



Menu 32 €

Entrées

La Nîmoise 4 11 7 1 3

Tarte fine à la brandade de morue de Nîmes et poivrons marinés accompagnée de sa verdure

Roulade des Près 7

Courgettes roulées à la ricotta citronnée et son huile verte au basilic

La Caillette 11

Caillette aux herbes maison au porc VF, sur son lit de verdure

Plats

Thon des Beaux Jours 4 11 6

Thon frais mi-cuit de Méditerranée accompagné d'aubergines grillées, riz herbacé et sauce soja légèrement relevée

Fêta Ensoleillée 1 7 11

Fêta en feuille filo accompagnée de pommes de terres grenaille et légumes du soleil

Le Pané du Sud 3 7 1

Escalope de poulet VF panée garnie à la mozzarella, tomates séchées accompagnée d'une purée de pommes de terre herbacée

Desserts

Chocolavande 7 3

Crème chocolatée infusée à la lavande de Provence

L'Abriote Tendre 1 7

Abricots rôtis sur son lit de yaourt à la Grecque accompagnés d'un crumble au thym

Fiadone Revisité 3 7 1

Gâteau corse au citron et cerises Amarena

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 €

La Nîmoise 4 11 7 1 3

Tarte fine à la brandade de morue de Nîmes et poivrons marinés accompagnée de sa verdure

Roulade des Près 7

Courgettes roulées à la ricotta citronnée et son huile verte au basilic

La Caillette 11

Caillette maison au porc VF, herbes sur son lit de verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats

Thon des Beaux Jours - 20 € 4 11

Thon frais mi-cuit de Méditerranée accompagné d'aubergines grillées, riz herbacé et sa sauce soja légèrement relevée

Fêta Ensoleillée - 20 € 1 7 11

Fêta en feuille filo accompagnée de pommes de terres et légumes du soleil

Le Pané du Sud - 20 € 3 7 1

Escalope de poulet VF panée garnie à la mozzarella, tomates séchées accompagnée d'une purée de pommes de terre herbacée

La Pasta - 22 € 1 7 3

Linguines avec sa poivronnade maison et sa burrata

Le Burger de l'Antidot' - 22 € 1 7 11

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

Origine Viande : France, Aubrac

La pièce du Boucher - 25 € 11

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

Origine Viande : France, Liouc

L'envol - 25 € 7 11

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

Origine Viande : France

Seiches sous les Agrumes - 25 € 14 11

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

Souffle des Marées - 25 € 14 11

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

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



Enfant
-10 ans

Entrées - 8 €

La Nîmoise 4 11 7 1 3

Tarte fine à la brandade de morue de Nîmes et poivrons marinés accompagnée de sa verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 13 €

Thon des Beaux Jours 4 11 6

Thon frais mi-cuit de Méditerranée accompagné d'aubergines grillées, riz herbacé et sauce soja légèrement relevée

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100g accompagné de frites maison et verdure

Origine Viande : France

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin et sa chantilly maison

Tous nos plats sont faits maison



Desserts à la carte

Desserts - 9€ Les desserts seront pris en début de commande

Chocolavande 7 3

Crème chocolatée infusée à la lavande de Provence

L'Abricot Tendre 1 7

Abricots rôtis sur son lit de yaourt à la Grecque accompagnés d'un crumble au thym

Fiadone Revisité 3 7 1

Gâteau corse au citron et cerises Amarena

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