & BAR

A LA VILLA SAINT ANTOINE, NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PRÉSENTER NOTRE TOUTE NOUVELLE CARTE, CONÇUE AVEC PASSION POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCEPTIONNELLE À CHAQUE VISITE.

Plongez dans notre univers où tradition et innovation se rencontrent pour créer des moments inoubliables autour de la table.

Préparée avec des produits frais et locaux, notre cuisine réinventée célèbre les saveurs authentiques tout en apportant une touche de créativité.

NOS ÉVÉNEMENTS

Vivez des soirées inoubliables avec nos événements hebdomadaires spéciaux, des soirées à thème captivantes et des promotions exclusives qui vous feront vibrer de plaisir à chaque visite.



NOTRE AMBIANCE

A la Villa Saint-Antoine, nous croyons en l'importance de créer une atmosphère chaleureuse et conviviale où vous vous sentez toujours comme à la maison. Venez partager des moments de bonheur et de partage autour de notre table.

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



|| BON || APPÉTIT

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR

|| TAPAS ||

CROQUETAS Parmesan - Mozzarella	6.00 €	ACCRAS DE POISSON	6.00 €
CROUSTILLANT DE POULET FERMIER	6.00 €	CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN	12.50 €
TEMPURAS DE LÉGUMES	6.00 €	HOUMOUS	6.00 €

Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIE	14.50 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE	15.50 €
PLANCHE POTAGÈRE Houmous - Tempura de légumes Poireaux rôtis vinaigrette et foccacia	10.00 €



MENU du marché

servi du lundi au vendredi, uniquement le midi



ENTRÉE + PLAT + DESSERT **24.00 €**

PLAT + DESSERT **20.00 €**

ENTRÉE + PLAT **20.00 €**



La Crousti Salade

**ROMAINE AU PARMESAN,
POULET FERMIER CROUSTILLANT**



15.00 €

|| GRILLADES ||

Pièces de viande à partager pour 2 personnes

LA CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERS.

Potatoes et sauce Béarnaise

LA CÔTE DE COCHON FERMIER POUR 2 PERS

Purée de pommes de terre à la
tomme de Vendée, sauce charcutière



84.00 €

58.00 €

Agenda

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



LES SOIRÉES SPÉCIALES BRASERO

TOUS LES JEUDIS SOIRS, PRINTEMPS/ÉTÉ
Grillades et tapas en terrasse, seule la pluie
pourra modifier le menu !

BRUNCHS DU DIMANCHE

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

DIMANCHE ANTI BLUES

TOUS LES DIMANCHES SOIRS, TOUTE L'ANNÉE
Menu comme à la maison !
Et une fois par mois ambiance DJ et Happy hour

À LA CARTE

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR

Entrées

CEVICHE DE POISSON DU JOUR 10.00 €

piklize au sésame et citron vert

POIREAU VINAIGRETTE 9.00 €

condiment œuf

GNOCCHI DE CAROTTE PRIMEUR 10.00 €

au pesto de fanes

MOZARELLA BURRATA 13.00 €

salsa verde

OEUFS MAYO 9.00 €

de la Villa Saint-Antoine

VITELLO TONATO 9.00 €

crème de thon à l'anchois

PLATS

RETOUR DE CRIÉE 21.00 €

risotto encre de seiche, vierge de légumes

BLANQUETTE DE VEAU 19.00 €

à la citronnelle, légumes du moment

GALETTE DE LÉGUMES 15.00 €

compotée oignon, chèvre frais, roquette, tomate cerise

SAUCISSE BRASSE 18.00 €

de la charcuterie Begein, purée de pommes de terre à la tomme fermière

FRÉGOLA SARDA 18.00 €

jambon épaule de cochon fumé, tomates cerises rôties

TARTARE DE BOEUF 20.50 €

servi avec des pommes de terre

DESSERTS *gourmands*

MACARON CRÈME DIPLOMATE 11.00 €

à la fève de tonka, gel de fruits et fruits frais

ILE FLOTTANTE PINA COLADA 11.00 €

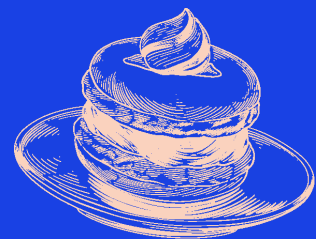
tartare ananas citron vert

FONDANT CHOCOLAT 12.00 €

glace vanille

PLATEAU DE FROMAGE 15.50 €

sélection de fromages d'ici et d'ailleurs



TARTELETTE 11.00 €

aux fruits de saison et son sorbet

CHOU CRAQUELIN 11.00 €

au kamok

Agenda

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS  

LES SOIRÉES SPÉCIALES BRASERO

TOUS LES JEUDIS SOIRS, PRINTEMPS/ÉTÉ
Grillades et tapas en terrasse, seule la pluie
pourra modifier le menu !

BRUNCHS DU DIMANCHE

TOUS LES DIMANCHES MATINS, TOUTE L'ANNÉE
DE 11H À 14H
Réservez et demandez le menu ! 39.50€

DIMANCHE ANTI BLUES

TOUS LES DIMANCHES SOIRS, TOUTE L'ANNÉE
Menu comme à la maison!
Et une fois par mois ambiance DJ et Happy hour

LES JEUDIS BRASERO

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR

TAPAS

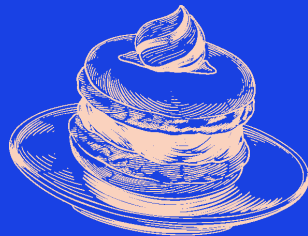
CROQUETAS (3) Parmesan - Mozzarella	6.00 €	ACCRAS DE POISSON	6.00 €
CROUSTILLANT DE POULET FERMIER	6.00 €	CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN	12.50 €
TEMPURAS DE LÉGUMES	6.00 €	HOUMOUS	6.00 €

Entrées

CEVICHE DE POISSON DU JOUR plikize au sésame et citron vert	10.00 €
POIREAU VINAIGRETTE condiment œuf, jambon de Vendée sec	9.00 €
GNOCCHI DE CAROTTE PRIMEUR au pesto de fanes	10.00 €

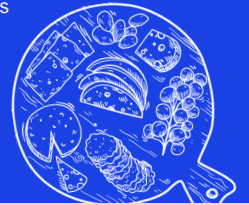
DESSERTS *gourmands*

MACARON CRÈME DIPLOMATE à la fève de tonka, gel de fruits et fruits frais	11.00 €
ILE FLOTTANTE PINA COLADA tartare ananas citron vert	11.00 €
FONDANT CHOCOLAT glace vanille	12.00 €



Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIE	14.50 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE	15.50 €
PLANCHE POTAGÈRE Houmous - Tempura de légumes Poireaux rôtis vinaigrette et foccacia	10.00 €



PLATS

X r	8.00 €
X c	8.00 €
X c	15.00 €
X d	18.00 €
X j	8.00 €



Agenda

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS  

LES SOIRÉES SPÉCIALES BRASERO

TOUS LES JEUDIS SOIRS, PRINTEMPS/ÉTÉ
Grillades et tapas en terrasse, seule la pluie
pourra modifier le menu !

BRUNCHS DU DIMANCHE

TOUS LES DIMANCHES MATINS, TOUTE L'ANNÉE
DE 11H À 14H
Réservez et demandez le menu ! 39.50€

DIMANCHE ANTI BLUES

TOUS LES DIMANCHES SOIRS, TOUTE L'ANNÉE
Menu comme à la maison !
Et une fois par mois ambiance DJ et Happy hour

INSTANTS DE PARTAGE

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR

JEUDIS BRASERO

TOUS LES JEUDIS SOIRS, PRINTEMPS/ÉTÉ
GRILLADES ET TAPAS EN TERRASSE

seule la pluie pourra modifier le menu !

Chaque jeudi soir, nous vous invitons à vivre une expérience unique autour du feu. Notre concept se veut à la fois convivial, chaleureux et gourmand, vous promettant une soirée mémorable entre amis ou en famille.



Anti Blues DU DIMANCHE

MENU COMME À LA MAISON !

Tous les dimanches soir et toute l'année

CROQUE MONSIEUR /VEGGIE CROQUE 10.00 €

SOUPE 9.00 €

PROFITEROLES CHOCOLAT 9.00 €

ET NOTRE SÉLECTION DE TAPAS ET DE PLANCHES

Et une fois par mois ambiance DJ et Happy Hour

BRUNCHS du Dimanche

39.50 € par adulte - 19.50€ par enfant de moins de 10 ans

De 11h à 14h

BUFFET D'ENTRÉE

Poissons fumés, salade de crevettes, huîtres, charcuteries, fromages, salades variées, poireaux vinaigrette, sauce pesto, houmous de pois chiche, vinaigrette échalotte...

BUFFET CHAUD

Viande grillée ou braisée, pommes de terre grenaille rôties, croquetas de fromage maison, 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 DESSERT

Tartelette banane chocolat, tiramisu, demi-cookies géants, Panna cotta aux fruits, cake au chocolat, cake aux fruits, fruits frais de saison...

BOISSONS (NON INCLUES)

Demandez la carte des boissons

LE BUFFET ÉVOLUE SELON LES SAISONS ET LES SPÉCIALITÉS DE NOTRE CHEF !



Les éphémères

CONCERTS

Pensez à réserver votre table pour l'événement !

28 AVRIL 18H > 21H HANK THE RIPPER

20 MAI 18H > 21H HANK THE RIPPER

23 JUIN 18H > 21H HANK THE RIPPER

EXPOSITIONS

Entrée libre, expositions d'œuvres artistiques tout au long de l'année dans les espaces dédiés de la Villa Saint-Antoine

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



|| CARTE DES || BOISSONS

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR

|| BIÈRES ||

PRESSION LES BRASSEES
"LA CASCADE"

4.50 € 25CL
9.00 € 50CL

PRESSION MELUSINE
"HELFFEST" IPA

4.90 € 25CL
9.50 € 50CL

PRESSION DU MOMENT

4.90 € 25CL
9.50 € 50CL

BOUTEILLE DESPERADO

4.80 € 33CL

BOUTEILLE LES BRASSEES
"SEVEN IPA"

5.00 € 33CL

BOUTEILLE LES BRASSEES
"RED ALE"

5.00 € 33CL

BOUTEILLE LES BRASSEES
SPRING BREAK

5.00 € 33CL



Cocktails

CAÏPIRINHA

9.50 €

MOJITO

9.50 €

TI'PUNCH

9.50 €

SPRITZ

9.50 €

WEST MULE

9.50 €

DARK NEGRONI

9.50 €

BLOODY MARY

9.50 €

EXPRESSO MARTINI

9.50 €



Les Softs

COLA "LA LOERE"

6.20 €

LE SCHORLE

6.20 €

CITRON PIQUANT, RHUBARBE PIMPANTE,
CASSIS TRUCULANT, POMME PIQUANTE
OU ORANGE

LIMONADE "LA LOERE"

6.20 €

ICE TEA "LA LOERE"

6.90 €

LES JUS DE FRUITS ET NECTARS
DU VERGER DE LA MANSE

7.00 €

POMME, ORANGE, TOMATE, RAISIN,

PAMPLEMOUSSE, NECTAR D'ABRICOT, ANANAS

FRAISE

SIROP A L'EAU

4.50 €

DIABOLO

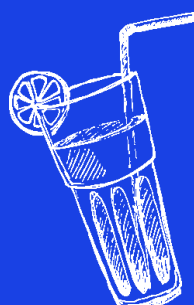
6.50 €

ABATILLE 33CL
PLATE/PETILLANTE

4.00 €

ABATILLE 75CL
PLATE/PETILLANTE

6.50 €



MOCKTAILS ET COCKTAILS SIGNATURES

DEMANDEZ NOS MOCKTAILS ET COCKTAILS
DU MOMENT À NOTRE BARMAN

Boissons Chaudes

CAFE EXPRESSO, ALLONGE, DECAFEINE

2.70 €

CAFE NOISETTE

2.90 €

DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DECA, CREME

4.20 €

CAPUCCINO, CAFE LATTE

4.30 €

CHOCOLAT CHAUD CELAYA VALHRONA

6.50 €

CHOCOLAT VIENNOIS CELAYA VALHRONA

6.80 €

CAFE VIENNOIS

6.80 €

THE DAMMANN

4.20 €

Ceylan, Earl Grey, Darjeling,
Fruits rouges, Vert à la menthe

INFUSIONS DAMMANN

4.20 €

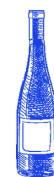
Verveine, Tilleul, Tisane du Berger,
Menthe poivrée, Verveine menthe, Tilleul menthe



|| CARTE ||

DES VINS

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR



BOUTEILLE
75 CL



VERRE
12 CL

|| LES BLANCS ||

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE AOP	Cru Clisson - Domaine des Cognettes	33 €	7 €
MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE AOP	Les 2 Terres - Domaine des Cognettes	28 €	
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE AOP	Vignoble de Thouaré - Vignoble Marchais	29 €	5 €
MUSCADET COTES DE GRAND LIEU AOP	Domaine des Hautes Noëles	32 €	
COTEAUX D'ANGENIS MALVOISIE AOP	La Bronnière - Vignoble Marchais	29 €	6 €
COTEAUX LAYON AOP	Domaine des Forges	32 €	7 €
CREMANT DE LOIRE AOP	Carte turquoise - Domaine Baumard	29 €	
QUINCY AOP	La Quincyte - Domaine Philippe Portier	37 €	
REUILLY AOP	Cuvée domaine - Pascal Desroches	28 €	
VOUVRAY AOP	Le portail - Domaine Champalou	37 €	
CHAMPAGNE MALARD AOP	Cuvée Excellence Brut - Champagne Malard	65 €	13 €
BOUZERON AOP	Les Corcelles - Château Philippe Le Hardi	39 €	
MERCUREY AOP	Les Bois de Lalier - Philippe Le Hardi	46 €	
CÔTES DU RHÔNE AOP	Cuvée Château - Château Mont-Redon	28 €	6 €
GRIGNAN LES ADHEMAR AOP	Les Dames Blanches du Sud - Domaine de Grangeneuve	33 €	7 €
COTES DE PROVENCE AOP	Charme des Demoiselles - Château des Demoiselles	25 €	
COSTIERES DE NIMES AOP	Expression - Château de Beaubois	32 €	
BORDEAUX AOP	La PTite Lilly - Château Climens	35 €	

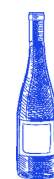
|| LES ROSÉS ||

REUILLY AOP	Pinot Gris - Domaine Pascal Desroches	26 €	
CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSÉ	Cuvée Lampe de Méduse - Château Sainte Roseline	32 €	
IGP MÉDITERRANÉE	Cuvée Atelier Tropézien - Domaine de la Maïonnette	26 €	6 €

|| CARTE ||

DES VINS

VILLA SAINT-ANTOINE - RESTAURANT & BAR



BOUTEILLE
75 CL






VERRE
12 CL

|| LES ROUGES ||

IGP VAL DE LOIRE	Pinot Noir - Domaine des Cognettes 	27 €	6 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP	Cuvée Domaine - Domaine Des Sanzay 	27 €	6 €
CHINON AOP	Cuvée Prestige - Domaine Charles Pain 	26 €	6 €
MENETOU SALON AOP	Les Marnes - Tracy & Co	35 €	
BOURGOGNE AOP	Vieilles Vignes - Philippe Le Hardi	46 €	
BEAUNE 1ER CRU AOP	Montée Rouge - Philippe Le Hardi	65 €	
CHASSAGNE MONTRACHET AOP	Concis de Champs - Au Pied du Mont Chauve	74 €	
MINERVOIS AOP	Cuvée Les Frères d'Armes- Vignoble Calmel & Joseph 	22 €	5 €
CARAMANY COTES DU ROUSSILLON VILLAGES AOP	Terroirs d'exception - Vignoble Calmel & Joseph 	32 €	
COSTIERES DE NIMES AOP	Expression - Château de Beaubois 	32 €	
COTES DU RHÔNE AOP	Cuvée Château - Château Mont Redon	25 €	
CHATEAUNEUF DU PAPE AOP	Château Mont Redon	59 €	
GRIGNAN LES ADHEMARS AOP	Vieilles vignes - Domaine de Grangeneuve	28 €	
CÔTES DE PROVENCE AOP CRU CLASSE	Lampe de Méduse - Château Sainte Roseline	35 €	
BORDEAUX AOP	Cuvée 109 - La Grande Métairie	32 €	7 €
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP	Cuvée 100% Malbec - La Grande Métairie	32 €	
MEDOC AOP	Cuvée Château 2014 - La Tour de By	42 €	
SAINT EMILION GRAND CRU AOP	Aurélius	65 €	

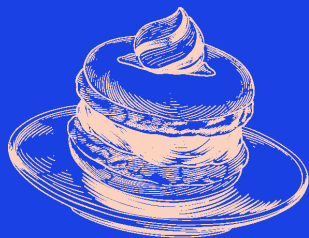
|| UN PEU DE NATURE ||

BOURGEUIL AOP	Pur 100 - Domaine de la Noiraie	27 €
CHINON ROUGE AOP	Petit Pain Aux Raisins - Domaine Charle Pain 	25 €
MERCUREY ROUGE AOP	Cuvée "sans soufre" - Château Philippe Le Hardi	41 €
VIN DE FRANCE ROUGE	La Ruffe - Calmel & Joseph	42 €
VIN DE FRANCE BLANC	La Reine Carignan(ne) - Calmel & Joseph 	29 €
VIN DE FRANCE	Vin d'infusion "Orange" Pomone - Calmel & Joseph 	33 €



Pour les amateurs de vin, demandez notre carte "off"

MENU *enfants traditionnels*



JAMBON OU STEAK HACHÉ
SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE GRENAILLE OU PÂTES

OU
POISSON DU MARCHÉ ET SES LÉGUMES DU MOMENT

12.50 €

2 BOULES DE GLACES

MENU *enfants gastronomiques (jusqu'à 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.*

16.00 €