



Préface

MAISON DE CHARME DAR ANTONIA
« MAISON D'HÔTES »

SAISON / NATURALITÉ / SAVOIR FAIRE

NOTRE CHEF LIVRE UNE CUISINE DURABLE /
RESPECTUEUSES DE LA NATURE / DES ASSIETTES CRÉATIVES
ET SAISONNIÈRES / METTANT EN LUMIÈRE
LES PRODUITS

MARDI / MERCREDI / JEUDI / VENDREDI / SAMEDI / DIMANCHE

18H30 À 21H30 « Dernière Commande »

Entrées

AUBERGINES À LA FLAMME

Tomates confits, basilique,
tapenade, feta

CHEVRETTES FRIT AU " PANKO "

Mayonnaise parfumée à la menthe
pomme chips

L'OEUF BIO MOLLET

Crémeux de potiron , D'autres Rôties
Pickels , Paprika

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

Sweet chili sauce " Maison ", Salade d'herbes
et fruits Cru, coriandre - Basilique

CRÈME DE CHOU-FLEUR

Huile de truffe , jus de bœuf
éclates de noisettes

SEICHES DORÉS " PANKO "

Sauce Tartare maison, herbes & légumes frits

SALADE D'HERBES FRAÎCHES AROMATIQUES

Fruits de saison, Espuma parfumée aux
réglisse - Badiane

CALAMARS A LA PROVENCALE

Ail, câpres, persil

SALADE TROPÉZIENNE

comme à NEW YORK

Signatures

LE FAMEUX CAMEMBERT

ROTI AU FOUR

Miel, Fruits secs, Croutons
comme une Fondue

Toutes nos entrées sont à : 45^{DT} / 13€

Suite

Poisson retour de marché

LES SAUCES

Sauce IODÉE Terre - Mer
Sauce beurre citronnée
Sauce pesto D'herbes fraîches

75^{DT} / 22 €

Viande

FILET DE BŒUF / ÉMINCÉE DE FILET DE BOEUF

LES SAUCES

Sauce Chimichurri
Sauce échalotes
Sauce champs élysée
Sauce 3 poivre (Rouge / Noir / Vert)

75^{DT} / 22 €

Un Peu Plus

RISOTTO VEGETAL AUX BORGHEL /
SAUCE IODEE TERRE - MER
LEGUMES DE SAISON CONFITS

Un Peu Plus

CROMESQUIS JAMBON FUMÉ
/ THYM / ROMARIN
POMMES / COI DE RUE
PUREÉ MAISON



Signatures

CÔTE DE BOEUF A L'OS

**Pour 2 Pers 1,2kg / Maturée 25 jours / Pommes sautées Salardaise /
2 Sauces / CHIMICHOURI / Poivre**

75^{DT} PERS. / 22 €

PINTADE FERMIÈRE

Cuite basse température/ Légumes confits / Jus de cuisson épicé

75^{DT} / 22 €

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

**Jus de cuisson corsé / purée de pommes de terre relevé
à l'huile d'olive Bio / carottes glacée miel et romarin**

75^{DT} / 22 €

PALERON DE BOEUF BRAISÉE

Jus de boeuf corsé / cromesquis jambon fumé / thym / Romarin

75^{DT} / 22 €

PLAT VÉGÉTARIEN

légumes cuits / et Crus / Chip's de légumes Croquants

60^{DT} / 18 €

Desserts

« Desserts à commander au début de Repas » 22^{DT} / 7 €

Boissons

EAU PLATE	6 ^{DT} / 2 €
EAU GAZEUSE	6 ^{DT} / 2 €
SODAS	6 ^{DT} / 2 €
BIÈRE SANS ALCOOL	7 ^{DT} / 2,5 €
BOISSON ÉNERGÉTIQUE	10 ^{DT} / 3 €
CITRONADE	7 ^{DT} / 2,5 €

Mocktails

LE SPRITZ

Lyre's Spirit Italien Spritz, champagne sans alcool, eau gazeuse & sirop Monin Spritz, Orange

LE CHERRY

Jus d'ananas, sirop de vanille, limonade & sirop Monin à la Cerise

LE BORA BORA

Jus d'ananas, Multifruit, jus de citron & grenadine

LE COLADA

Jus d'ananas, lait de coco, sirop Monin saveur Rhum & Perles de fraise

LE VIRGIN MOJITO

Soda au gingembre, citron vert, cassonade, sirop Monin à la menthe & menthe du jardin

LE VIRGIN MOJITO AU MATCHA

Infusion frappée au thé matcha déglacé au soda gingembre, sucre de canne & feuille de menthe – sirop d'agave et citron vert.

LE MATCHA

Infusion frappée au matcha, sirop de concombre & eau gazeuse au yuzu (citron)

LE BLUE HAWAÏ

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de curaçao, sirop de vanille & sirop sucre de canne.

LE LITCHI SUNRISE

Jus de litchi, schweppes agrumes & grenadine

LE VIRGIN MARY

Jus de tomate, jus de citron, 1cl de tabasco & 1cl sauce worcestershire.

LE LYRE'S espresso Martini

Lyre's coffee, sirop de canne, sirop de vanille, café frappé & chocolat rappé

LE DAISY

Sirop de concombre, jus de litchi & limonade

L' APPLE

Jus de pomme, Ginger ale, Pétillant sans alcool & sirop de vanille