

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE  
TAKE AWAY  
FRA

**ANTIQ**

2021

CUISINE AUTHENTIQUE  
ÉPICERIE

# LA CARTE

## BIENVENUE CHEZ ANTIQ !

NOTRE CHEF GUILLAUME 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\_RESTAURANT**





## À PARTAGER

### **ASSIETTE À PARTAGER — 15 €**

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

## ENTRÉES

### **CEVICHE DE MAIGRE — 12€**

MARINÉ AU PIMENT D'ESPELETTE, ZESTE DE CITRON VERT, COPEAUX DE RADIS

### **TERRINE MAISON — 11€**

CHUTNEY DE POMMES DU LIMOUSIN AU VINAIGRE DE CIDRE

### **TERRINE DE FOIE GRAS — 19€**

CHUTNEY DE POMMES DU LIMOUSIN AU VINAIGRE DE CIDRE, PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ MAISON

### **GRAVELAX DE TRUITE, GAUFRE DE POMMES DE TERRE — 14€**

CRÈME FOUETTÉE AUX AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES

### **SOUPE DE TOMATES ET PASTÈQUES RÔTIES AU BASILIC, CROMESQUIS DE FÉTA — 11€**

### **LANGOUSTINES POCHÉES, ASPIC DE LÉGUMES D'ÉTÉ — 15€**

VINAIGRETTE BISQUE

## SALADES

### **SALADE CAESAR — 17€**

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

### **POKEBOWL TRUITE — 17€**

GRAVELAX DE TRUITE, ŒUF MOLLET, AVOCAT, TOMATES, PETIT ÉPEAUTRE, ALGUES WAKAMÉ, CAROTTES ET CHOUX RÂPÉS, NOIX DE CAJOU, SAUCE SÉSAME

### **POKEBOWL VEGGIE — 15€**

PETIT ÉPEAUTRE, ŒUF MOLLET, AVOCAT, ALGUE WAKAMÉ, CAROTTES ET CHOUX RÂPÉS, TOMATES, RADIS, AMANDES, SAUCE SÉSAME

### **SALADE DE TOMATES VARIÉES, BURRATA ET CRUMBLE DE CHÈVRE — 18€**



## 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 — 19€**

PAIN MAISON, SAUCE BBQ, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, TOMME DE BREBIS, POITRINE FUMÉE

### **Les sauces**

BÉARNAISE, ÉCHALOTE, POIVRE, BLEU, JUS DE VIANDE

### Les découvertes

#### **MAIGRE RÔTI SUR LA PEAU — 25€**

DÉCLINAISON DE CHOUX FLEUR, SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE

#### **PAVE DE THON ROUGE LAQUÉ AU SÉSAME — 24€**

RIZ CROUSTILLANT, MOUSSELINE DE CAROTTES, WOK DE LÉGUMES

#### **LINGUINES LANGOUSTINES ET JAMBON DU LIMOUSIN — 24€**

SAUCE BISQUE, TOMATES

#### **AUBERGINE FARCIE FAÇON PARMIGIANA — 18€**

PETIT ÉPEAUTRE, PESTO BASILIC

#### **FRICASSÉE DE RIS DE VEAU — 26€**

SAUCE VIN JAUNE ET CHAMPIGNONS, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE

#### **BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AU BEURRE PERSILLÉ — 24€**

MOUSSELINE DE CAROTTES, CHAMPIGNONS ET SAUCE SUPRÊME

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



## DESSERTS

ASSIETTE DE NOTRE SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS — 9€

ALLIANCE FRAISE, FENOUIL ET BASILIC — 10€

PROFITEROLES — 10€

VACHERIN AUX POMMES DU LIMOUSIN — 10€  
SAUCE CHOCOLAT

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ — 9€

MACARONÉ ABRICOT, CRÉMEUX AUX AMANDES — 10€

SALADE DE FRUITS FRAIS — 8€

CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES — 9€

3 BOULES DE GLACE OU SORBET, CHANTILLY — 7€  
FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, CASSIS, RHUM RAISIN, PISTACHE  
VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ

## 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 DE POMMES DU LIMOUSIN  
ET VINAIGRE DE CIDRE

OU

**GRAVELAX DE TRUITE, GAUFRE DE POMMES DE TERRE**  
CRÈME FOUETTÉE AUX AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES

OU

**SOUPE DE TOMATES ET PASTÈQUES RÔTIES AU BASILIC,**  
CROMESQUIS DE FÉTA

—

**MAIGRE RÔTI SUR LA PEAU,**  
DÉCLINAISON DE CHOUX FLEUR, SAUCE À L' ENCRE DE SEICHE

OU

**AUBERGINE FARCIE FAÇON PARMIGIANA,**  
PETIT ÉPEAUTRE PESTO BASILIC

OU

**BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AU BEURRE**  
**PERSILLÉ, MOUSSELINE DE CAROTTES,**  
CHAMPIGNONS ET SAUCE SUPRÊME

OU

**FRICASSÉE DE RIS DE VEAU,**  
SAUCE VIN JAUNE ET CHAMPIGNONS, GNOCCHIS DE  
POMMES DE TERRE +4€

—

**ASSIETTE DE NOTRE SÉLECTION DE**  
**TROIS FROMAGES AFFINÉS**

OU

**DESSERT AU CHOIX À LA CARTE**