

À la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

ENTRÉES

Ceviche de poisson du jour 10.00 €

*Piklize au sésame et citron vert,
une entrée qui éveille les sens avec ses notes
acidulées et piquantes.*

Poireau vinaigrette  9.00 €

*Condiment œuf, un classique
revisité avec élégance*

Mozzarella Burrata 10.00 €

Pesto rosso

Gnocchi de carotte primeur 10.00 €

*Au pesto de fanes, une assiette colorée
et gorgée de saveurs printanières.*

Oeufs mayo 9.00 €

*De la Villa Saint-Antoine, un rappel
nostalgique de la simplicité*

Vitelo Tonato 9.00 €

*Veau breton et crème de thon à l'anchois,
chaque bouchée est une explosion de
saveurs méditerranéennes*

PLATS

Retour de criée 21.00 €

*Risotto encre de seiche, vierge de légumes,
plongez dans les profondeurs marines*

Comme une blanquette de veau 19.00 €

*À la citronnelle, légumes du moment,
une touche exotique sur un classique français,*

Galette de légumes   15.00 €

*Compotée oignon, chèvre frais, roquette,
tomate cerise, un festival de textures et de
saveurs*

Saucisse brasse 18.00 €

*De la charcuterie Begein, purée de
pommes de terre à la tomme fermière,
un hommage au terroir*

Carré d'agneau 24.00 €

*Servi Rosé, Condiment romesco, légumes
de printemps*

Tartare de bœuf 20.50 €

*Servi avec des potatoes, un plat alliant
la tendresse de la viande à la vivacité
des condiments*

DESSERTS GOURMANDS

Macaron crème diplomate 11.00 €

*À la fève de tonka, gel de fruits et fruits
frais, pour une finition aussi esthétique que
savoureuse.*

Ile flottante pina colada 12.00 €

*Tartare ananas citron vert, Une
réinterprétation tropicale de ce dessert
français*

Fondant chocolat 11.00 €

*Glace vanille, un duo indémodable pour
finir sur une note de pure indulgence.*

Plateau de fromage 15.50 €

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Tartelette 11.00 €

*Aux fruits de saison et son sorbet, un
dessert vibrant qui change avec les
saisons*

Chou craquelin 11.00 €

*Au kamok, pour une explosion de
saveurs en bouche.*

A la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

STARTERS

Fish of the day ceviche 10.00 €

Piklize with sesame and lime, a starter that awakens the senses with its tangy, zesty notes.

Vinaigrette leek  9.00 €

Condiment eggs, a classic revisited with elegance

Prime carrot Gnocchi 10.00 €

A colorful dish bursting with springtime flavors.

Mozzarella Burrata 10.00 €

Pesto rosso

Egg mayonnaise 9.00 €

From Villa-Saint-Antoine

Vitelo Tonato 9.00 €

Breton veal and tuna cream with anchovy, each bite an explosion of Mediterranean flavors

MAIN COURSES

Day fish 21.00 €

Squid ink risotto, vegetable salsa

French veal stew 19.00 €

With lemongrass, vegetables of the moment, an exotic twist on a French classic,

Vegetable galette   15.00 €

Onion, fresh goat's cheese, rocket and cherry tomato compote, a festival of textures and flavours

Sausage brew from begein 18.00 €

charcuterie

From Begein charcuterie and mashed potatoes to farmhouse tomme, a tribute to the land

Rack of lamb 24.00 €

Served rosé, Condiment romesco, spring vegetables

Beef tartar 20.50 €

Served with potatoes, this dish combines tender meat with lively condiments.

GOURMET DESSERTS

Macaron diplomat cream 11.00 €

With tonka bean, fruit gel and fresh fruit, for a finish that's as aesthetic as it is delicious.

Pina colada floating island 11.00 €

Pineapple lime tartare, A tropical reinterpretation of this French dessert

Chocolate fondant 11.00 €

Vanilla ice cream, a timeless duo to end on a note of pure indulgence.

Cheese platter 15.50 €

Selection of cheeses from here and abroad

Tartlet 11.00 €

With seasonal fruit and sorbet, a vibrant dessert that changes with the seasons

Chou craquelin 11.00 €

Kamok

A la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

STARTERS

Fish of the day ceviche

Piklize with sesame and lime, a starter that awakens the senses with its tangy, zesty notes.

Vinaigrette leek

Condiment eggs, a classic revisited with elegance

Prime carrot Gnocchi

A colorful dish bursting with springtime flavors.

Mozzarella Burrata

Pesto rosso

Egg mayonnaise

From Villa-Saint-Antoine

Vitelo Tonato

Breton veal and tuna cream with anchovy, each bite an explosion of Mediterranean flavors

MAIN COURSES

Day fish

Squid ink risotto, vegetable salsa

French veal stew

With lemongrass, vegetables of the moment, an exotic twist on a French classic,

Vegetable galette

Onion, fresh goat's cheese, rocket and cherry tomato compote, a festival of textures and flavours

Sausage brew from begein charcuterie

From Begein charcuterie and mashed potatoes to farmhouse tomme, a tribute to the land

Rack of lamb

Served rosé, Condiment romesco, spring vegetables

Beef tartar

Served with potatoes, this dish combines tender meat with lively condiments.

GOURMET DESSERTS

Macaron diplomat cream

With tonka bean, fruit gel and fresh fruit, for a finish that's as aesthetic as it is delicious.

Pina colada floating island

Pineapple lime tartare, A tropical reinterpretation of this French dessert

Chocolate fondant

Vanilla ice cream, a timeless duo to end on a note of pure indulgence.

Cheese platter

Selection of cheeses from here and abroad

Tartlet

With seasonal fruit and sorbet, a vibrant dessert that changes with the seasons

Chou craquelin

Kamok

A la carte

VILLA SAINT-ANTOINE-RESTAURANT & BAR

ENTRÉES

Ceviche de poisson du jour

Piklize au sésame et citron vert, une entrée qui éveille les sens avec ses notes acidulées et piquantes.

Poireau vinaigrette

Condiment œuf, un classique revisité avec élégance

Mozzarella Burrata

Pesto rosso

Gnocchi de carotte primeur

Au pesto de fanes, une assiette colorée et gorgée de saveurs printanières.

Oeufs mayo

De la Villa Saint-Antoine, un rappel nostalgique de la simplicité

Vitelo Tonato

Veau breton et crème de thon à l'anchois, chaque bouchée est une explosion de saveurs méditerranéennes

PLATS

Retour de criée

Risotto encre de seiche, vierge de légumes, plongez dans les profondeurs marines

Comme une blanquette de veau

À la citronnelle, légumes du moment, une touche exotique sur un classique français,

Galette de légumes

Compotée oignon, chèvre frais, roquette, tomate cerise, un festival de textures et de saveurs

Saucisse brasse

De la charcuterie Begein, purée de pommes de terre à la tomme fermière, un hommage au terroir

Carré d'agneau

Servi Rosé, Condiment romesco, légumes de printemps

Tartare de bœuf

Servi avec des potatoes, un plat alliant la tendresse de la viande à la vivacité des condiments

DESSERTS GOURMANDS

Macaron crème diplomate

À la fève de tonka, gel de fruits et fruits frais, pour une finition aussi esthétique que savoureuse.

Ile flottante pina colada

Tartare ananas citron vert, Une réinterprétation tropicale de ce dessert français

Fondant chocolat

Glace vanille, un duo indémodable pour finir sur une note de pure indulgence.

Plateau de fromage

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Tartelette

Aux fruits de saison et son sorbet, un dessert vibrant qui change avec les saisons

Chou craquelin

Au kamok, pour une explosion de saveurs en bouche.