



# *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

Crèmeux 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  
régisse - Badiane

### CALAMARS A LA PROVENCALE

Ail, câpres, persil

### LE FAMEUX CAMEMBERT ROTI AU FOUR

Miel, Fruits secs, Croutons  
comme une Fondue

### OEUF MOLLET FRIT AU PANKO

Mayonnaise parfumé à la menthe,  
Carottes fanes Caramélisées aux épices douces

## Signatures

SALADE TROPÉZIENNE  
comme à NEW YORK

---

Toutes nos entrées sont à : 45<sup>DT</sup> / 13 €

---

## *Suite*

### *Poisson retour de marché*

#### LES SAUCES

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

75<sup>DT</sup> / 22 €

### *Un Peu Plus*

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

### *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<sup>DT</sup> / 22 €

### *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<sup>DT</sup> PERS. / 22 €**

### **PINTADE FERMIÈRE**

**Cuite basse température/ Légumes confits / Jus de cuisson épicé**

**75<sup>DT</sup> / 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<sup>DT</sup> / 22 €**

### **PALERON DE BOEUF BRAISÉE**

**Jus de boeuf crosé / croustis jambon fumé / thym / Romarin**

**75<sup>DT</sup> / 22 €**

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

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

**60<sup>DT</sup> / 18 €**

## *Desserts*

**« Desserts à commander au début de Repas » 22<sup>DT</sup> / 7 €**

## *Boissons*

EAU PLATE	6 <sup>DT</sup> / 2 €
EAU GAZEUSE	6 <sup>DT</sup> / 2 €
SODAS	6 <sup>DT</sup> / 2 €
BIÈRE SANS ALCOOL	7 <sup>DT</sup> / 2,5 €
BOISSON ÉNERGÉTIQUE	10 <sup>DT</sup> / 3 €
CITRONADE	12 <sup>DT</sup> / 3,5 €

---



# 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 MATCHA

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

## LE BLUE HAWAÏ

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

## LE LITCHI SUNRISE

**Jus de litchi, schweppes agrumes & grenadine**

## LE LYRE'S espresso Martini

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

## L' APPLE

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

Toutes nos Mocktails sont à : 25<sup>DT</sup>/ 7.5 €