

RESTAURANT


Saint Antoine


CARTE & MENUS

MENU VAUBLANC

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER EN SEMAINE HORS WEEK END ET JOURS FERIES

1/2 EAU MICROFILTRÉE
PLATE OU PETILLANTE INCLUSE



L'ENTRÉE DU JOUR

OU

LA TERRINE DU CHEF
VERDURE DE SAISON / CONDIMENT ACIDULÉ

OU

LE VELOUTE DE SAISON
SERVI EN SOUPIÈRE / AUX LÉGUMES DE SAISON



LA SUGGESTION DU JOUR
SERVI AU PLAT À PARTAGER

OU

LE BOEUF
ROTI/ POMMES DE TERRE/ SAUCE DU MOMENT
(SUPPLÉMENT 5,00€)



LE DESSERT DU JOUR

OU

LE BRIE DE MEAUX
AFFINÉE AU LAIT CRU/ VERDURE ACIDULÉE

OU

LE CAFÉ GOURMAND
ASSORTIMENT DE DOUCEURS SUCRÉES

MENU COMPLET

16,50€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU FAHELEAU

LE POIREAU

ANDOUILLE DU PAYS / VIEILLE MIMOLETTE / MOUTARDE / CERFEUIL

OU

L'OEUF DE POULE "FERMIER"

FAÇON MEURETTE AU VIN DE BOURGOGNE / LARD / CHAMPIGNONS



LES COQUILLAGES DE NOS COTES

MIJOTES À LA CREME DE CRUSTACÉS / LÉGUMES D'HIVER / TAGLIATELLES AU BLE NOIR

OU

LA POITRINE DE PORC

LAQUÉE FAÇON THAÏ / CHOUX BLANC / POMELOS / SÉSAME



LE BRIE DE MEAUX

FRAIS ET AFFINÉ / VERDURE D'HIVER ACIDULÉES AUX FRUITS SECS

OU

LE FONTAINEBLEAU

CRÉMEUX ET AÉRÉ / MYRTILLE / AMANDE / VANILLE DE LA RÉUNION

ENTREE +PLAT OU PLAT +FROMAGES OU DESSERT

(UNIQUEMENT DISPONIBLE AU DEJEUNER EN SEMAINE HORS WEEK END ET JOURS FERIÉS)

21,00€

ENTREE +PLAT +FROMAGES OU DESSERT

25,00€

ENTREE +PLAT +FROMAGES +DESSERT

29.80€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU LIVAUDIERES

LE SAUMON

COMME UN OPÉRA/ CRÉMEUX BREBIS/ BETTERAVE/ CITRON VERT

OU

LA ROYALE DE FOIE GRAS

EN CAPPUCCINO/ CHÂTAIGNE/ BUTTERNUT/ LARD DE COLLONATA



LE CABILLAUD

RÔTI AUX NOISETTES/ CÉLERI/ CRÈME DE CÈPES À LA TRUFFE

OU

LE PALERON DE VEAU

FAÇON BLANQUETTE/ ÉPEAUTRE/ VIEUX PARMESAN/ POTIMARRON



LA SELECTION DE FROMAGES

FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



LE MONT BLANC

AUX MARRONS/ MERINGUE/ CRÉMEUX CLÉMENTINE

OU

LA POIRE

FAÇON "BELLE HÉLÈNE"/ CRUMBLE / CHOCOLAT GRAND CRU

ENTREE +PLAT +FROMAGES OU DESSERT

35,00€

ENTREE +PLAT + FROMAGES + DESSERT

42,00€

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

MENU RAULOIS

Carte Blanche

LES MENUS « CARTE BLANCHE » SONT LA SPÉCIALITÉ DU CHEF,
LE CONCEPT EST SIMPLE, LAISSEZ VOUS GUIDER TOUTE AU LONG DE VOTRE
REPAS , POUR UNE DÉGUSTATION DITE “A L’AVEUGLE”

ILS SONT ÉLABORÉS PAR LE CHEF, SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES
CE MENU SERA SERVI À L’ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.



CLASSIQUE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

39,00€



DÉCOUVERTE

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT

45,00€



DÉGUSTATION,

ENTRÉE / POISSON / VIANDE / FROMAGE / DESSERT

56,00€

TOUR DES VIGNOBLES

Accord mets et vins

CLASSIQUE

SOIT 3 VERRES (14CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

15.00€

DÉCOUVERTE

SOIT 4 VERRES (12CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

19.50€

DÉGUSTATION

SOIT 5 VERRES (10CL) POUR ACCOMPAGNER LES METS DE VOTRE MENU

24.00€

MENU PLANTEL

Végétarien

LE POIREAU

RÔTI A LA CARDAMONE / VIEILLE MIMOLETTE / MOUTARDE / CERFEUIL



L'OEUF DE POULE

CUIT A BASSE TEMPÉRATURE / CÉLERI / CRÈME DE CÈPES À LA TRUFFE



LA SÉLECTION DE FROMAGES

AU LAIT CRU / AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER



DESSERT AU CHOIX

A CHOISIR DANS LA CARTE

ENTREE + PLAT+ DESSERT

26,00€

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

32,00€

MENU BUGEL

Enfant jusqu'à 12ans

SIROP A L'EAU

(GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON)



ASSIETTE DE CHARCUTERIES



VIANDE OU POISSON DU JOUR

ET SA GARNITURE DU MOMENT



CREPES

SUCRE OU CARAMEL BEURRE SALE

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

12,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

15,00€

TOUS NOS MENUS SONT EGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION ENFANT
-50% SUR LE PRIX POUR DU MENU

LA CARTE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK END
MINIMUM 2 SERVICES

NOS ENTREES

LE POIREAU ANDOUILLE DU PAYS / VIEILLE MIMOLETTE / MOUTARDE / CERFEUIL	9,50€
L'OEUF DE POULE "FERMIER" FAÇON MEURETTE AU VIN DE BOURGOGNE / LARD/ CHAMPIGNONS	9,50€
LE SAUMON "FUMÉ" COMME UN OPÉRA / CRÉMEUX BREBIS/ BETTERAVE / CITRON VERT	12,50€
LES LANGOUSTINES DE NOS COTES JUSTE NACRÉES AU NATURELLES/ CRÈME DE PINCE RAFRAÎCHIE AUX AGRUMES	14,50€
LE FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON / FIGUE/ BRIOCHE TOASTEE	14,50€

NOS POISSONS

LA COQUILLE SAINT JACQUES "ERQUY" ROTIE AU BEURRE SALÉ/ CHÂTAIGNE / BUTTERNUT / LARD DE COLLONATA	24,00€
LE CABILLAUD RÔTI AUX NOISETTES/ CÉLERI/ CRÈME DE CÈPES À LA TRUFFE	24,00€
LA SOLE MEUNIÈRE SERVIE ENTIÈRE/ TOPINAMBOURS/ BEURRE FAÇON GRENOBLOISE	28,00€

NOS PLATS A PARTAGER

L'ENTRECOTE DE BOEUF DE BRETAGNE MATURÉE/ GRATIN DAUPHINOIS/ SAUCE BERNAISE (MINIMUM 2 PERSONNES)	27,00€/PERS
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

LA CARTE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR ET LE WEEK END
MINIMUM 2 SERVICES

NOS VIANDES

LA POITRINE DE PORC "FERMIER" LAQUÉE FAÇON THAÏ / CHOUX BLANC / POMELOS / SÉSAME	19.50€
LE PALERON DE VEAU DE 20 HEURES / ÉPEAUTRE CRÉMEUX AU VIEUX PARMESAN / POTIMARRON / SAUCE BLANQUETTE MALTÉE	22.50€
LE RIS DE VEAU MIJOTE EN CASSOLETTE FAÇON GRAND MÈRE / CHAMPIGNONS / LARD DE COLLONATA	28.00€
LE BOEUF FAÇON "ROSSINI" ROTI AU POIVRE SARAWAK / FOIE GRAS / VERDURE ACIDULÉE À LA TRUFFE / SAUCE PERIGUEUX	28.00€

NOS FROMAGES

LA SELECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS PAR NOTRE MAITRE FROMAGER	8.50€
-------------------------------------------------------------------------------	-------

NOS DESSERTS

A COMMANDER DE PRÉFÉRENCE A LA PRISE DE COMMANDE

LE CAFE GOURMAND ACCOMPAGNÉ DE SES MIGNARDISES	7.50€
LE FONTAINEBLEAU CRÉMEUX ET AÉRÉ / MYRTILLE / AMANDE / VANILLE DE LA REUNION	8.50€
LA POMME COMME UN MILLE-FEUILLE / TUILE DE SARRASIN / CHANTILLY AU CÉLERI RAVE	9.50€
LE MONT BLANC AUX MARRONS / MERINGUE / CRÉMEUX CLÉMENTINE	9.50€
LA POIRE FAÇON "BELLE HÉLÈNE" / CRUMBLE / CHOCOLAT GRAND CRU	9.50€

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QU'EN CAS DE COMMANDE DE PLAT CHAUD EN DIRECT , UN DELAI DE 20 MINUTES SERA
NECESSAIRE A LA PREPARATION DE VOS METS

VIANDE ORIGINE FRANCE OU U.E

NOS FOURNISSEURS

STEPHANE KERVARREC / 56500 EVELLYS / BOEUF DE BRETAGNE
VOLAILLE DE LA PEROUSE / 2260 LOUDEAC / VOLAILLE
LAVANDIER / 56300 PONTIVY / CHARCUTERIES / FUMAISSON
LA MAREE POUR TOUS / MAREYEUR / 35132 VEZIN LE COQUET
SARL CHRISTIAN LEBRIS / 22600 LOUDEAC / FRUITS ET LEGUMES
EARL DE LA CAVALERIE / 56920 SAINT-GONNERY / FARINE, CEREALES, LEGUMINEUX
PRAIRIE LAITIERE / 56700 KERVIGNAC / BEURRE, CREME, LAIT
FERME DE LINTEVER / 56480 CLÉGUEREC / POMMES DE TERRE CONFITURE
ELEVAGE DE SAINT GOAL / 56330 PLUVIGNER / FROMAGES DE CHEVRE
FERME DU LINTAN / 56580 BREHAN / FROMAGES AU LAIT DE VACHE
KERHELIX / 56500 PLUMELIN / PRODUCTEUR D'ESCARGOTS
ABEILLE DE LANVEAU / 56660 SAINT JEAN BREVELAY / MIEL
L'ATELIER DU SEL / 44350 SAINT MOLF / SEL ET CONDIMENTS
LA MAISON ARMORINE / 56170 QUIBRON / BISCUITS
LA MAISON DU BISCUIT / 50270 SORTOVILLES EN BEAUMONT
GRAIN DE SAIL / 29600 MORLAIX / CHOCOLAT

MERCI A EUX...

LA BOUTIQUE DU SAINT ANTOINE

CHARCUTERIE / TRAITEUR / EPICERIE FINE

LA BOUTIQUE VOUS PROPOSERA TOUS LES JOURS : CHARCUTERIES POISSONS FRAIS AINSI QUE DES PLATS A EMPORTER, VOUS POURREZ EGALEMENT RETROUVER TOUS LES PRODUITS UTILISÉS AU RESTAURANT PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE, AINSI QU'UNE BELLE CAVE A VIN

TOUS LES DIMANCHE MATIN, NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT DES POULETS FERMIER
CUITS A LA ROTISSOIRE

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE
(SAUF LE DERNIER DIMANCHE DU MOIS)