

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

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 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

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)

-ŒUF PARFAIT 20€

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

-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)

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, noix, 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)*

-PROFITEROLES

13€

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

-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€



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

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€
-----------------	----

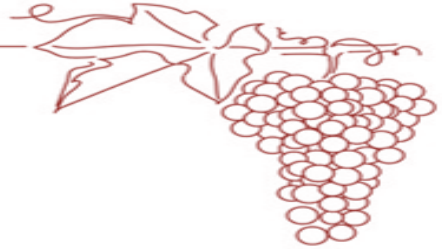
LES ROUGES

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

Les Bières

Le Brasseur Varois (Carcès)	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 »

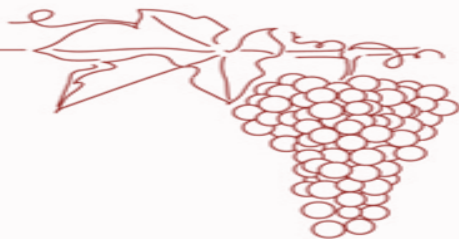
Côte de Provence AOP (*Thoronet*)

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 / 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€