

ANTRENOUS

- RESTAURANT -



Prix net, service inclus

Toutes allergies sont à nous signaler à la réservation ou dès votre arrivée...

Gluten/A - Crustacés/B - Œufs/C - Poisson/D - Arachides/E - Soja/F -
Lait/G Fruits à coques/H - Céleri/I - Moutarde/J - Sésames/K - Lupin/L -
Mollusques/M - Anhydride sulfureux/N

À DÉCOUVRIR



LA BOUILLABAISSE

REVISTÉE DU CHEF

46€

Poisson selon arrivage

Soupe de poisson, sauce rouille, fromage, pomme de terre confite

*Fish according to arrival, fish soup, rouille sauce, cheese, candied potato
(A-B-C-D-E-G-H-I-J-K-L)*



UNIQUEMENT LE MIDI HORS DIMANCHE



PLAT / DESSERT

29€

-CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de Boeuf, cacahuètes pousses de soja
Beef carpaccio, peanuts, soy sprouts (A-E-F-H-I-J-K-L)

OU

-RISOTTO DE FREGOLA ET GAMBAS

Fregola (Petite pates ronde de Sardaigne), gambas, emulsion crustacés
(Small round pasta), prawn (A-B-D-E-F-G-H-I-K-L)

&

-CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit clafoutis (A-C-E-G-K-L)

AntrE'NouS

49€



-LA TOMATE

Tomate farçie de nectarine, eau de tomate
Tomato with nectarine, tomato water (A-E-H-I-K-L)

OU

-LA MORILLE BLANCHE

En différente texture (Purée, croustillante, emulsion)
White morel with different textures (mashed, crispy, emulsion) (A-E-F-G-I-K-L)

&

-LA DAURADE

Filet de Daurade, copeaux de fenouil, sauce vierge*
Sea bream fillet, fennel shavings, virgin sauce (A-D-E-H-I-K-L)

OU

-LE COCHON

Longe de cochon confite, oignons blancs, figues
Confit pork loin, white onions, figs (A-E-F-G-H-I-K-L)

&

-LE CHOCOLAT PASSION

Chocolat en biscuit, en crémeux, en crumble, en emulsion,
Sorbet et crémeux passion
*Chocolate in biscuit, creamy, crumble, emulsion, passion sorbet
(A-C-E-G-H-K-L)*

OU

-LA FRAISE

Millefeuille croustillant, crémeux vanille, fraises
Crispy custard, creamy vanilla, strawberries (A-C-E-H-K-L)

* Sauce vierge : Câpres, persil, citron, tomate, huile d'Olive

Dégustation

79€



-LE FOIE GRAS

Servi en copeaux, melba de pain croustillant, chutney poivron oignon rouge
Foie gras served as shavings, crispy bread melba, red onion chutney and pepper
(A-D-E-H-K-L)

&

-LE TURBOT

Pavé de Turbot, déclinaison de pois-chiche, emulsion soupe de poisson
Turbot pavé variation of chickpea, emulsion fish soup (A-B-D-E-G-H-I-K-L)

&

-LE PIGEON

Suprême rôti, cuisses confites, risotto de celeri et girolles
Roasted supreme pigeon, candied thighs, celery risotto and mushrooms (A-E-F-H-I-K-L)

&

-LE COMTÉ

En différente texture, chutney de raisin blanc
In a different texture, white grape chutney (A-E-G-K-L)

&

-LA FIGUE

Sablé Speculos, crémeux mascarpone, Figues rôties
Biscuit Speculoos, creamy mascarpone, roasted figs (A-C-E-G-H-K-L)

Les Entrées

L
A



-LE FOIE GRAS

24€

Servi en copeaux, melba de pain croustillant, chutney poivron oignon rouge
Foie gras served as shavings, crispy bread melba, red onion chutney and pepper
(A-D-E-H-K-L)

C

-LA TOMATE

19€

Tomate farcie de nectarine, eau de tomate
Tomato with nectarine, tomato water (A-E-H-I-K-L)

A

-CEVICHE DE DAURADE

23€

Copeaux de carotte et concombre croquant
White Fish ceviche shavings crispy Carrot and cucumber (A-D-E-F-H-I-J-K-L)

R

-LA MORILLE BLANCHE

21€

En différente texture (Purée, croustillante, emulsion)
White morel with different textures (mashed, crispy, emulsion) (A-E-F-G-I-K-L)

T

À Partager ou Pas

E



-ASSIETTE DE CHARCUTERIES

21€

Jambon PATTA-NEGRA - Chorizo BELLOTA - Lard DI-COLONNATA -
Saucisson sec (E-F-I-J-N)

Les Plats



-LA DAURADE

30€

Filet de Daurade, copeaux de fenouil, sauce vierge*
Sea bream fillet, fennel shavings, virgin sauce (A-D-E-H-I-K-L)

-LE TURBOT

33€

Pavé de Turbot, déclinaison de pois-chiche, emulsion soupe de poisson
Turbot pavé variation of chickpea, emulsion fish soup (A-B-D-E-G-H-I-K-L)

-LE COCHON

30€

Longe de cochon confite, oignons blancs, figues
Confit pork loin, white onions, figs (A-E-F-G-H-I-K-L)

-LE BŒUF

43€

Filet de bœuf en croûte, foie gras, feuille d'épinard
Beef fillet in crust, foie gras, spinach (A-C-E-F-G-H-K-L)

-LE RIS DE VEAU

44€

Ris de Veau, risotto de celeri et girolles
Sweetbreads, risotto of celery and mushrooms (A-E-F-H-I-K-L)

-LE PIGEON

41€

Suprême rôti, cuisses confites, risotto de celeri et girolles
Roasted supreme pigeon, candied thighs, celery risotto and mushrooms (A-E-F-H-I-K-L)

-PLAT VÉGÉTARIEN

25€

Lasagne déstructuré, courgette, burrata
Unstructured lasagne, zucchini, burrata (A-C-E-G-H-I-K-L-M)

* Sauce vierge : Câpres, persil, citron, tomate, huile d'Olive

Les Desserts



- LE FROMAGE

15€

Saint Nectaire, Chèvre frais, Roquefort, Comté,
Ossau Iraty servi avec confiture de cerises et miel

Cheese course (A-E-G-H-K-L)

-LE CHOCOLAT PASSION

13€

Chocolat en biscuit, en crémeux, en crumble, en emulsion,
Sorbet et crémeux passion

*Chocolate in biscuit, creamy, crumble, emulsion, passion sorbet
(A-C-E-G-H-K)*

-LA FIGUE

13€

Sablé Speculos, crémeux mascarpone, Figues rôties
Biscuit Speculoos, creamy mascarpone, roasted figs (A-C-E-G-H-K-L)

-LA FRAISE

13€

Millefeuille croustillant, crémeux vanille, fraises
Crispy custard, creamy vanilla, strawberries (A-C-E-H-K-L)

-LE SOUFFLÉ

15€

Soufflé fruit de la passion, cœur de praliné noisette
Passion fruit soufflé, hazelnut praline heart (C-E-H)

-GLACES ET SORBETS **3,50€ la boule**

Citron, Framboise, Passion, Vanille, Chocolat, Basilic
Lemon, Raspberry, Passion Fruit, Vanilla, Chocolate, Basil

**Pour éviter toute attente, nous vous demandons de
choisir les desserts à la prise de commande.**

*To avoid any waiting, we ask you to choose your desserts
when taking the order. Thank you.*

Menu Enfant

(Jusqu'à 12 Ans)

18€



CORDON BLEU PRÉPARÉ PAR LE CHEF

(A-C-E-F-G-H-K-L)

OU

FILET DE DAURADE

(E-F-G-H)

&

TARTE AUX FRAISES

(A-C-E-G-H-K-L)

OU

GLACE OU SORBET AU CHOIX

Citron, Framboise, Passion, Vanille, Chocolat, Basilic

Lemon, Raspberry, Passion, Vanilla, Chocolat, Basil

ANTRENOUS

- RESTAURANT -

Carte des Vins



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service inclus

Les Cocktails



« Rio » (*Sans Alcool*)

Jus d'ananas, eau gazeuse, 1 trait de grenadine

10€

« Lemon and Basil »

4cl de gin, Schweppes Lemon, sirop de basilic Maison

14€

« Punch »

4cl de Rhum, jus de citron, jus d'ananas, framboise, Ginger beer

14€

« Bloody Mary »

4 cl vodka, Jus de tomate, citron, tabasco, sel de céleri, Worcester sauce

15€

« Vodka Martini »

4 cl vodka, 2 cl Martini, olive verte, zeste de citron

15€

« Picon vin blanc / mousseux »

4 cl Picon, vin blanc, trait sirop de citron

10€

« Picon Bière »

4 cl Picon, bière, sirop de citron

9€

« Campari fruit de la passion »

1/4 Campari, 3/4 fruit de la passion

12€

« Spritz »

1/3 d'Apérol, 1/3 Prosecco, 1/3 eau pétillante

13€

« Hugo Spritz »

1/3 Saint Germain (Fleur de Sureau), 1/3 Prosecco, 1/3 eau pétillante

15€

« Americano Maison »

Martini rouge, Campari, Martini blanc

15€

« Gin Tonic »

4cl de gin, Schweppes

13€

Les Apéritifs



Coupe de champagne Veuve Pelletier	16 CL	15€
Kir Royal (cassis / framboise / pêche)	16 CL	15€
Kir vin blanc maison	16 CL	9€
Kir pétillant (cassis, framboise, pêche)	16 CL	12€
Martini rouge, blanc	8 CL	8€
Campari	8 CL	8€
Porto rouge	12 CL	9€
Pastis / Ricard	4 CL	6€
Whisky JB	4 CL	7€
Whisky OBAN	4 CL	12€
Vodka Eristoff	4 CL	7€
Gin Gordons	4 CL	7€
Rhum blanc Havana club	4 CL	7€
Rhum brun Havana club	4 CL	7€
Monaco	25 CL	5€
Panache	25 CL	5€

Le Champagne

Veuve Pelletier

75CL

68€

Les Vins au Verre

LES ROSÉS Côte de Provence

La Martinette AOP BIO	9€
Château les Crostes AOC	8€
Saint-Louis La Manuelle AOP	7€

LES BLANCS Côte de Provence

La Martinette AOP BIO	9€
Château les Crostes AOC	8€
Saint-Louis La Manuelle AOP	7€

Muscat Doux AOP	8€
-----------------	----

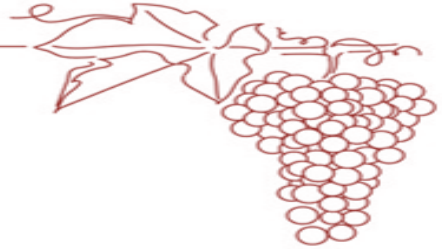
LES ROUGES

Château La Martinette AOP BIO	9€
Château les Crostes AOC	8€
Saint-Louis La Manuelle AOP	6€

Les Bières

Le Brasseur Varois (Carcès)	Blonde	33CL	7€
Bière Heineken SANS ALCOOL	Blonde	25cl	5€

Les Rosés



Château la Martinette **BIO**

Côte de Provence AOP (*Lorgues*)

Cépages : Syrah, Rolle, Grenache, Cinsault |

75CL

43€

Château Astros « AMOUR » **BIO**

Côte de Provence AOP (*Vidauban*)

Cépages : Grenache, Cinsault, Tibouren |

75CL

40€

Château Roubine « Inspire » Cru Classé **BIO**

Côte de Provence, AOC (*Lorgues*)

Cépages : Tibouren, Clairette|

75CL

75€

Château les Crostes « Cuvée Amalia »

Côte de Provence AOC (*Lorgues*)

Cépages : Grenache, Cinsault |

75CL

36€

50CL

28€

Saint Louis la Manuelle « Cuvée Signature »

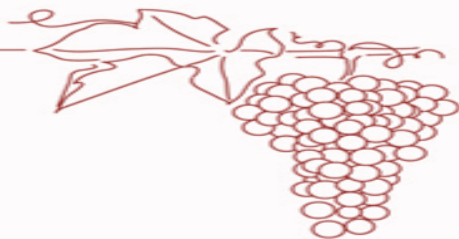
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

Cépages : Grenache, Cinsault |

75CL

32€

Les Rouges d'ici



Saint Louis la Manuelle « Cuvée Signature »

Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

Cépages : Grenache, Syrah |

75CL

32€

Château les Crostes « Cuvée Amalia »

Côte de Provence AOC (*Lorgues*)

Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah |

75CL

35€

50CL

28€

Château la Martinette **BIO**

Côte de Provence, AOP (*Lorgues*)

Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre |

75CL

47€

Château Roubine « Inspire » Cru Classé **BIO**

Côte de Provence AOC (*Lorgues*)

Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah |

75CL

75€

Château Astros « AMOUR » **BIO**

Côte de Provence AOP (*Vidauban*)

Cépages : Merlot, Carignan, Marselan |

75CL

42€

«Cuvée Balthazar » Édition Limitée et Numérotée

Château les Crostes Côte de Provence AOP (*Lorgues*)

Cépages : Syrah et de Cabernet Sauvignon

75CL

81€

Les Rouges d'Ailleurs



Château Trébiac Grand vin de Bordeaux

Appellation Graves Contrôlée

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon |

75CL

44€

Sancerre « Vignoble Dauny » **BIO**

Appellation Sancerre Contrôlée

Cépages : Pinot noir |

75CL

55€

Givry « La Luolle » **BIO Grand vin de Bourgogne AOP**

Cépages : Pinot Noir |

75CL

89€

Les Blancs d'ici



Château les Crostes « Cuvée Amalia »

Côte de Provence AOC (*Lorgues*)

Cépages : Rolle, Ugni Blanc |

75CL
50CL

37€
29€

Château la Martinette **BIO**

Côte de Provence AOP (*Lorgues*)

Cépages : Rolle, Clairette |

75CL

43€

Château Roubine « Inspire » Cru Classé **BIO**

Côte de Provence AOP (*Lorgues*)

Cépages : Sémillon, Rolle |

75CL

75€

Château Astros « AMOUR » **BIO**

Côte de Provence AOP (*Vidauban*)

Cépages : Rolle |

75CL

42€

Saint Louis la Manuelle « Cuvée Signature »

Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

Cépages : Ugni blanc, Rolle |

75CL

32€

Les Blancs d'ailleurs



Givry « La Luolle » BIO Grand vin de Bourgogne

Appellation d'Origine Contrôlée

Cépages : Chardonnay |

75CL

86€

Pouilly Fuissé « Domaine Romanin » Bourgogne

Appellation Pouilly Fuissée Contrôlée

Cépages : Chardonnay |

75 CL

79€

Crozes-Hermitage « Nathan » BIO Côte du Rhône

Appellation Crozes- Hermitage Protégée

Cépages : Rolle, Clairette|

75CL

71€

Les Digestifs



GET 27	4 CL	7€
Limoncello	4 CL	7€
Armagnac « DUC DE CAMILLAC »	4 CL	10€
Cognac « ABK6 »	4 CL	10€
Grappa	4 CL	10€
Marc Garlaban (Eau de vie)	4 CL	10€
Génépi (Liqueur)	4 CL	10€
Poire Williams (Eau de vie)	4 CL	10€
Whisky Aberlour 10 Ans d'Age	4 CL	12€
Whisky Lagavulin 16 Ans d'Age	4 CL	14€
Don Papa	4 CL	15€

Les Softs



JUS DE FRUIT GRANINI :

Orange, ananas, pomme, tomate	25 CL	4€
Coca	33 CL	4,50€
Coca 0	33 CL	4,50€
Orangina	25 CL	4,50€
Perrier	33 CL	4€
Limonade	33 CL	4€
Thé glacé « Fuzetea »	25 CL	4€
Schweppes tonic/ Schweppes Lemon	25 CL	3,50€

SIROP :

Citron / pêche / menthe / grenadine / fraise	
Orgeat	2,50€

EAU PLATE et EAU GAZEUSE :

EVIAN	100CL	6,50€
	50 CL	5€
SAN PELLEGRINO	100CL	6,50€
	50 CL	5€

Café / Café allongé	3€
Déca	3,50€
Déca noisette	4€
Noisette	3,50€
Cappuccino	5€
Café au lait	4,50€
Déca au lait	5€
Double café	4,50€
Thé / infusion	5€