CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA
ANTIQ
2021
CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

## ENTRÉES

**Burrata de chèvre,** tomate cœur de bœuf, pesto, salade de roquette, toast huile d'olive et ail — **10 €**

**Soupe froide de chou-fleur,** lait de coco et zestes de citron vert — **8 €**

**Tartare de thon rouge,** crémeux de tomates confites — **12 €**

**Gravlax de saumon Bømlo**, gaufre de pomme de terre, crème citronnée aux herbes fraîches — **12 €**

**Langoustines rôties**, déclinaison de carottes, espuma de bisque à l'orange — **14 €**

**Terrine de bœuf du Limousin**, chutney de fruits secs, pickles d'oignons rouges et toasts — **11 €**

**Terrine de Foie Gras**, chutney de fruits rouges au vinaigre balsamique, toasts — **14 €**

**Foie Gras poêlé**, jus de viande, chutney de fruits rouges au vinaigre balsamique, toasts — **14 €**

## SALADES

**Salade de langoustines et jambon cul noir** — **17 €**
Salade romaine, langoustines, jambon de porc cul noir, crème aux herbes fraîches, tomates confites, croûtons

**Salade Caesar** — **16 €**
Salade romaine, poulet frit, œuf mollet, anchois, parmesan, croûtons, sauce Caesar

**Pokebowl Saumon Bømlo** — **15 €**
Riz 3 couleurs, Gravlax de saumon, œuf mollet, avocat, râpé de carottes, salade de chou rouge orange, noix de cajou, sauce sésame

**Pokebowl Veggie** — **14 €**
Riz 3 couleurs, œuf mollet, avocat, mangue, râpé de carottes, salade de chou rouge, abricots et raisins secs, amandes, sauce sésame

## PÂTES

**Linguine aux langoustines,** bisque, tomates cerises, basilic, copeaux de parmesan — **21 €**

**Linguine au pesto et pignons de pin,** copeaux de parmesan — **17 €**

**Cannellonis farcis ricotta, épinards, parmesan, noisettes et citron,** salade d'épinards et noix, coulis vert — **18 €**

## PLATS

**Fish & Chips** sauce tartare — **18 €**

**Pavé de maigre rôti sur la peau,** fumet à l'encre de seiche, mousseline de pommes de terre, tombée d'épinards — **20 €**

**Thon rouge laqué à la sauce soja et sésame,** mini ratatouille — **22 €**

**Pièce du boucher limousine grillée,** sauce au choix, frites et salade — **18 €**

**Entrecôte limousine,** 350g, sauce au choix, frites et salade — **28 €**

**Tartare de bœuf limousin,** 180g, préparé par nos soins, frites et salade — **18 €**

**Fricassée de rognons et ris de veau** à la provençale, linguine aux fines herbes — **24 €**

**Côtelettes d'agneau,** jus aux olives, mini ratatouille — **21 €**

**Entrecôte de porc cul noir**, 350g, jus de viande corsé, gratin de macaroni et champignons — **26 €**

**Burger Haché** limousin, pain maison, poitrine fumée, Saint Nectaire, salade, confit d'oignons, jus de viande — **18 €**

**Burger Végé**, pain maison, pressé de courgettes, aubergines et tomates, mozzarella, salade, sauce crémeuse aux herbes — **16 €**

**Risotto au curry et lait de coco**, zestes de citron vert, wok de légumes sauce soja — **15 €**

**SAUCES** faites maison
**Béarnaise, Échalotes, Poivre, Bleu, Jus de Viande**

Tous nos plats sont faits maison à base de produits bruts !
Prix nets, service compris

**Antiq Limoges**
43 Avenue de la Révolution
87000 Limoges
@antiq_restaurant

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA
ANTIQ
2021
CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

## DESSERTS

**Assiette de notre sélection de 3 fromages affinés** — 8 €
**Abricot en deux façons,** crème praliné, tuile noisette — 9 €
**Profiteroles** — 9 €
**Finger chocolat, cacahuète et caramel** — 9 €
**Moelleux chocolat**, glace caramel au beurre salé — 8 €
**Salade de fruits frais** — 7 €
**Café Gourmand**, assortiment de 4 mignardises — 9 €
**Traditionnelle tarte Tatin aux pommes du Limousin** — 9 €
caramel beurre salé, crème fraîche, glace vanille
**Soupe de fraises,** glace pistache — 8 €
**3 boules de glace ou sorbet, chantilly** — 7 €
Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Pistache
Fraise, Framboise, Citron, Cassis

## MENU À 34€

**Accord mets & vins 2 verres** — 9 €

**Terrine de bœuf du Limousin**, chutney de fruits confits, pickles d'oignons rouges et toasts
**Tartare de thon rouge,** espuma de tomates confites
**Soupe froide de chou-fleur,** lait de coco et zestes de citron vert
**Terrine de Foie Gras** ou **Foie Gras poêlé**, chutney de fruits rouges au vinaigre balsamique, toasts (+3€)
—
**Pavé de maigre rôti sur la peau,** fumet à l'encre de seiche, mousseline de pommes de terre, tombée d'épinards
**Côtelettes d'agneau,** jus aux olives, mini ratatouille
**Plat végétarien au choix**
**Fricassée de rognons et ris de veau** à la provençale, linguine aux fines herbes (+5€)
—
**Assiette de notre sélection de 3 fromages affinés**
**OU**
**Dessert au choix**

## LA FORMULE DÉJEUNER

N'hésitez pas à demander notre ardoise de la semaine !

**Entrée + Plat + Dessert : 18€**
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14€**
**Plat seul : 11€**

Tous nos plats sont faits maison à base de produits bruts !
Prix nets, service compris

**Antiq Limoges**
43 Avenue de la Révolution
87000 Limoges
@antiq_restaurant