

LE CAFE ANTONIA VOUS PROPOSE  
de 12 heures à 15 heures et de 19 heures à 22:30 heures

Les entrées

- Rouleaux de Printemps au King crabe, Ketchup épicé — 38
- Fines tranches de culatello, pain grillé — 45
- Carpaccio de betterave au chèvre frais, vinaigrette de framboises — 32
- Huîtres spéciales N°2 de chez Ancelin — 42
- Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame — 46
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème citronnée — 52
- Foie gras de canard confit « poivre et sel » chutney de fruits — 52
- Soupe de potimarron, gnocchi et châtaignes — 29
- Tartare de noix de Saint-Jacques et huîtres, céleri rave et pomme verte — 46

Les salades

- Cœur de laitue, huile d'olive citron — 23
- Croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile — 38
- "King Crab", pamplemousse et avocat, vinaigrette à la coriandre — 48
- César salade au poulet grillé et bacon — 46
- Haricots verts et artichauts Camus à l'huile de noisette — 42
- Salade de tétragone aux noix, œuf poché — 34

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût — 42
- poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...*
- Club sandwich végétarien — 42
- Club sandwich au bacon grillé — 46
- Club sandwich homard — 88

Les plats

- Pennes cuites au jus de tomates épicé, olives et basilic — 36
- Risotto lié au pistou riquette et champignons sauvages — 49
- Fish and chips, sauce tartare — 68
- Ravioles de langoustine au chou vert, beurre battu au citron — 72
- Minute de poisson au jus de coques, sauté d'épinards — 52
- Poisson grillé à l'huile d'olive, légumes au citron confit — 52
- Carpaccio de bœuf "Black Angus" à l'huile d'olive, parmesan et roquette — 43
- Filet de bœuf grillé, béarnaise, pommes frites — 59
- Steak tartare, pommes frites et cœur de sucrine — 48
- Cheeseburger au bacon "crispy", oignons frits et tomate épicée — 44
- Poulet braisé au citron et olives de Lucques, semoule à couscous — 45
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, purée de brocoli et chou kale — 55
- Cuisse de canard cuite en pot au feu infusé citronnelle et coriandre — 45

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés — 25

Les desserts

- Assiette de fruits rouges — 33
- Île flottante aux pralines roses — 19
- Glaces et sorbets du moment — 24
- Tarte ou pâtisserie du jour — 22
- Panna cotta au lait de coco, mangue et citron vert — 25
- Clafoutis aux éclats de poires et griottes, glace pistache — 26
- Mousse aérienne de chocolat Nyangbo et son sorbet — 27
- Millefeuille à la vanille de Bourbon — 34
- Assortiment de petits fours frais — 20

Café — 8

## OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA

from noon to 3 p.m. and from 7 p.m. to 10:30 p.m.

### Starters

- King crab spring rolls, spicy Ketchup — 38
- Thin slices of culatello, toasted bread — 45
- Beetroot carpaccio with fresh goat's cheese, raspberry dressing — 32
- Oysters N°2 from Ancelin — 42
- Tuna tartare with guacamole and sesame seeds — 46
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream — 52
- Candied duck foie gras « salt and pepper », fruit chutney — 52
- Pumpkin soup, gnocchi and chestnuts — 29
- Sea scallops and oyster tartare, celeriac and green apple — 46

### Salads

- Lettuce heart, olive oil and lemon — 23
- Crispy salad with southern flavours and olive oil tuna — 38
- "King Crab" with grapefruit, avocado and coriander vinaigrette — 48
- Caesar salad with grilled chicken and bacon — 46
- French beans and "Camus" artichoke with hazelnut oil — 42
- Wild spinach salad with walnuts, poached egg — 34

### Selection of sandwiches

- Sandwiches to choose between the followings:
  - chicken, cheese, York ham or smoked salmon* — 42
  - Vegetarian club sandwich — 42
  - Grilled bacon club sandwich — 46
  - Lobster club sandwich — 88

### Main courses

- Penne cooked in a spicy tomato juice, olives and basil — 36
- Risotto with rocket pistou and wild mushrooms — 49
- Fish and chips, tartare sauce — 68
- Ravioli of langoustine with green cabbage, battered butter with lemon — 72
- Fish filet briefly cooked with cockle juice and sautéed spinach — 52
- Grilled fish with olive oil, vegetables with preserved lemon — 52
- "Black Angus" carpaccio with olive oil, parmesan and rocket salad — 43
- Grilled beef filet, béarnaise, fries — 59
- Steak tartare, French fries and sucrine lettuce heart — 48
- Cheeseburger with crispy bacon, fried onions and spicy tomato — 44
- Braised chicken with lemon and "de Lucques" olives, couscous semolina — 45
- Pan fried sea scallops, broccoli puree and kale cabbage — 55
- Stew of duck leg infused with lemongrass and coriander — 45

### Cheeses

- Selection of matured cheese — 25

### Desserts

- Red berries platter — 33
- Floating island with pink pralines — 19
- Selection of homemade ice creams and sorbets — 24
- Pastry of the day — 22
- Panna cotta with coconut milk, mango and lime — 25
- Pear and Morello cherry clafoutis, pistachio ice cream — 26
- "Nyangbo" chocolate mousse with chocolate sorbet — 27
- Millefeuille with Bourbon vanilla — 34
- Selection of petits-fours — 20

- Coffee — 8

*"Our homemade dishes are prepared on site from raw products"*

° All our meat is of French and Irish origin - Taxes and service included - VAT 10 %