



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Mille Saveurs du Sud 1 4 7 11

Mille Feuilles composé d'aubergines grillées, feuilles filo croustillantes, brandade de morue et pointe de pesto

La Renversante 11 1 3 7

Tarte tatin aux oignons doux des Cévennes caramélisés et quenelle de chèvre-figue

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de beurre parfumé et de verdure

Plats - 18 €

Le British 4 7 3 1

Poisson blanc enrobé d'une pâte à frire au curry accompagné de frites maison, sauce tartare et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Il Risotto 7 3 1

Tranche de Risotto pané au parmesan accompagnée de courgettes sautées et d'une pointe de pesto

Épi Citronné 1

Emincé de poulet au citron confit accompagné de boulgour

Origine Viande : France

Desserts - 8€

Velours de Pêche 8

Soupe de pêche froide et ses épices

Douceur de Mamy Lulu 7 8 1 3

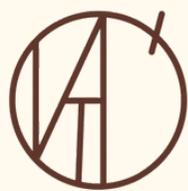
Tiramisu à l'Amaretto et café

Chocolavande 7 8

Crème au chocolat et pointe de lavande

Duo affiné 7 11

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



À La Carte

Plats

Le Soleil de Naples - 17 € 1 3 7 11

Pâtes à la napolitaine ou pesto accompagnées de sa mozzarella Bufala

Le Burger de l'Antidot' - 20 € 1 7 8 11

Burger accompagné de ses frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

L'Estivale - 18 € 7 8 11

Salade repas composée de légumes, tomates, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons marinés, jambon cru et burrata

Suggestions

La pièce du Boucher - 23 €

Pièce de boeuf accompagnée de frites maison

Origine Viande : France, Liouc

Seiches sous les Agrumes - 23 € 14 1 3 11

Seiches accompagnées d'un condiment d'agrumes et de spaghetti

L'envol Poivré - 20 € 7 1 11

Demi magret de canard accompagné d'une sauce au poivre maison et de frites maison

Origine Viande : France

Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes 1 7 8

Accompagnée de son beurre parfumé et condiments

Pour 2 personnes : 16 €

Pour 4 personnes : 32 €

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



Enfant
-10 ans

Entrées - 7 €

Salade Caprese 7 8 11

Salade composée de tomates d'été, billes de mozzarella, pesto maison et verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de son beurre parfumé et de sa verdure

Plats - 12 €

Le Soleil de Naples 1 3 7 11

Pâtes à la napolitaine ou pesto accompagnées de sa mozzarella Bufala

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac accompagné de frites maison et sa verdure

Origine Viande : France

Le British 4 7 3 1

Poisson blanc enrobé de pâte à frire au curry accompagné de frites maison, sauce tartare et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Boule de glace Antolin et sa crème fouettée maison



A La Carte

Desserts - 8€

Velours de Pêche 8

Soupe de pêche froide et ses épices

Douceur de Mamy Lulu 7 8 1 3

Tiramisu à l'Amaretto et café

Chocolavande 7 8

Crème au chocolat et pointe de lavande

Duo affiné 7 11

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