

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

2021

CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

LA CARTE

BIENVENUE CHEZ ANTIQ !

NOTRE CHEF ANTOINE ET SON ÉQUIPE,
ONT À CŒUR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
LEUR CUISINE AUTHENTIQUE ET GOURMANDE ÉLABORÉE
SUR PLACE, INSPIRÉE PAR DES PRODUITS
FRAIS, BRUTS, DE SAISON ET PRINCIPALEMENT LOCAUX.
POUR ACCOMPAGNER CES METS,
RETROUVEZ ÉGALEMENT UNE BELLE SÉLECTION DE VINS
RÉGIONAUX ET DE LA FRANCE ENTIÈRE.
LE TOUT, DANS UN CADRE CONVIVIAL ET CHALEUREUX,
IDÉAL POUR APPRÉCIER LES SPÉCIALITÉS CONCOCTÉES.

**PARTAGEZ VOTRE AVIS
ET SUIVEZ NOS ACTUALITÉS @ANTIQ_LIMOGES**



À PARTAGER

ASSIETTE À PARTAGER — 15 €

TERRINE MAISON, JAMBON DU LIMOUSIN, SAUCISSON CUL NOIR, NOTRE SÉLECTION DE DEUX FROMAGES AFFINÉS

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON — 18€

FRUITS RÔTIS ET PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ MAISON

TERRINE MAISON — 11€

CHUTNEY AUX POMMES DU LIMOUSIN ET VINAIGRE DE CIDRE

TATAKI DE TRUITE, GAUFRE DE POMME DE TERRE — 12€

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE SÈSAME

ESPUMA DE TOPINAMBOUR À LA NOISETTE — 11€

ŒUF MOLLET FRIT, CRÈME D'AIL RÔTI

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES — 14€

CAROTTE EN TROIS FAÇONS, SAUCE CÉBETTE

SALADES

SALADE CAESAR — 17€

SALADE ROMAINE, POULET FRIT, ŒUF MOLLET, ANCHOIS, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CAESAR

POKEBOWL TRUITE — 17€

TATAKI DE TRUITE, ŒUF MOLLET, AVOCAT, PETIT ÉPEAUTRE, CONCOMBRE, CAROTTES ET DUO DE CHOUX RÂPÉS, NOIX DE CAJOU, SAUCE SÈSAME

POKEBOWL VEGGIE — 15€

PETIT ÉPEAUTRE, ŒUF MOLLET, AVOCAT, CONCOMBRE, CAROTTES ET DUO DE CHOUX RÂPÉS, TOMATES CONFITES, RADIS, AMANDES, SAUCE SÈSAME

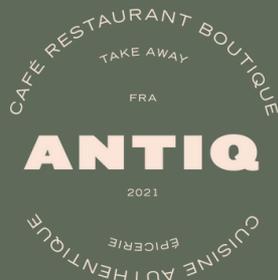
PÂTES

LINGUINE NOIX DE SAINT-JACQUES — 23€

FUMET DE POISSON ET CRÈMEUX AU PARMESAN

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE — 22€

À LA CRÈME DE JAMBON ET CHAMPIGNONS, ÉMULSION ET COPEAUX DE CANTAL



PLATS

Les incontournables

FISH & CHIPS — 19€

SAUCE TARTARE

PIÈCE DU BOUCHER LIMOUSINE GRILLÉE 200G — 19€

SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON

ENTRECÔTE LIMOUSINE 350G — 32€

SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON

TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN 180G — 19€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON

BURGER HACHÉ DU LIMOUSIN — 18€

PAIN MAISON, SAUCE MOUTARDÉE, ÉCHALION FRIT, CRÈME DE CANTAL, POITRINE FUMÉE

Les sauces

BÉARNAISE, ÉCHALOTES, POIVRE, CANTAL, JUS DE VIANDE

Les découvertes

MÉDAILLON DE LOTTE CROUSTILLANTE — 26€

RISOTTO AUX HERBES ET COMBAWA, WOK DE LÉGUMES, ÉMULSION CURRY VERT

PAVÉ DE TRUITE — 22€

ESPUMA DE POMME DE TERRE, ÉPINARDS, SAUCE CEBETTE

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE — 18€

DÉCLINAISON DE BETTERAVES, ÉMULSION CURRY VERT

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU — 26€

SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES, ESPUMA DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS AU BEURRE PERSILLÉ

MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE — 24€

DÉCLINAISON DE BETTERAVES, JUS DE VIANDE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



DESSERTS

ASSIETTE DE NOTRE SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS — 8€

DOUCEUR CAFÉ, SÉSAME ET CITRON — 10€

PROFITEROLES — 10€

MILLE FEUILLE VANILLE ET CARMEL BEURRE SALÉ — 10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, PISTACHE — 9€

LA POMME DU LIMOUSIN — 9€
DANS TOUS SES ÉTATS, BISCUIT AU MIEL

SALADE DE FRUITS FRAIS — 8€

CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES — 9€
VANILLE, CHOCOLAT, CARMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ

3 BOULES DE GLACE OU SORBET, CHANTILLY — 7€
FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, CASSIS, RHUM RAISIN, PISTACHE

FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT DESSERT 17 €

PLAT SEUL 14€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !
PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



MENU 36€

ACCORD METS & VINS - 2 VERRES 12 €

TERRINE MAISON,
CHUTNEY AUX POMMES DU LIMOUSIN
ET VINAIGRE DE CIDRE

OU

TATAKI DE TRUITE, GAUFRE DE POMME DE TERRE,
SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE SÉSAME

OU

ESPUMA DE TOPINAMBOUR À LA NOISETTE,
ŒUF MOLLET FRIT, CRÈME D'AIL RÔTI

—

PAVÉ DE TRUITE,
ESPUMA DE POMME DE TERRE, ÉPINARDS, SAUCE CÉBETTE

OU

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE,
DÉCLINAISON DE BETTERAVES, ÉMULSION CURRY VERT

OU

MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE,
DÉCLINAISON DE BETTERAVES, JUS DE VIANDE

OU

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU, SAUCE VIN JAUNE ET
MORILLES, ESPUMA DE POMME DE TERRE ET
CHAMPIGNONS AU BEURRE PERSILLÉ +4€

—

ASSIETTE DE NOTRE SÉLECTION
DE TROIS FROMAGES AFFINÉS

OU

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE