



Entrées - 11 €

Symphonie Végétale 7 11

Carpaccio de betteraves colorées, chèvre frais, grenade et graines de courge

Mimosa du Potager 11 3



Poireaux mimosa

La Planche des Gourmets 7 11

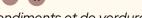


Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats - 18 €

Ballotin Automnal 8

Ballotine de volaille aux champignons, réduction au porto accompagnée de pommes de terre et pousses d'épinards Origine Viande: France

Evasion Marine 5 4 1 11

Thon frais snacké mi-cuit, mariné au cumin, gingembre, piment d'Espelette accompagné de potatoes de patates douce maison au paprika avec condiment mangue, butternut et cacahuètes grillées

Messerts - 8€

Douceur Acidulé 3 7 8

Tarte au citron, croquant chocolat noir et citron confit

Crémeux Torréfié 7 8 3

Crème brulé au café

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo affiné 🤊 🕦

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

Le Glacier 7 3 8

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

Tous nos plats sont faits maison































Il Gorgonzola - 19 € 1 3 7 11

Rigattoni au gorgonzola, pousses d'épinards et noix

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

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

Le Ju' Burger - 22 € 1 7 8 11

Burger avec steak de 150g, raclette au lait cru, sauce moutarde, compotée d'oignons et lard grillé accompagné de frites maison Origine Viande : France, Aubrac

La pièce du Boucher - 24 €

Suggestions

Pièce de boeuf (300g -/+) accompagnée de frites maison et verdure Origine Viande: France, Liouc

Seiches sous les Agrumes - 24 € 4 1 3 1 7

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, de pommes de terre crousti-fondantes au parmesan et purée de butternut

L'envol Poivré - 24 € 7 1 11 Magret de canard entier (400g -/+) accompagné d'une sauce au poivre maison, frites maison et verdure Origine Viande : France

Souffle des Marées - 24 € 4 7 11

Tentacules de poulpe accompagnées d'une purée de butternut, de pommes de terre crousti-fondantes au parmesan et d'un condiment d'automne, fenouil et verdure

Assiette de frites maison - 6 €

Supplément sauce maison : 3 € Poivre ou Gorgonzola

Planche à partager pour l'apéritif Planche de Charcuterie des Cévennes 10 70

Accompagnée de verdure et condiments

Pour 2 personnes : 22 € Pour 4 personnes : 40 €

Tous nos plats sont faits maison































Entréez - 1 €

Salade Fraîcheur 3 11

Salade composée de tomates, betteraves et oeufs durs

La Planche des Gourmets 🤈 🕦

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 12 €

Il Gorgonzola 1 3 7 11

Rigattoni au gorgonzola, pousses d'épinard et noix

Le Petit Classique •

Steak haché viande Aubrac accompagné de frites maison et verdure Origine Viande : France

Évasion Marine 5 4 1 11

Thon frais snacké mi-cuit, mariné au cumin, gingembre, piment d'Espelette accompagné de potatoes de patates douce maison au paprika avec condiment mangue, butternut et cacahuètes grillées

Messert - S€

Le Nuage Glacé ³ ⁷ ⁸

Deux boules de glace Antolin

Tous nos plats sont faits maison





























Meggertg - 8€

Douceur Acidulé 3 7 8

Tarte au citron, croquant chocolat noir et citron confit

Crémeux Torréfié 7 8 3

Crème brulé au café

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo affiné 7 11

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

Dessert Enfant - S €

Le Glacier 7 3 8

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

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin









































