

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€



- ŒUF PARFAIT

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

- LA PATATE DOUCE

Tataki de patate douce, sesames, oignons rouge et citron vert
Sweet potato tataki, sesame, red onions and lime (A-E-F-H-K-L)

&

- LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques rôties, Topinambour, Lard Di-Colonnata
Roasted scallops, Jerusalem artichoke, Di-Colonnata bacon (A-B-D-E-F-G-K-L)

OU

- L'AGNEAU

Epaule d'Agneau confite, pomme de terre grenaille, oignons doux
Lamb shoulder confit, potato, sweet onions (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

- PROFITEROLES

Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud
Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate (A-C-E-G-H-K-L)

Dégustation

78€



-RAVIOLES DE FOIE GRAS

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 TURBOT

Pavé de turbot rôti, ananas et fenouil
Roasted turbot steak, pineapple and fennel (A-D-E-F-G-H-K-L)

&

-LE PIGEON

Suprême rôti de pigeon, cuisses confites, déclinaison de choux
Roasted pigeon supreme, candied thighs, variation of cabbage
(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



-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)

-ŒUF PARFAIT **20€**

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

C
A

-LA SAINT-JACQUES **23€**

Carpaccio de Saint-Jacques, choux -fleur, mandarine
Scallops carpaccio, cauliflower, mandarin (A-B-E-F-H-J-K-L)

-LA PATATE DOUCE **21€**

Tataki de patate douce, sesames, oignons rouge et citron vert
Sweet potato tataki, sesame, red onions and lime (A-E-F-H-K-L)

R
T
E

À Partager ou Pas



-ASSIETTE DE CHARCUTERIES

21€

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

Les Plats



-LA SAINT-JACQUES

30€

Saint-Jacques rôties, Topinambour, Lard Di-Colonnata
Roasted scallops, Jerusalem artichoke, Di-Colonnata bacon
(A-B-D-E-F-G-K-L)

-LE TURBOT

34€

Pavé de turbot rôti, ananas et fenouil
Roasted turbot, pineapple and fennel (A-D-E-F-G-H-K-L)

-L'AGNEAU

31€

Epaule d'Agneau confite, pomme de terre grenaille, oignons doux
Lamb shoulder confit, potato, sweet onions (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, déclinaison de choux
Roasted pigeon supreme, candied thighs, variation of cabbage
(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 <i>Cheese course (A-E-G-H-K-L)</i>
- LE CHOCOLAT PASSION	13€
	Chocolat en biscuit, en crémeux, en crumble, en emulsion, sorbet passion <i>Chocolate in biscuit, creamy, crumble, emulsion, passion sorbet (A-C-E-G-H-K)</i>
- PROFITEROLES	13€
	Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud <i>Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate (A-C-E-G-H-K-L)</i>
- LA CRÊPE MANDARINE	13€
	Crêpe, crémeux et sorbet mandarine <i>Crepe, creamy and tangerine sorbet (A-C-E-G-H-K-L)</i>
- LE SOUFFLÉ	15€
	Soufflé fruit de la passion, cœur de praliné noisette <i>Passion fruit soufflé, hazelnut praline heart (C-E-H)</i>
- GLACES ET SORBETS	3,50€ la boule
	Citron, Framboise, Passion, Vanille, Chocolat Lemon, Raspberry, Passion Fruit, 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

PAVÉ DE TURBOT

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

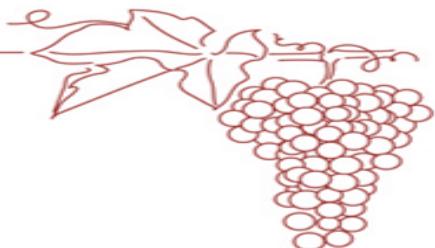
Le Brasseur Varois (Carcès)
Bière Heineken SANS ALCOOL

Blonde
Blonde

33CL
25cl

7€
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 »

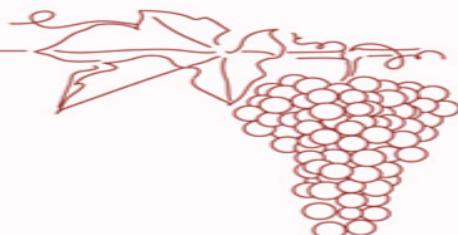
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

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

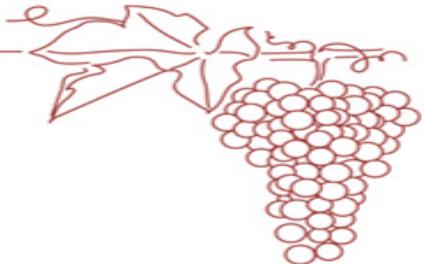
Château les Crostes Côte de Provence AOP (*Lorgues*)

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€

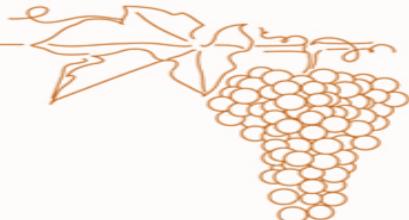
Givry « La Luolle » BIO Grand vin de Bourgogne AOP

Cépages : Pinot Noir |

75CL

89€

Les Blancs d'ici



Château les Crostes « Cuvée Amalia »

Côte de Provence AOC (*Lorgues*)

Cépages : Rolle, 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€
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 / 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€