

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

45€

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)

POUR LES AMATEURS DE CHASSE

-LE LIÈVRE À LA ROYALE

47€

Servi avec purée de pomme de terre
Hare à la royale, served with mashed potato
(A-E-F-G-H-I-J-K-L)

-LE PITHIVIER

45€

Tourte à la viande déclinée avec canard sauvage, perdreaux, cerf, Sanglier, lièvre
Meat pie declined with duck, partridges, deer, wild boar, hare
(A-C-E-F-G-H-I-J-K-L)

-LE CERF

24€

Carpaccio de cerf, noisette, chutney butternut oignons rouge
Carpaccio of deer, nuts, chutney butternut red onions
(A-C-E-F-H-I-J-K-L)

AntrE'NouS

49€



-LES ESCARGOTS

Escargots et pomme de terre en déclinaison
Snails and potatoes in variation (A-C-E-G-H-K-L)
OU

-LE POIREAUX

En différente texture, espuma de xérès
In different texture, xérès espuma (A-C-E-F-G-H-K-L)

&

-LA SAINT-JACQUES

Rôties, choux fleur, mandarine
Roasted scallops, cauliflower, mandarin (A-B-D-E-F-G-K-L)
OU

-LE COCHON

Longe de cochon, gnocchi de pomme de terre, patate douce
Pork, potato gnocchi, sweet potato (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

-LA PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Pavlova mangue, ananas, kiwi, passion
(C-G)

Dégustation

78€



-LA SAINT-JACQUES

Carpaccio de Saint-Jacques citron caviar, fenouil
Carpaccio of Saint-Jacques lemon caviar, fennel
(A-C-E-H-J-K-L-M)

&

-LA LOTTE

Médaillon de lotte rôtie, butternut et chataignes
Monk Fish medallion roasted, butternut and chataigne (A-D-E-F-G-H-K-L)

&

-LE PIGEON

Suprême rôti de pigeon, cuisses confites, navets, mangues
Roasted pigeon supreme, candied thighs, turnip, mango
(A-E-F-G-H-I-K-L)

&

-LE BRIE TRUFFÉ PAR NOS SOINS

&

-LE CHOCOLAT PASSION

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)

L
A

C
A

R
T
E

Les Entrées



-RAVIOLES DE FOIE GRAS

23€

Raviolis de foie gras, bouillon de pot au feu, salade d'herbes fraîche
Foie gras ravioli, pot roast broth, fresh herb salad
(A-C-E-F-I-K-L)

-LE POIREAUX

20€

En différente texture, espuma de xérès
In different texture, xérès espuma (A-C-E-F-G-H-K-L)

-LA SAINT-JACQUES

23€

Carpaccio de Saint-Jacques citron caviar, fenouil
Carpaccio of Saint-Jacques lemon caviar, fennel
(A-C-E-H-J-K-L-M)

-LES ESCARGOTS

21€

Escargots et pomme de terre en déclinaison
Snails and potatoes in variation (A-C-E-G-H-K-L)

À Partager ou Pas



-ASSIETTE DE CHARCUTERIES

21€

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

Les Plats



-LA SAINT-JACQUES

30€

Rôties, choux fleur, mandarine
Roasted scallops, cauliflower, mandarin (A-B-D-E-F-G-K-L)

-LA LOTTE

34€

Médaillon de lotte rôtie, butternut et chataignes
Monk Fish medallion roasted, butternut and chataigne (A-D-E-F-G-H-K-L)

-LE COCHON

31€

Longe de cochon, gnocchi de pomme de terre, patate douce
Pork, potato gnocchi, sweet potato (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, betteraves et pamplemousse
Sweetbread, beets and grapefruit (A-E-F-G-H-I-K-L)

-LE PIGEON

41€

Suprême rôti de pigeon, cuisses confites, navets, mangues
Roasted pigeon supreme, candied thighs, turnip, mango (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 CHOCOLAT PASSION

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)

- LA PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

13€

Pavlova mangue, ananas, kiwi, passion
(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, basilic
Lemon, Raspberry, Passion Fruit, Basilic, Vanilla, Chocolat

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€



SUPRÈME DE VOLAILLE

Servi avec purée de pomme de terre ou frites maison

Supreme of chicken served with mashed potato or homemade french fries (A-C-E-F-G-H-K-L)

OU

MEDAILON DE LOTTE

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

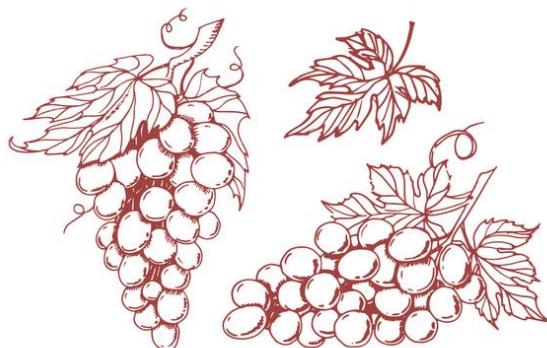
Citron, Framboise, Passion, Vanille, Chocolat

Lemon, Raspberry, Passion, Vanilla, Chocolat

ANTRÉNOUS

- 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)	10€
Jus d'ananas, eau gazeuse, 1 trait de grenadine	
« Lemon and Basil »	14€
4cl de gin, Schweppes Lemon, sirop de basilic Maison	
« Punch »	14€
4cl de Rhum, jus de citron, jus d'ananas, framboise, Ginger beer	
« Bloody Mary »	15€
4 cl vodka, Jus de tomate, citron, tabasco, sel de céleri, Worcester sauce	
« Vodka Martini »	15€
4 cl vodka, 2 cl Martini, 1 olive verte, zeste de citron	
« Picon vin blanc / mousseux »	10€
4 cl Picon, vin blanc, trait sirop de citron	
« Picon Bière »	9€
4 cl Picon, bière, sirop de citron	
« Campari fruit de la passion »	12€
1/4 Campari, 3/4 fruit de la passion	
« Spritz »	13€
1/3 d'Apérol, 1/3 Prosecco, 1/3 eau pétillante	
« Hugo Spritz »	15€
1/3 Saint Germain (Fleur de Sureau), 1/3 Prosecco, 1/3 eau pétillante	
« Americano Maison »	15€
Martini rouge, Campari, Martini blanc	
« Gin Tonic »	13€
4cl de gin, Schweppes	

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	11€
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€
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

65€

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€

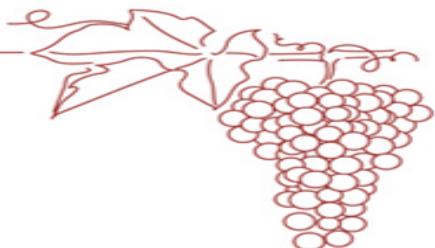
LES ROUGES

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

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 »

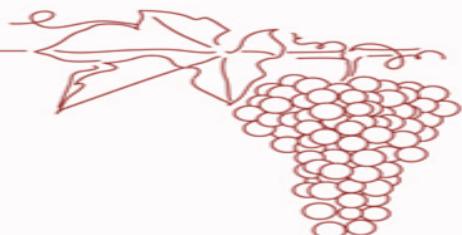
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

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

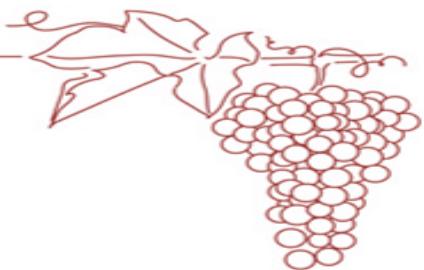
Côte de Provence AOP (*Vidauban*)

Cépages : Merlot, Carignan ,Marselan|

75CL

42€

Les Rouges d'Ailleurs



Château Trébiac Grand vin de Bordeaux

Appellation Graves Contrôlée

Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon |

75CL

41€

Sancerre « Vignoble Dauny » BIO

Appellation Sancerre Contrôlée

Cépages : Pinot noir |

75CL

55€

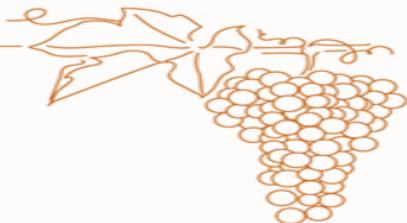
Givry « La Luolle » BIO Grand vin de Bourgogne AOP

Cépages : Pinot Noir |

75CL

89€

Les Blancs d'ici



Château les Crostes « Cuvée Amalia »

Côte de Provence AOC (*Lorgues*)

Cépages : Rolle, Ugny 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 »

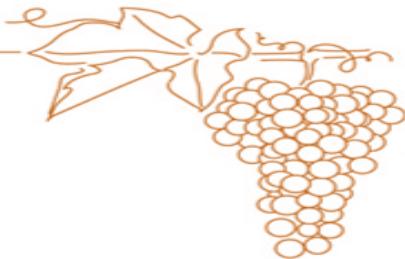
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

Cépages : Ugny 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€
Chartreuse	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€
Rhum arrangé, noix de macadamia	4 CL	12€

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	3,50€
Schweppes tonic/ Schweppes Lemon	25 CL	3,50€

SIROP :

Citron / pêche / menthe / grenadine / fraise	
Orgeat / Pamplemousse	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€