

# 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)



# AntrE'NouS

49€



## -L'ŒUF PARFAIT

Œuf parfait et déclinaison de champignons  
*Perfect egg and variety of mushrooms (A-C-E-F-G-H-K-L)*

**OU**

## -LE SAUMON

Tataki de saumon, sesame et concombre  
*Salmon tataki, sesame and cucumber (A-B-E-F-H-J-K-L)*

**&**

## -LE BAR

Filet de Bar, croûte de mendiants\*, déclinaison de betteraves  
*Sea bass fillet, beggar's crust, beetroot variation  
(A-C-D-E-H-K-L)*

**OU**

## -LA CANETTE

Filet de canette, céleri et figes  
*Can fillet, celery and figs (A-E-F-G-H-K-L)*

**&**

## -LA POMME

Pomme façon tatin, glace vanille  
*Tatin apple, vanilla ice cream (A-C-E-G-H-K-L)*

**OU**

## -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)*

# Dégustation

77€



## -RAVIOLES DE FOIE GRAS

Ravioles 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 CABILLAUD

Pavé de cabillaud confit, choux-fleurs en différente texture  
*Pavé of candied cod, cauliflower in different texture* (A-D-E-G-H-K-L)

&

## -LE PIGEON

Suprême rôti de pigeon, cuisses confites, oignon doux et prunes  
*Roasted pigeon supreme, candied thighs, sweet onion and prun fruits*  
(A-E-F-G-H-I-K-L)

&

## -LE COMTÉ

Le comté en déclinaison, chutney poire /oignon rouge  
*Comté cheese in variations, Strawberry / 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  
  
C  
A  
R  
T  
E



## -RAVIOLES DE FOIE GRAS

**23€**

Ravioles 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)

## -L'ŒUF PARFAIT

**20€**

Œuf parfait et déclinaison de champignons  
*Perfect egg and variety of mushrooms* (A-C-E-F-G-H-K-L)

## -LE SAUMON

**22€**

Tataki de saumon, sesame et concombre  
*Salmon tataki, sesame and cucumber* (A-B-E-F-H-J-K-L)

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

## -FRITTO MISTO

**19€**

Mix de légumes, emulsion Aïoli  
*Vegetable mix, Aioli emulsion* (A-C-E-G-H-I-J-K-L)

# Les Plats



## -LE BAR

**30€**

Filet de Bar, croûte de mendiants\*, déclinaison de betteraves  
*Sea bass fillet, beggar's crust, beetroot variation*  
(A-C-D-E-H-K-L)

## -LE CABILLAUD

**34€**

Pavé de cabillaud confit, choux-fleurs en différente texture  
*Pavé of candied cod, cauliflower in different texture* (A-D-E-G-H-K-L)

## -LA CANETTE

**31€**

Filet de canette, céleri et figues  
*Can fillet, celery and figs* (A-E-F-G-H-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, oignon doux et prunes  
*Roasted pigeon supreme, candied thighs, sweet onion and prun fruits*  
(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 AGRUMES

**13€**

*Citrus pavlova (C-G)*

## -LA POMME

**13€**

Pomme façon tatin, glace vanille  
*Tatin apple, vanilla ice cream (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, 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€



## **SUPRÊME 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**

## **FILET DE BAR**

Servi avec purée de pomme de terre ou frites maison

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

**&**

## **TARTE FINE AUX POMMES**

(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



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

# Les Apéritifs



<b>Coupe de champagne Veuve Pelletier</b>	16 CL	15€
<b>Kir Royal (cassis / framboise / pêche)</b>	16 CL	15€
<b>Kir vin blanc maison</b>	16 CL	9€
<b>Kir pétillant (cassis, framboise, pêche)</b>	16 CL	10€
<b>Martini rouge, blanc</b>	8 CL	8€
<b>Campari</b>	8 CL	8€
<b>Porto rouge</b>	12 CL	8€
<b>Pastis / Ricard</b>	4 CL	6€
<b>Whisky JB</b>	4 CL	7€
<b>Vodka Eristoff</b>	4 CL	7€
<b>Gin Gordons</b>	4 CL	7€
<b>Rhum blanc Havana club</b>	4 CL	7€
<b>Rhum brun Havana club</b>	4 CL	7€
<b>Monaco</b>	25 CL	5€
<b>Panache</b>	25 CL	5€

# Le Champagne

Veuve Pelletier

75CL

61€

## 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€

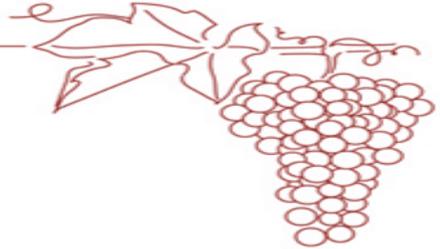
### LES ROUGES

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 »**

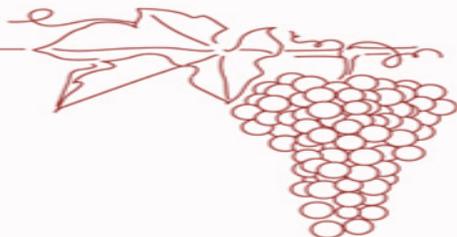
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

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****

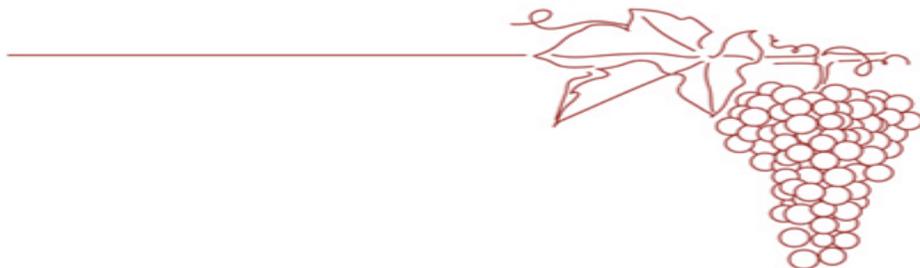
Côte de Provence AOP (*Vidauban*)

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, Ugni Blanc |

75CL

37€

50CL

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



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