



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

20H À 22H30 « Dernière Commande »



Entrées

AUBERGINES À LA FLAMME
Tomates confits, basilique,
tapenade, feta

CHEVRETTES FRIT AU " PANKO "
Mayonnaise parfumée à la menthe
pomme chips

CEVICHE DE DAURADE
Pétales et eau de rose / gingembre
/ charbon végétal /huile Bio , Citron

OEUF MOLLET FRIT AU PANKO
Mayonnaise parfumé à la menthe,
Carottes fanes Caramélisées aux épices douces

LE FAMEUX CAMEMBERT
ROTI AU FOUR
Miel, Fruits secs, Croutons
comme une Fondue

SALADE D'HERBES FRAÎCHES AROMATIQUES
Fruits de saison, Espuma parfumée aux
réglisse - Badiane

SALADE TROPÉZIENNE
comme à NEW YORK

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

Suite

Poisson retour de marché

**RISOTTO VEGETAL AUX BORGHEL /
SAUCE IODEE TERRE – MER**

75^{DT} / 22 €

CRÉPITEMENT DE CREVETTES SAUVAGES

Légumes de Saison Confits, Beurre acidulé.

75^{DT} / 22 €

PLAT VÉGÉTARIEN

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

60^{DT} / 18 €

L'INSPIRATION DU CHEF

Au Gré des Flots / Au Fil des Saisons

75^{DT} / 22 €



Suite

FILET DE BOEUF CHAROLAIS

**Mousseline Onctueuse au Beurre,
Sauce Trois Poivres Réduite**

75^{DT} / 22 €

ÉMINCÉ DE FILET DE BOEUF

**Échalotes Confites au Beurre demi-sel,
Pommes Coin de rue**

75^{DT} / 22 €

CÔTE DE BOEUF A L'OS

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

80^{DT} PERS. / 24 €

PALERON DE BOEUF BRAISEE

Jus de boeuf crose / Purée de pommes de terre relevé à l'huile d'olive Bio/ thym / Romarin

75^{DT} / 22 €

Desserts

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

Boissons

EAU PLATE	8 ^{DT} / 2,5 €
EAU GAZEUSE	8 ^{DT} / 2,5 €
SODAS	8 ^{DT} / 2,5 €
BIÈRE SANS ALCOOL	8 ^{DT} / 2,5 €
BOISSON ÉNERGÉTIQUE	10 ^{DT} / 3 €
CITRONADE	12 ^{DT} / 3,5 €
CAFÉ NESPRESSO	8 ^{DT} / 2,5 €
THÉ A LA MENTHE	8 ^{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 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 VIRGIN MOJITO

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

Tous nos Mocktails sont à : **25^{DT} / 7 €**
