



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Pinsa du Sud 1 4 7 9 11

Pinsa aux tomates cerises, anchois blancs, mozzarella et verdure

Souffle Frais 11

Quenelles d'aubergines accompagnées d'une soupe de tomates ananas

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de beurre parfumé et de verdure

Plats - 18 €

Thon Doré 4 7

Filet de thon snacké accompagné d'une polenta crémeuse et de légumes du soleil

Terre Mielleuse

Pois chiches rôtis accompagnés de carottes au miel, d'une purée de carottes et pommes de terres

Tat'Ki 11

Tataki de boeuf préparé avec de l'ail, du gingembre, du citron vert et sauce soja accompagné de riz de Camargue

Desserts - 8€

L'éveil Fruité 3 7

Pavlova aux pêches jaunes et sirop de verveine citronnée

Douceur Zestée 7 8 1 3

Gâteau Basque accompagné de glace citron vert Antolin et cerises Amarena

Soie Blanche 7 8

Panna Cotta infusée aux feuilles de figuier, brunoise et rhubarbes avec noix de coco torréfiée

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons de pin grillés

Duo affiné 7

Assiette en duo de fromage de chèvre et de brebis accompagnée de verdure

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

Plats

Le Soleil de Naples - 17 € 1 3 7 11

Pâtes à la napolitaine 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, duo de jambon et burrata

Suggestions

La pièce du Boucher - 23 €

Pièce de boeuf accompagnée de frites maison ou pâtes maison

France, Liouc

Seiches sous les Agrumes - 23 € 14 1 3 11

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

L'envol Poivré - 20 € 7 1 11

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

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 €



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 accompagnées de sa mozzarella Bufala

Le Petit Duo 1 11

Duo de jambon cru et cuit aux herbes accompagnés de ses frites maison et de sa verdure

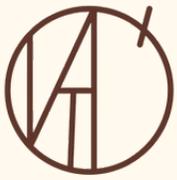
Thon Doré 4 7

Filet de thon snacké accompagné d'une polenta crémeuse et de légumes du soleil

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Boule de glace Antolin et sa crème fouettée maison



A La Carte

Desserts - 8€

L'éveil Fruité 3 7

Pavlova aux pêches jaunes et sirop de verveine citronnée

Douceur Zestée 7 8 1 3

Gâteau Basque accompagné de glace citron vert Antolin et cerises Amarena

Soie Blanche 7 8

Panna Cotta infusée aux feuilles de figuier, brunoise et rhubarbes avec noix de coco torréfiée

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons de pin grillés

Duo affiné 7

Assiette en duo de fromage de chèvre et de brebis accompagnée de verdure