



Menu 34 €

Entrées

L'Ensoleillée 8 7 11

Courgettes grillées accompanées de noisettes concassées, burrata et huile verte

Crousti' Croquante 7 8 11

Mélange de salade, pastèque, graines de courge, graines de grenade accompagnée de finger filo chèvre et huile de figuier

La Caillette 11

Caillette aux herbes maison au cochon, sur son lit de verdure

Origine viande : France

Plats

Le Leche de Tigre 4

Poisson blanc nacré façon leche de tigre mariné au lait de coco, citron vert, gingembre, piment justement dosé accompagné d'un riz herbacé

Fêta Ensoleillée 1 7

Fêta en feuille filo, poivrons marinés accompagnée de courgettes grillées et pommes de terre grenailles

Le Gros Gourmand

Araignée de porc marinée au thym, citron, citrons confits accompagnée de pommes de terre grenailles et de courgettes grillées

Origine Viande : France, Tarn

Desserts

Les desserts seront pris en début de commande

La Soyeuse 7

Panna cotta accompagnée d'une compotée de fruits du moment

Le Blondie 1 7 8 3

Gâteau Blondie maison au chocolat blanc, pépite de chocolat noir, noix, noisettes et coulis choco-caramel maison

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle 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 et chantilly maison

Tous nos plats sont faits maison



À la Carte

Entrées - 13 €

L'Ensoleillée 8 7 11

Courgettes grillées accompnées de noisettes concassées, burrata et huile verte

Crousti'Croquante 7 8 11

Mélange de salade, pastèque, graines de courge, graines de grenade accompagnée de finger de chèvre, huile de figuier

La Caillette 11

Caillette aux herbes maison au cochon, sur son lit de verdure

Origine viande : France

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Origine viande : France

Plats

La Pasta - 22 € 1 7 3

Linguines à la confiture de poivrons rouges et poivrons marinés et sa burrata

Le Burger de l'Antidot' - 22 € 1 7 11

Burger, steak haché 150 g avec sa sauce maison, cheddar, crudités accompagné de frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

La pièce du Boucher - 26 € 11

Pièce de boeuf (250g -280g) accompagnée de frites maison et verdure

Origine Viande : France, Liouc

L'envol - 26 € 7 11

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

Origine Viande : France

Les Bons Ribs - 23 € 11

Ribs de porc marinés accompagnés de frites maison et verdure

Origine Viande : France, Aveyron

Seiches sous les Agrumes - 26 € 14 11

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, linguines à l'huile d'olive et verdure

Souffle des Marées - 26 € 14 11

Tentacules de poulpe en persillade, accompagnées de linguines à l'huile d'olive et verdure

Le British - 21 € 3 4 7

Poisson blanc frais pané au curry accompagné de frites maison, sauce tartare et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Fêta Ensoleillée - 21 € 1 7

Fêta en feuille filo, poivrons marinés accompagnée de courgettes grillées et pommes de terre grenailles

Tous nos plats sont faits maison



Enfant
-10 ans

Entrées - 8 €

Crousti' Croquante 7 8 11

Mélange de salade, pastèque, graines de courge, graines de grenade accompagnée de finger de chèvre, huile de figuier

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 13 €

Le British 4 3 7

Poisson blanc frais pané au curry accompagné de frites maison, sauce tartare maison et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100 grammes, accompagné de frites maison et verdure

Origine Viande : France

Dessert - 6 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin et sa chantilly maison

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



Desserts à la carte

Desserts - 9 €

Les desserts seront pris en début de commande

La Soyeuse 7

Panna cotta accompagnée d'une compotée de fruits du moment

Le Blondie 1 7 8 3

Gâteau Blondie maison au chocolat blanc, pépite de chocolat noir, noix, noisettes et coulis choco-caramel maison

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle 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 et chantilly 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