

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



PLAT / DESSERT

29€

-CARPACCIO DE BOEUF "BENOU" *

Carpaccio de Boeuf, câpres, roquette, parmesan, servi avec frites
Beef carpaccio, capers, roquette, parmesan, served with fries (A-E-F-H-I-J-K-L)

OU

-POITRINE DE PORC CONFITE

Servi avec compression de pomme de terre, reblochon, bacon
Confit pork, served with potato and reblochon (A-F-G-H-I-J-K-L)

&

-PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Meringue, crémeux et sorbet passion, ananas, mangue, kiwi
*Meringue, passion cream and sorbet, pineapple, mango, kiwi
(C-G)*

** «BENOU» : Dédicace Bernard Michel*

AntrE'NouS

49€



-LE CHOUX BLANC ROTÎ

Tranche de choux-blanc, caramélisée, burrata, orange sanguine
Slice of white cabbage, caramelized, burrata, blood orange (A-E-F-H-K-L)

OU

-TATAKI DE SAUMON

Servi avec déclinaison de céleri
Salmon tataki served with celery variation (C-D-E-F-I-J-K-L)

&

-LA DAURADE

Filet de daurade, croûte de mendiant, déclinaison de betteraves
Sea bream fillet with a beetroot variation (A-C-D-E-F-G-H-H-K-L)

OU

-LE COCHON

Longe de cochon, carottes et coques
Pork loin, carrots and cockles (A-C-E-F-G-H-I-K-L)

&

-LA CRÊPE MANDARINE

Crêpe, crémeux et sorbet mandarine
Crepe, creamy and tangerine sorbet (A-C-E-G-H-K-L)

OU

-LE TOUT CHOCOLAT

Chocolat en biscuit, en crémeux, en crumble, en emulsion
Chocolate in biscuit, creamy, crumble, emulsion (A-C-E-G-H-K)

Dégustation

78€



-LE FOIE GRAS EN COPEAUX

Sur Melba de pain, chutney ananas fenouil
Foie-gras in shavings, on Melba of bread, pineapple chutney fennel (A-E-H-K-L)

&

-LE CABILLAUD

Pavé de cabillaud, choux-fleurs, condiment ail noir
Cod, cauliflower, condiment garlic noir (A-D-E-G-H-K-L)

&

-LE PIGEON

Suprême rôti de pigeon, cuisses confites, déclinaison d'oignon doux, poires
Roasted pigeon supreme, candied thighs, declination of sweet onion, Pears (A-E-F-G-H-I-K-L)

&

-LE COMTÉ

Chantilly de Comté, copeaux de Comté, chutney oignons rouge
Comté Chantilly, Comté shavings, red onion chutney (G)

&

-LE SOUFFLÉ

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

Les Entrées

L



A

-LE FOIE GRAS EN COPEAUX 24€

Sur Melba de pain, chutney ananas fenouil
Foie-gras in shavings, on Melba of bread, pineapple chutney fennel (A-E-H-K-L)

-TATAKI DE SAUMON 22€

Servi avec déclinaison de céleri
Salmon tataki served with celery variation (C-D-E-F-I-J-K-L)

C

-CEVICHE DE POISSON 21€

Copeaux de légumes croquant
Fish ceviche shavings crispy vegetables (A-D-E-F-H-I-J-K-L)

A

-LE CHOUX BLANC ROTÎ 20€

Tranche de choux-blanc, caramélisée, burrata, orange sanguine
Slice of white cabbage, caramelized, burrata, blood orange (A-E-F-H-K-L)

R

À Partager ou Pas



T

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, croûte de mendant, déclinaison de betteraves
Sea bream fillet with a beetroot variation (A-C-D-E-F-G-H-H-K-L)

-LE CABILLAUD

32€

Pavé de cabillaud, choux-fleurs, condiment ail noir
Cod, cauliflower, condiment garlic noir (A-D-E-G-H-K-L)

-LE COCHON

32€

Longe de cochon, carottes et coques
Pork loin, carrots and cockles (A-C-E-F-G-H-I-K-L)

-LE BOEUF

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, carottes en déclinaison, citron vert
Sweetbread, carrots in declension, lemon (A-E-F-G-H-I-K-L)

-LE PIGEON

41€

Suprême rôti de pigeon, cuisses confites, déclinaison d'oignon doux, poires
Roasted pigeon supreme, candied thighs, declination of sweet onion, Pears (A-E-F-G-H-I-K-L)

-PLAT VÉGÉTARIEN

25€

Risotto de fregola* aux champignons
Fregola risotto with mushrooms (A-E-H-K-L)

**FREGOLA : Petites Pâtes rondes Italienne issu de Sardaigne
Small round Italian pasta from Sardinia*

**CROUTE DE MENDIANT : Pistaches, noisettes, cacahuètes, graines de fenouil*

Les Desserts



- 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 TOUT CHOCOLAT

13€

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

-PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

13€

Meringue, crémeux et sorbet passion, ananas, mangue, kiwi
Meringue, passion cream and sorbet, pineapple, mango, kiwi (C-G)

-LA CRÊPE MANDARINE

13€

Crêpe, crémeux et sorbet mandarine
Crepe, creamy and tangerine sorbet (A-C-E-G-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
Lemon, Raspberry, Passion Fruit, Vanilla, Chocolate

**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

Servi avec purée de pomme de terre ou frites maison

Cordon bleu prepared by the chef served with mashed potato or homemade french fries
(A-C-E-F-G-H-K-L)

OU

FILET DE DAURADE

Servi avec purée de pomme de terre ou frites maison

Sea bass fillet served with mashed potato or homemade French fries (G)

&

CRÊPE AU SUCRE

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

OU

GLACE OU SORBET AU CHOIX

Citron, Framboise, Passion, Vanille, Chocolat

Lemon, Raspberry, Passion, Vanilla, Chocolat

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, 1 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€

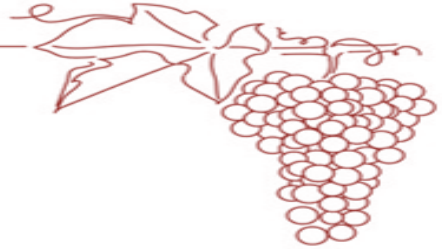
Bière Heineken SANS ALCOOL

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 »

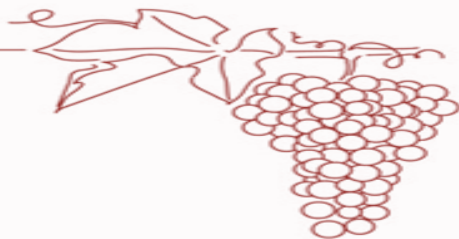
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

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



Sancerre « Vignoble Dauny » **BIO**

Appellation Sancerre Contrôlée

Cépages : Sauvignon |

75CL

52€

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€