

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

Les entrées

- Foie gras de canard confit « poivre et sel » chutney de fruits — 53
Fines tranches de culatello, pain grillé — 46
Asperges vertes cuites à la vapeur, vinaigrette aux herbes — 49
Asperges blanches cuites « minute », mousseline au citron — 46
Crème d'asperge blanche servie froide, mousseline de petits pois à la menthe — 32
Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame — 47
Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème citronnée — 53
Ceviche de bar au jus de yuzu, grenade, mangue et coriandre — 46
Rouleaux de Printemps au King crabe, Ketchup épicé — 39

Les salades

- Cœur de laitue, huile d'olive citron — 24
Croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile — 39
"King Crab", pamplemousse et avocat, vinaigrette à la coriandre — 49
César salade au poulet grillé et bacon — 47
Haricots verts et artichauts Camus à l'huile de noisette — 43
Salade de concombre à la menthe, tomates cerises, féta et olives — 34

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût — 43
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
Club sandwich végétarien — 43
Club sandwich au bacon grillé — 47
Club sandwich homard — 89

Les plats

- Pennes cuites au jus de tomates épicé, olives et basilic — 37
Risotto lié au petits pois, oignons nouveaux et lard fumé — 52
Cocotte de légumes de printemps cuisiné à l'huile d'olive et herbes fraîches — 38
Fish and chips, sauce tartare — 69
Minute de poisson au jus de coques, sauté d'épinards — 53
Poisson grillé à l'huile d'olive, légumes au citron confit — 53
Saumon cuit basse température, choux pointu gingembre et citron — 48
Carpaccio de bœuf "Black Angus" à l'huile d'olive, parmesan et roquette — 44
Steak tartare, pommes frites et cœur de sucrine — 49
Filet de bœuf grillé, béarnaise, pommes frites — 60
Cheeseburger au bacon "crispy", oignons frits et tomate épicée — 45
Fricassée de poulet au vin jaune, asperges et morilles — 62
Quasi de veau en croûte de comté, purée de petits pois et jeunes carottes au jus — 65

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés — 25

Les desserts

- Assiette de fruits rouges — 33
Île flottante au speculos, caramel, glace café — 19
Glaces et sorbets du moment — 24
Tarte ou pâtisserie du jour — 22
Panna cotta au lait de coco, mangue et citron vert — 25
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

- Candied duck foie gras « salt and pepper », fruit chutney — 53
- Thin slices of culatello, toasted bread — 46
- Steamed green asparagus, fresh herbs dressing — 49
- Chilled white asparagus cream, foam of garden peas and mint — 32
- White asparagus cooked « minute » with a lemon foam— 46
- Tuna tartare with guacamole and sesame seeds — 47
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream — 53
- Sea bass ceviche infused with yuzu lemon, pomegranate, mango and coriander — 46
- King crab spring rolls, spicy Ketchup — 39

Salads

- Lettuce heart, olive oil and lemon — 24
- Crispy salad with southern flavours and olive oil tuna — 39
- "King Crab" with grapefruit, avocado and coriander vinaigrette — 49
- Caesar salad with grilled chicken and bacon — 47
- French beans and "Camus" artichoke with hazelnut oil — 43
- Cucumber salad with mint, cherry tomatoes, feta cheese and olives — 34

Selection of sandwiches

- Sandwiches to choose between the followings:
 - chicken, cheese, York ham or smoked salmon* — 43
 - Vegetarian club sandwich — 43
 - Grilled bacon club sandwich — 47
 - Lobster club sandwich — 89

Main courses

- Penne cooked in a spicy tomato juice, olives and basil — 37
- Risotto with peas, spring onions and smoked bacon— 52
- Spring vegetables « cocottee » with olive oil and fresh herbs — 38
- Fish and chips, tartare sauce — 69
- Fish filet briefly cooked with cockle juice and sautéed spinach — 53
- Grilled fish with olive oil, vegetables with preserved lemon — 53
- Salmon cooked at low temperature, cabbage, ginger and lemon— 48
- "Black Angus" carpaccio with olive oil, parmesan and rocket salad — 44
- Steak tartare, French fries and sucrine lettuce heart — 49
- Grilled beef filet, béarnaise, fries — 60
- Cheeseburger with crispy bacon, fried onions and spicy tomato — 45
- Chicken fricassee with «vin jaune», asparagus and morels — 62
- Veal filet in a Comté cheese crust, mashed garden peas and baby carrots — 65

Cheeses

- Selection of matured cheese — 25

Desserts

- Red berries platter — 33
- Floating island with speculos, caramel, coffee ice cream — 19
- Selection of homemade ice creams and sorbets — 24
- Pastry of the day — 22
- Panna cotta with coconut milk, mango and lime — 25
- "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 %