



Menu 32 €

Entrées

Truite en Rilette 4 11 7 8

Rilette de truite sur sa crème de fêta et pistaches torréfiées

Crème Printanière 7

Crème de petits pois accompagnée de petits pois rôtis, chips de lard

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats

Évasion Bord de Mer 4 11 3 1

Poisson blanc avec sa sauce vierge à la fraise accompagné de linguines et courgettes rôties

Omelette en Fleurs 3 7

Omelette roulée à la fêta, épinards frais accompagnée de pommes de terre grenailles, courgettes rôties et pointes d'asperges

Ballottine Provençale

Ballottine de poulet, farce fine aux herbes accompagnée de panisse maison frite et pointes d'asperges

Desserts

Cacao'Coco 7 1 3 8

Tarte au chocolat au lait et noix de coco torréfiée

Douceur des Mille Nuits 3 7

Crème brûlée à la cardamome

L'Éveil fruité 3 7

Pavlova à la fraise zestée au citron vert accompagnée de sa crème fouettée maison

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle de brebis accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo affiné 7

Duo de fromage accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Le Glacier 7

Trois boules de glaces Antolin au choix

Les desserts seront pris en début de commande

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupins Mollusques



Entrées - 13 €

Truite en Rillette 4 11 8 7

Rillette de truite sur sa crème de fête et pistaches torrifiées

Crème Printanière 7

Crème de petits pois accompagnée de petits pois rôtis, chips de lard

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats

Évasion Bord de Mer - 20 € 4 11 3 1

Poisson blanc avec sa sauce vierge à la fraise accompagné de linguines et courgettes rôties

Ballottine Provençale - 20 €

Ballottine de poulet, farce fine aux herbes accompagnée de panisse maison frite et pointes d'asperges

Omelette en Fleurs - 20 € 7 3

Omelette roulée à la fête, épinards frais accompagnée de pommes de terre grenailles et courgettes

La Pasta - 21 € 1 7 3

Linguines avec sa sauce primavera et copeaux de parmesan

Le Burger de l'Antidot' - 21 € 1 7 11

Burger, steak haché 150g avec sa sauce maison, cheddar, crudités accompagné de frites maison
Origine Viande : France, Aubrac

La pièce du Boucher - 25 € 11

Pièce de boeuf (250g -280g) accompagnée de frites maison et verdure
Origine Viande : France, Liouc

L'envol - 25 € 7 11

Magret de canard entier (300g-350g) accompagné d'une sauce au chèvre maison, frites maison et verdure
Origine Viande : France

Seiches sous les Agrumes - 25 € 14 11

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et verdure

Souffle des Marées - 25 € 14 11

Tentacules de poulpe en persillade accompagnées d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et verdure

Tous nos plats sont faits maison



Enfant
-10 ans

Entrées - 7 €

Crème Printanière 7

Crème de petits pois accompagnée de petits pois rôtis, chips de lard

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 12 €

La Pasta 1 7 3

Linguines avec sa sauce primavera et copeaux de parmesan

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100g accompagné de frites maison et verdure

Origine Viande : France

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupins Mollusques



À La Carte

Desserts - 9€

Cacao'Coco 7 1 3 8

Tarte au chocolat au lait et noix de coco torréfiée

Douceur des Mille Nuits 3 7

Crème brûlée à la cardamome

L'Éveil fruité 7 3

Pavlova à la fraise zestée au citron vert accompagné de sa crème fouettée maison

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle de brebis accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo affiné 7

Duo de fromage accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Le Glacier 7

Trois boules de glaces Antolin au choix accompagnées de crème fouettée maison

Les desserts seront pris en début de commande

Les Allergènes 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupins Mollusques