

LE CAFÉ ANTONIA



Muse et égérie du lieu, Marie-Antoinette révèle
au Bristol toute sa grâce et sa majesté.
Surnommée Antonia par sa mère Marie-Thérèse d'Autriche
lorsqu'elle était enfant, notre hôte fut, au-delà d'une reine,
une inconditionnelle amoureuse de la vie parisienne,
passionnée des arts et applaudie au bal de l'Opéra de Paris
où elle se rendait souvent pour échapper à l'étiquette.

Aujourd'hui Antonia apparaît comme un clin d'œil complice
au tableau sur lequel votre regard s'est peut-être tourné
et qui fait partie de la collection privée du Bristol Paris.

*Marie Antoinette is the muse and face of Café Antonia,
our namesake queen was called Antonia by her mother
when she was a child. Antonia was also an avid lover
of Parisian life, passionate about the arts and applauded
at the Paris Opera balls, where she could escape
the court's strict etiquette.*

*Her beautiful portrait which adorns our wall,
is by François-Hubert Drouais and is prized amongst
Le Bristol Paris' private collection.*



SOMMAIRE

LE CAFÉ ANTONIA VOUS PROPOSE.....	3
Les entrées.....	3
Les salades.....	3
Les sandwichs.....	3
Les plats.....	4
Les fromages.....	4
Les desserts.....	4
OUR SUGGESTIONS AT LE CAFE ANTONIA.....	5
Starters.....	5
Salads.....	5
Selection of sandwiches.....	5
Main courses.....	6
Cheeses.....	6
Desserts.....	6
LA CARTE À L'HEURE DU THÉ	
<i>AFTERNOON TEA</i>	7
SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS	
THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION.....	8
NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE (15 cl) - WINES BY THE GLASS.....	9
COCKTAILS SIGNATURE.....	10
APÉRITIFS.....	11
CANAPÉS – <i>TAPAS</i>	12
WHISKIES.....	13
DIGESTIFS.....	13
LA CARTE DES VINS - <i>WINE LIST</i>	14
LA CARTE DES CHAMPAGNE - <i>CHAMPAGNE LIST</i>	14
MENU ENFANTS - CHILDREN'S MENU.....	17
LE PETIT DEJEUNER AU CAFE ANTONIA	
BREAKFAST AT LE CAFÉ ANTONIA.....	18

LE JARDIN FRANCAIS VOUS PROPOSE

A partir de 12h00

Les entrées

- Carpaccio de gambas de Palamós à l'huile d'olive • 46€
- Ceviche de daurade royale mariné « leche du tigre » • 39€
- Tartare de thon relevé d'un guacamole et sésame • 47€
- Saumon fumé au bois de hêtre, blinis et crème aigrette • 53€
- 6 huîtres de Marenne n°3 « chez Ancelin » perle blanche • 36€
- Oeuf poché au jus de persil, champignons sauvages sautés, émulsion au vin jaune • 48€
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive et copeaux de vieux parmesan • 46€
- Foie gras de canard confit et chutney de fruits • 53€
- Soupe de potimarron, cèpes et noisettes • 32€

Les salades

- Salade croquante aux saveurs du Sud, thon à l'huile • 46€
- Salade de King crab, pamplemousse et avocat • 69€
- César salade au poulet grillé et bacon • 47€
- Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes • 43€
- Salade de betterave « crapaudine » et burrata fumé, vinaigrette au miel • 39€

Les sandwiches

- Les sandwiches selon votre goût • 45€
poulet, fromage, jambon d'York, saumon fumé...
- Club sandwich au bacon grillé • 49€
- Club sandwich végétarien • 45€
- Croque-Monsieur au beurre de truffe • 55€

Les plats

- Escalope de veau milanaise, gnocchis à la tomate • 65€
- Filet de bœuf poêlé au poivre vert, pommes purée • 68€
- Cheeseburger au bacon « crispy », tomate épicée • 45€
- Steak tartare de bœuf au couteau, pommes frites • 49€
- Côtelettes d'agneau grillées, caviar d'aubergine et harissa • 75€
- Suprême de poulet rôti, sauté de champignons, jus de rôti • 69€
- Poulet braisé aux épices, olives et citron, semoule à couscous • 68€
- Penne cuite au jus de tomate épicé, olives, basilic et chorizo • 37€
- Saumon à la plancha, lentilles de Puy aux brisures de truffe • 58€
- Grosses gambas rôties, tomate au gingembre et basilic, riz Basmati • 76€
- Daurade grillée à l'huile d'olive, légumes au citron confit • 58€
- Minute de poissons au jus de coques, sauté d'épinards • 58€
- Fish and chips, sauce tartare • 65€

Les fromages

- Assortiment de fromages affinés • 25€

Les desserts

- Clafoutis aux poires et amandes, glace vanille • 26€
- Ile flottante, blancs parfumés au citron vert, crème anglaise coco et caramel • 22€
- Baba imbibé au vieux rhum, crème légère vanillée • 28€
- Tarte au chocolat « Nyangbo » au grué de cacao, sorbet chocolat • 25€
- Millefeuille à la vanille de Bourbon, caramel au beurre demi-sel, glace vanille • 25€
- Glaces et sorbets du moment • 24€
- Pâtisserie du jour • 22€
- Assortiments de petits fours • 20€

OUR SUGGESTIONS AT LE JARDIN FRANCAIS

From midday

Starters

- Palamós gambas carpaccio with olive oil • 46€
- Ceviche of marinated gilthead bream « leche du tigre » • 39€
- Tuna tartare lifted with guacamole and sesame • 47€
- Beech wood smoked salmon, blinis with lemon cream • 53€
- 6 Marenne oysters n°3 from “chez Ancelin” • 36€
- Poached egg in parsley juice, sautéed wild mushrooms, yellow wine emulsion • 48€
- Beef carpaccio, olive oil and matured parmesan shavings • 46€
- Candied duck foie gras and fruit chutney • 53€
- Pumpkin soup, porcini mushrooms and hazelnuts • 32€

Salads

- Crunchy salad with southern flavors, tuna in oil • 46€
- King Crab salad with grapefruit and avocado • 69€
- Caesar salad with grilled chicken and bacon • 47€
- French green beans and "Camus" artichoke, hazelnuts • 43€
- “Crapaudibe” beetroot salad and smoked burrata, honey dressing • 39€

Selection of sandwiches

- Bespoke sandwich of your choice • 45€
chicken, cheese, York ham, smoked salmon...
- Grilled bacon club sandwich • 49€
- Vegetarian club sandwich • 45€
- “Croque-Monsieur” with truffled butter • 55€

“Our homemade dishes are prepared on site from raw products”

Main courses

- Milanese veal escalope, gnocchis with tomatoes • 65€
- Beef filet pan fried with green pepper, mash potatoes • 68€
- Cheeseburger with crispy bacon, spicy tomato • 45€
- Hand chopped beef tartar, French fries • 49€
- Grilled lamb cutlets, eggplant caviar and harissa • 75€
- Roast chicken supreme, sautéed mushrooms and cooking juice • 69€
- Braised chicken with spices, olives and lemon, couscous semolina • 68€
- Penne cooked in a spicy tomato sauce, olives, basil and chorizo • 37€
- Salmon cooked on a plancha, truffled green lentils from “Le Puy” • 58€
- Roasted King Prawns, tomato with ginger and basil, Basmati rice • 76€
- Grilled sea bream with olive oil, vegetables with lemon confit • 58€
- Fish filet briefly cooked with cockle juice and sautéed spinach • 58€
- Fish and chips with tartar sauce • 65€

Cheeses

- Selection of matured cheese • 25€

Desserts

- Pear and almonds clafoutis, vanilla ice-cream • 26€
- Floating island, eggs white with lime, coconut and caramel, custard cream • 22€
- Baba soaked in aged rum, light vanilla cream • 28€
- “Nyangbo” chocolate tart with chocolate sorbet • 25€
- Our vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel, vanilla ice cream • 25€
- Selection of homemade ice creams and sorbets • 24€
- Pastry of the day • 22€
- Selection of petits-fours • 20€

LA CARTE À L'HEURE DU THÉ *AFTERNOON TEA*

Sélection de notre Chef Pâtissier - *Our pastries of the day* • 22€
Scones maison, crème fraîche - *Homemade scones, clotted cream* • 16€
Les cakes - *Cakes* • 16€
Sélection de macarons - *Selection of macaroons* • 18€
Sélection de petits fours - *Selection of petits fours* • 20€
Assortiment de finger sandwiches - *Selection of finger sandwiches* • 24€

Thé et pâtisserie - *Tea and pastry* • 30€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*
Une pâtisserie du jour – *One pastry of the day*

Thé complet classique - *Classic high tea* • 60€

Votre choix de thé – *Your choice of tea*
Bouchées salées et sucrées – *Savoury and pastry selection*

Thé complet "Le Bristol" - *High tea "Le Bristol"* • 82€

Thé complet classique avec une coupe de Champagne brut
Classic high tea with a glass of Champagne

BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES*

Espresso • 12€
Double espresso, Cappuccino • 18€
Caffè latte • 18€
Le chocolat « Le Bristol » • 19€
Le chocolat viennois et sa Chantilly maison • 21€
Hot chocolate with smooth homemade whipped cream

BOISSONS FRAICHES - *FRESH BEVERAGES*

Vittel (25 cl) • 10€
Perrier (33 cl) • 12€
Badoit (50 cl), Evian (50 cl), San Pellegrino (50 cl) • 14€
Coca Cola ou Coca Cola zéro (33 cl) • 16€
Ginger Ale (25 cl), Schweppes tonic (25 cl), Sprite (25 cl) • 16€

JUS DE FRUITS FRAIS - *HOME-MADE FRUITS JUICE*

Au choix, jus de citron, orange, pamplemousse et ananas • 16€
Lemon juice, orange juice, grapefruit juice, pineapple juice

Jus de fruits selon votre goût • 20€
Your own mix of freshly squeezed juice

SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS DU

« PALAIS DES THES » • 16€

THE TEAS AND HERBAL TEAS SELECTION
FROM "PALAIS DES THES"

BIG BEN

Chocolaté et boisé, aux accents de noix de muscade et de noisette
Chocolaty and woody, with nutmeg and hazelnut flavours

BLUE OF LONDON

Un thé noir de Yunnan aromatisé à la bergamote
A black tea from Yunnan with fresh bergamot

DARJEELING MARGARET'S HOPE

Très fruité, fleuri et boisé, arômes de miel et réglisse
Very fruity and flowery, with a subtle note of honey and liquorice

MONTAGNE BLEUE

Thé noir gourmand à la lavande, fraise, rhubarbe et miel
Black tea with lavender, strawberry, rhubarb and honey

SENCHA ARIAKE

Puissance aromatique d'un thé vert au caractère iodé et tonique
Aromatic fullness with an iodized and tonic character

LONG JING IMPERIAL

Thé vert aux arômes chauds avec des notes de soja et de châtaigne
Green tea with a warm aroma, note of soy and chestnut

GRAND JASMIN MAO FENG

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main
Very rare jasmine green tea, carefully hand selected

PARIS FOR HER

Thé vert de Chine parfumé à la framboise, rose et litchi
Green tea from China with raspberry, rose and lychee

DONG DING

Un élégant oolong de Taiwan, avec des notes fleuries et boisées
Considered one of Taiwan's most superb oolongs, with floral and woody notes

JARDIN A LA FRANCAISE

Mélange délicat de poire, de pomme et de feuilles de mûrier
A delicate blend of pear, apple and blackberry leaves

AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau
Original recipe with mountain flowers, lavender and elderflower

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme
Fruity notes infusion with cherry, hibiscus and apple pieces

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE (15 cl)
WINES BY THE GLASS

BLANCS ~ *White wines*

Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2020 Magnum • 20€
Viognier « Pied de Samson », Domaine Georges Vernay 2017 • 22€
Anjou « A Françoise », Domaine T.Boudignon 2013 • 24€
Meursault « Les Tessons », Domaine M. Bouzereau 2015 • 42€

ROSÉS ~ *Rosé wines*

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2020 Magnum • 17€

ROUGES ~ *Red wines*

Sancerre, Domaine JL. Vacheron 2019 • 21€
Saint-Estèphe, Château Petit-Bocq 2014 • 26€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2017 • 30€
Côte-Rôtie « Fortis », Domaine du Monteillet 2014 • 45€

NOTRE SELECTION DE CHAMPAGNES AU VERRE (15 cl)
CHAMPAGNES BY THE GLASS

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 28€
Pierre Moncuit-Delos Blanc de blancs Extra Brut • 30€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 35€
Dom Pérignon 2010 • 49€

COCKTAILS SIGNATURE • 30€

BRISTOL FIZZ

Vodka, St Germain, Perrier, sirop de rose, jus de citron vert
Vodka, St Germain, Perrier, rose syrup, lime juice

ROYAL MARTINI

Martini Bianco, Champagne, Chambord
Martini Bianco, Champagne, Chambord

DOLCE VITA

Champagne, Limoncello, framboise
Champagne, Limoncello, raspberry

LE FAUBOURG

Gin, jus de Cranberry, crème de cassis
Gin, cranberry juice, blackcurrant liqueur

FASHION

Bourbon, Amaretto, jus d'orange, jus de citron
Bourbon, Amaretto, orange juice, lemon juice

COCKTAILS SANS ALCOOL • 26€

VIRGIN COCKTAILS

L'IMPRESSIONNISME

Jus de carotte, jus de tomate, jus de citron, assaisonnements
Carrot, tomato and lemon juices, seasoning

PUSSY FOOT

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, grenadine
Orange, pineapple and grapefruit juices, grenadine syrup

COCKTAILS CLASSIQUES • 26€

CLASSIC COCKTAILS

Long classics (18 cl)

Short classics (7 cl)

Cocktail Champagne (15 cl)

APÉRITIFS

VERMOUTHS & BITTERS (5 cl) • 22€
Martini Rosso, Bianco, Dry, Campari, Apérol

ANISÉS (4 cl) • 20€
Ricard, Pastis 51

PORTOS (7 cl)
Porto blanc, Andresen, 10 ans • 24€
Porto rouge, Niepoort, 10 ans • 25€
Porto rouge, Niepoort, 20 ans • 38€

SHERRIES (7 cl)
Tio Pepe • 24€

LIQUEURS (7 cl)
Peter Heering • 22€

VIN DE LIQUEUR - *DESSERT WINE*
(7 cl) • 20€
Pineau des Charentes blanc, 15 ans, Guy Lhéraud

BIÈRES - *BEER* (33 cl) • 16€
Heineken, Carlsberg, Kronenbourg, Corona

GINS (5 cl) • 29€
Bombay Sapphire, Hendrick's, Tanqueray Ten

VODKAS (5 cl) • 29€
Belvedere, Ketel one, Grey Goose

TEQUILA & CACHAÇA (5 cl) • 29€
Don Julio Blanco, Leblon

RHUMS (5 cl)
Havana Club 3 ans • 25€
Appleton Estate 12 ans • 29€

CANAPÉS – TAPAS

À partir de 18 heures – From 6 P.M

Ecrasé d'avocat pilé au mortier • 16€
Crushed avocado pounded with mortar

Tartines de foie gras de canard confit « poivre et sel » • 36€
Toasts of salt and pepper duck foie gras

Tartines de saumon fumé au beurre de citron et aneth • 26€
Toasts of smoked salmon lemon and dill

Beignets de gambas, gingembre et cébette • 32€
Prawn tempura, ginger and spring onions

Accras de morue, sauce aioli • 16€
Cod accras, aioli sauce

Houmous au cumin et aux graines de grenade • 18€
Hummus with cumin and pomegranate seeds

Ailerons de volaille au saté, zestes de citron vert • 18€
Satay chicken wings, lime zest

Fines tranches de Culatello, pain grillé • 42€
Thin slices of Culatello ham, toasted bread

Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pain pita • 19€
Eggplant caviar cooked wood-fired, pita bread

Caviar Impérial de Sologne 30g • 95€
Caviar from Sologne 50g • 145€

CHAMPAGNE & CAVIAR – 120€

Une coupe de Champagne Dom Pérignon 2010 (15cl)
accompagnée de 15g de Caviar Impérial de Sologne
A glass of Dom Pérignon and 15g of Caviar Imperial from Sologne

WHISKIES (4 cl)

BLENDED SCOTCH WHISKIES

Oban 14 ans • 29€ ~ Chivas Regal 12 ans • 25€ ~ Royal Salute 21 ans • 50€
Johnnie Walker Black Label • 25€ ~ Johnnie Walker Blue Label • 70€

ISLAY

Laphroaig Quarter Cask • 29€ ~ Lagavulin 16 ans • 29€

SPEYSIDE & HIGHLANDS

Macallan « Sherry Oak » 12 ans • 35€ ~ Glenfiddich 12 ans • 29€ ~ Glenlivet 12 ans • 28€

SKYE & ORCADES

Talisker Port Ruighe • 29€ ~ Highland Park 18 ans • 40€

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon • 29€ ~ Maker's Mark • 29€

DIGESTIFS (5 cl)

COGNAC

Guy Lheraud VSOP • 29€
Hennessy X.O • 60€
Hennessy Paradis • 95€
Richard Hennessy • 250€
Rémy Martin Louis XIII • 350€

BAS-ARMAGNAC

Montesquiou 21 ans hors d'âge • 30€
Dartigalongue 1988 • 40€

CALVADOS

Michel Huard « Hors d'Age » • 35€
Christian Drouin « Sélection » • 30€

EAUX DE VIE DE FRUITS • 29€

Framboise sauvage, Vieille prune de Souillac, Quetsche,
Mirabelle, Goutte de poire L. Cazottes • 35€

LIQUEURS • 24€

Amaretto Disaronno, Bénédicte, Cointreau, Get 27/31, Grand Marnier,
Bailey's, Limoncello, Fernet Branca, Sambucca

Chartreuse verte VEP • 45€

LA CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS BLANCS (75 cl) ~ *White wines*

- Sancerre, Domaine Vacheron 2018 • 95€
Montlouis/Loire « Rémus », Dom. Taille aux Loups 2010 • 105€
Viognier « Pied de Samson », Domaine Georges Vernay 2017 • 110€
Anjou « A Française », Domaine T.Boudignon 2013 • 120€
Chablis « Butteaux », Domaine Pattes Loup 2014 • 140€
Condrieu « Chanson », Domaine du Monteillet 2015 • 160€
Sancerre, Domaine Vacheron 2020 Magnum • 190€
Riesling « Hengst », Domaine Josmeyer 2013 • 190€
Meursault « Les Tessons », Domaine M. Bouzereau 2015 • 220€
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel 2009 • 260€
Puligny-Montrachet « Referts », Dom. J.M. Boillot 2014 • 295€
Chevalier-Montrachet, Domaine Leflaive 2007 • 980€
- Saint-Romain « Sous la Velle », Domaine H.G Buisson 2014 (37, 5 cl) • 65€
Condrieu « La Petite Côte », Y.Cuilleron 2017 (37, 5 cl) • 85€

VINS ROUGES (75 cl) ~ *Red wines*

- IGP Pays de l'Hérault « XB », La Terrasse d'Elise 2016 • 60€
Sancerre, Domaine J.L. Vacheron 2019 • 105€
Savigny-lès-Beaune « Les Bourgeois », Domaine S.Bize & Fils 2014 • 115€
Chinon « Clos du Noyer », Domaine Grosbois 2015 • 120€
Pomerol, Château des Jacobins 2014 • 120€
Saint-Joseph « Clos de Cuminaille », Pierre Gaillard 2016 • 125€
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq 2014 • 130€
Gevrey-Chambertin, Domaine L. Boillot 2017 • 150€
Barbera d'Alba « Tulin », Domaine Pelissero 2012 • 190€
Ajaccio « Granit », Domaine de Vaccelli 2015 • 190€
Chambolle-Musigny « Les Cras », Domaine A.Guyon 2014 • 225€
Côte-Rôtie « Fortis », Domaine du Monteillet 2014 • 225€
Pauillac, Château Duhart-Milon 2006 • 320€
Charmes-Chambertin, Domaine Duband 2013 • 475€
Latricières-Chambertin, Domaine F. Feuillet 2011 • 605€
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Domaine Mongeard-Mugneret 2014 (37,5 cl) • 55€
Saint-Estèphe, Château Haut Marbuzet 2013 (37,5 cl) • 85€

VINS ROSÉS (75 cl) ~ *Rosé wines*

- Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2020 • 75€
Côtes de Provence, Château Minuty Prestige 2020 Magnum • 150€
Côtes de Provence « Whispering Angel », Caves d'Esclans 2020 • 80€

*Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée
Prix nets TVA 20%*

LA CARTE DES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE LIST

CHAMPAGNES BRUTS (75 cl)

Alfred Gratien Brut • 160€
Pierre Moncuit-Delos Blanc de blancs Extra Brut • 160€
Moët & Chandon « Brut Impérial » • 165€
Veuve Clicquot Ponsardin • 170€
Louis Roederer « Brut Premier » • 170€
Dehours « Vignes de la Vallée » • 175€
Egly-Ouriet « Les Vignes de Vrigny » • 185€
Pol Roger « Vintage » 2012 • 250€
Ruinart « Blanc de Blancs » • 310€

CHAMPAGNES ROSÉS (75 cl)

Pierre Gimonnet « Rosé de Blancs » • 160€
J.L Vergnon « Rosémotion » • 160€
Diebolt-Vallois Rosé • 170€
Louis Roederer Brut Rosé 2013 • 250€
Bollinger Rosé • 290€
Dom Pérignon Rosé 2004 • 1110€

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES (75 cl)

Philipponnat « Clos des Goisses » 2005 • 350€
Taittinger « Comtes de Champagne » 2007 • 360€
Amour de Deutz 2008 • 390€
Dom Pérignon 2012 • 560€
Krug « Grande Cuvée » • 630€
Louis Roederer « Cristal » 2008 • 690€
S de Salon 1999 • 1180€

DEMIES-BOUTEILLES (37,5 cl)

Moët & Chandon « Brut Impérial » • 75€
Deutz Brut « Classic » • 75€
Krug « Grande Cuvée » • 320€

*Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée
Prix nets TVA 20%*

UN BOUT DE VERSAILLES
LOUIS XVI PAR AUGUSTIN PAJOU
ENTRE 1777 ET 1779

Augustin Pajou était le sculpteur des rois. Il a travaillé au Château de Versailles mais aussi à la décoration des reliefs de l'Opéra royal. En 1777, Louis XVI commande à l'artiste deux bustes identiques le représentant. Le premier est exposé au Château de Versailles, le second est celui que vous pouvez admirer au Bristol. Il possède toutes les caractéristiques des œuvres de Pajou, expressions sereines, enchaînements fondus et surfaces polies. Un style aux lignes souples qui vaut à Pajou l'honneur d'être exposé, notamment au Louvre.



SOMETHING OF VERSAILLES
IN FAUBOURG SAINT HONORÉ
LOUIS XVI BY AUGUSTIN PAJOU
BETWEEN 1777 AND 1779

Augustin Pajou was Sculptor to the King. He worked at the Château de Versailles as well as decorating the bas-relief at the royal Opera. In 1777, Louis XVI ordered two identical busts of himself to be made by the artist. The first bust is exhibited at the Château de Versailles and the second is the one you can admire here at Le Bristol. The sculpture boasts all the characteristics of works by Pajou : serene expressions, uninterrupted movement and polished surfaces. It is this style and the flowing lines that have earned Pajou the right to be exhibited in many museums, including the Louvre.

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU



Entrées / Starters

Salade de tomates, mozzarella au basilic 21 €
Tomato salad, mozzarella and basil

Ou/ Or

Saumon fumé et son blinis 25 €
Smoked salmon and blinis

Plats / Dishes

Mini hamburger, pommes frites 21 €
Mini hamburger, french fries

Ou/ Or

Nuggets de poulet, pommes frites 21 €
Chicken nuggets, french fries

Ou/ Or

Penne pour enfant gâté « jambon fromage » 21 €
Penne for spoiled child « ham and cheese »

Desserts / Desserts

Cookie, glace à la vanille Bourbon 13 €
Cookie, vanilla ice cream

Ou/ Or

Glaces et sorbets du moment (2 boules) 12 €
Selection of homemade ice creams and sorbets (2 scoops)

LE PETIT DEJEUNER AU CAFE ANTONIA BREAKFAST AT LE CAFÉ ANTONIA

De 8 heures à 11 heures ~ *From 8.00 a.m. to 11.00 am*

Petit déjeuner Continental ~ *Continental breakfast* • 45€

- Jus de fruits frais ~ *Fresh fruit juice*
- Boissons chaudes ~ *Hot drinks*
- Corbeille de viennoiseries ~ *Our selection of French pastries*

Petit déjeuner Américain ~ *American breakfast* • 60€

- Petit déjeuner continental ~ *Continental breakfast*
- Salade de fruits frais ~ *Fresh fruit salad*
- Œufs* et garnitures ~ *Eggs* and side dishes*

Nos Boissons ~ *Our Drinks*

- Espresso ~ *Espresso* • 12€
- Café filtre ~ *Filter coffee* • 16€
- Cappuccino ~ *Cappuccino* • 18€
- Caffè latte ~ *Caffè latte* • 18€
- Chocolat chaud ~ *Hot chocolate* • 19€
- Thés, infusions ~ *Tea, infusions* • 16€

Fruits et légumes frais ~ *Fresh fruits and vegetables*

- Jus : Ananas, carottes, citrons, oranges, ~ *Pineapple, carrot, lemon, orange,*
- pamplemousses, pommes, ~ *grapefruit, apple,*
- tomates, jus vert ~ *tomato, green juice* • 17€
- Assiette de fruits rouges ~ *Plate of red berries* • 39€
- Assiette de fruits exotiques ~ *Plate of exotic fruits* • 39€

- Compote de pommes, poires ou fruits ~ *Apple, pear or mixed fruit compote* • 25€
- Demi-pamplemousse ~ *Half grapefruit* • 15€
- Fruit : 1 pièce ~ *Fruit : 1 piece* • 9€
- Salade de fruits frais ~ *Fresh fruit salad* • 26€

Les œufs ~ Eggs

- Œufs Bénédicte ~ *Eggs Benedict* • 32€
Œufs au saumon fumé ~ *Smoked salmon eggs* • 40€
Œufs brouillés à la truffe ~ *Truffled scrambled eggs* • 65€
Œufs nature, à la coque, au plat, ~ *Plain eggs, soft boiled, fried,*
brouillés, omelette ~ *scrambled, omelet* • 25€
Œufs garnis bacon, saucisse, fromage, ~ *Garnished eggs bacon, sausage, cheese,*
tomate, jambon, champignon, fines herbes ~ *tomato, ham, mushroom, fresh fines herbs* • 35€

Nos assiettes ~ Our plates

- Jambon d'York ~ *York ham* • 28€
Jambon Culatello ~ *Culatello ham* • 28€
Saumon fumé ~ *Smoked salmon* • 35€
Bacon grillé ~ *Grilled Bacon* • 21€
Saucisses : porc ou poulet ~ *Sausages : pork or chicken* • 19€

Céréales ~ Cereals

- Muesli, Corn Flakes, Coco Pops, Rice Crispies, All Bran
Granola • 18€
Bircher Muesli • 22€
Porridge (à l'eau ou au lait) ~ *Water or milk porridge* • 16€

Sélection de notre boulanger ~ Our baker's selection

- Viennoiserie pièce ~ *One breakfast pastry* • 9€
La corbeille simple ~ *Selection for one* • 25€
La corbeille pour deux ~ *Selection for two* • 45€
La corbeille de pain ~ *Bread basket* • 12€
Toasts blancs ou bruns ~ *White or brown toasts* • 9€

Produits laitiers ~ Dairy products

- Verre de lait ~ *Glass of milk* • 9€
Fromage blanc ~ *Soft white cheese* • 14€
Yaourt nature, 0%, aux fruits ~ *Plain yogurt, low fat, fruit yogurt* • 14€
Gruyère ~ *Gruyere cheese* • 14€
Assiette de fromages affinés ~ *Matured cheeses plate* • 25€
Assiette de fromages doux ~ *Soft cheeses plate* • 24€
(Vache qui rit, Kiri, St Morêt) (*Vache qui rit, Kiri, St Morêt*)