



Menu 32 €

Entrées

Le Jardin des Sardines 4 11

Sardines confites maison accompagnées d'une sauce vierge estragon, cébette, kumquat et verdure

Souffle Frais

Soupe de tomates ananas accompagnée d'une quenelle d'aubergine et pommes de terre

La Caillette 11

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

Origine viande : France

Plats

Le British 4 3 7

Poisson blanc frais pané au curry accompagné de frites maison, sauce tartare maison et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Omelette Estivale 7 3 11

Omelette roulée aux poivrons marinés, fêta accompagnée de pommes de terres grenaille, courgettes, verdure

Le Bec Sucré 1

Brochettes de canard aux abricots et sel de romarin accompagnées mélange de boulgour, quinoa, réduction au vinaigre de cidre et courgettes

Origine viande : France

Desserts

Les desserts seront pris en début de commande

Soie Blanche 7 8

Panna cotta infusée aux feuilles de figuier, brunoise de rhubarbe et noix de coco torréfiée

Velours de Pêche 1 7 8

Soupe de pêche, sirop aux épices, chantilly et tuile aux amandes

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

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

Entrées - 13 €

Le Jardin des Sardines 4 11

Sardines confites maison accompagnées d'une sauce vierge estragon, cébette, kumquat et verdure

Souffle Frais

Soupe de tomates ananas accompagnée d'une quenelle d'aubergines et pommes de terre

La Caillette 11

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

Origine viande : France

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Origine viande : France

Plats

Le British - 20 € 4 3 7

Poisson blanc frais pané au curry accompagné de frites maison, sauce tartare maison et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Omelette Estivale - 20 € 7 3 11

Omelette roulée aux poivrons marinés, fêta accompagnée de pommes de terres grenaille, courgettes, verdure

La Pasta - 22 € 1 7 3

Linguines à la confiture de poivrons rouges et poivrons marinés et sa burrata

Le Burger de l'Antidot' - 22 € 1 7 11

Burger, steak haché 150 g 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, 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

Les Bons Ribs - 23 € 11

Ribs de porc marinés accompagnés de frites maison et verdure

Origine Viande : France, Aveyron

Tous nos plats sont faits maison



Enfant
-10 ans

Entrées - 8 €

Le Jardin des Sardines 4 11

Sardines confites maison accompagnées d'une sauce vierge estragon, cébette, kumquat et verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 13 €

Le British 4 3 7

Poisson blanc frais pané au curry accompagné de frites maison, sauce tartare maison et courgettes grillées (façon Fish and Chips)

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100 grammes, 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

Les Allergènes

1
Gluten

2
Crustacés

3
Oeufs

4
Poissons

5
Arachides

6
Soja

7
Lait

8
Fruits à coque

9
Céleri

10
Moutarde

11
Sésame

12
Sulfites

13
Lupins

14
Mollusques



Desserts à la carte

Desserts - 9€

Les desserts seront pris en début de commande

Soie Blanche 7 8

Panna cotta infusée aux feuilles de figuier, brunoise de rhubarbe et noix de coco torréfiée

Velours de Pêche 1 7 8

Soupe de pêche, sirop aux épices, chantilly et tuile aux amandes

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

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