



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Jardin d'Été au Chèvre 1 4 7 11

Tarte fine de courgettes/chèvre accompagnée de sa verdure

Mimosa en Rose 11 4 3 7

Oeufs mimosa colorés à la betterave accompagnés de sa mayonnaise maison, oeufs de truite et sa verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de beurre parfumé et de verdure

Plats - 18 €

Le British 4 7 3 1

Poisson blanc enrobé d'une pâte à frire au curry accompagné de frites maison, sauce tartare et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Rigattoni alla norma 7 3 1

Rigattoni à la napolitaine, aubergines confites et brisures de pecorino

Rouge Velour 11

Carpaccio de boeuf accompagné de sa sauce vierge, frites maison, burratina
Origine Viande : France

Desserts - 8€

Lune de Cacao 8 7

Crème soyeuse au chocolat accompagnée de sa glace au yaourt d'Ardèche Antolin

Écume Crémeuse 7 8

Ricotta fouettée accompagnée de figues rôties au miel et pignons grillés

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de sa confiture de châtaigne des Cévennes

Duo affiné 7 11

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

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

Il Gorgonzola - 19 € 1 3 7 11

Pâtes maison gorgonzola, pousse d'épinard et noix

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

Burger accompagné de frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

Suggestions

La pièce du Boucher - 24 €

Pièce de boeuf (300g +/-) accompagnée de frites maison et de verdure

Origine Viande : France, Liouc

Seiches sous les Agrumes - 24 € 14 1 3 11

Seiches accompagnées d'un condiment d'agrumes et pâtes maison

L'envol Poivré - 24 € 7 1 11

Magret de canard entier (400g +/-) accompagné d'une sauce au poivre maison et frites maison

Origine Viande : France

Assiette de frites maison - 6 €

Supplément sauce maison : 3 €

Poivre ou Gorgonzola

Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes 1 7 8

Accompagnée de son beurre parfumé et condiments

Pour 2 personnes : 22 €

Pour 4 personnes : 40 €

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 - 7 €

Mimosa en rose 7 8 11

Oeufs mimosa colorés à la betterave accompagnés de sa mayonnaise maison, oeufs de truite et sa verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de son beurre parfumé et de sa verdure

Plats - 12 €

Il Gorgonzola 1 3 7 11

Pâtes maison au gorgonzola, pousses d'épinard et noix

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac accompagné de frites maison et sa verdure

Origine Viande : France

Le British 4 7 3 1

Poisson blanc enrobé de pâte à frire au curry accompagné de frites maison, sauce tartare et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Boule de glace Antolin et sa crème fouettée 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



A La Carte

Desserts - 8€

Lune de Cacao 8 7

Crème soyeuse au chocolat accompagnée de sa glace au yaourt d'Ardèche

Écume Crémeuse 7 8

Ricotta fouettée accompagnée de figues rôties au miel et pignons grillés

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de sa confiture de châtaigne des Cévennes

Duo affiné 7 11

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

Dessert Enfant- 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Boule de glace Antolin et sa crème fouettée 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