

À table !

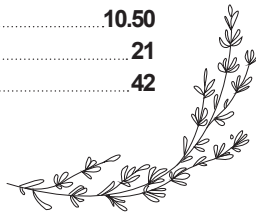
# MENU



## LE COMMENCEMENT

*seul ou à partager*

<b>TERRINE DU MOMENT</b> .....	<b>12</b>
demandez-nous, on aura toujours une réponse !	
<b>SAUCISSON DE FOREL</b> .....	<b>14.50</b>
chèvre & porc	
<b>BOL DE VERDURE</b> .....	<b>6.50 / 12</b>
salade, vinaigrette maison	
<b>BOL DE COULEUR</b> .....	<b>9.50 / 18</b>
salade, crudités de saison, vinaigrette maison	
<b>HÛÎTRES FINE DE CLAIR n°3</b>	
(selon arrivage)	
Marennes-Oléron	
3 pièces.....	<b>10.50</b>
6 pièces.....	<b>21</b>
12 pièces.....	<b>42</b>



## LA SUITE

*SVP*

### ASSIETTE DU MIDI 19.50

du mardi au vendredi, selon notre humeur et la météo

<b>JEAN-CROC (option 🌿)</b> .....	<b>26</b>
pain au levain du Pain des Frouzes, béchamel truffée, jambon de campagne, fromages d'alpage, champignons de Paris	
<b>LALALA</b> .....	<b>27</b>
lasagne de boeuf de la Maison Maillefer	
<b>SAUMON</b> .....	<b>29</b>
sashimi de saumon, bouillon aux saveurs asiatiques, champignons, légumes croquants, oignons crispy, coriandre	
<b>LA TARTINE DE MICHEL SEGUIN 🌿</b> .....	<b>26</b>
bûche de chèvre de Forel, miel au thym, mesclun et crudités du moment	
<b>CROÛTE AU FROMAGE L'HOUBLONNIER 🌿</b> .....	<b>24</b>
pain au levain du Pain des Frouzes, chasselas de Lutry, fromage l'Houblonnier, croûte lavée à la levure de bière (suppl. jambon de campagne: 2.-)	
<b>LA FONDUE D'ANTOINE min/2pers.</b> .....	<b>45</b>
200gr. de boeuf, bouillon parfumé (citronnelle, gingembre, piment) avec ses champignons et légumes croquants, sauces maison, pommes de terre grenaille (suppl. de 100gr.: 15.-)	

## AVANT DE PARTIR

*une petite douceur ?*

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> .....	<b>10</b>
intense à souhait, avec éclats de noisette caramélisées	
<b>CHEESECAKE</b> .....	<b>12</b>
verveine, citron vert du jus au zest, on ne jette rien	
<b>DOSEZ VOTRE BONNE HUMEUR</b>	
choisissez votre parfum de glace ou de sorbet que nous arroserons d'une dose d'alcool, tout ça avec beaucoup d'amour	

<b>GLACES ET SORBETS</b> .....	<b>4</b>
sorbets : citron vert, fraise et chocolat	
glaces : menthe marocaine, vanille, caramel salé et café	
<b>CRUMBLE</b> .....	<b>12</b>
fruits du moment, servi chaud comme il faut	
<b>PLANCHETTE DE FROMAGE</b> .....	<b>14</b>
frais et affinés du moment	

P.S.: on a souvent plein d'autres choses dans notre vitrine à dessert

## POUR LES ENFANTS *on s'adapte!*

TOUS LES PLATS SONT DIPONIBLES EN DEMI-PORTION ET À PRIX RÉDUITS DE MOITIÉ  
sinon on peut composer avec ce qu'on a ! N'hésitez pas à nous demander ce qui est possible pour faire le bonheur de vos p'tits bouts



### JE NE SUIS PAS DU MATIN

*de 9h00 à 11h00*

**CROISSANT** ..... 1.90

de la boulangerie Le Pain des Frouzes

**PAIN AU CHOCOLAT** ..... 2.80

pareil que pour les croissants

**LA TARTINE** ..... 6.90

pain au levain également du Pain des Frouzes, beurre, confitures artisanales, miel et parfois une pâte à tartiner maison

**LA COMPLÈTE** ..... 19

comme LA TARTINE, mais en plus, un croissant, de la charcuterie et du fromage

### NOS BRUNCHS

*on vous explique*

à discrétion ..... 45 p.p.  
tous les samedis  
en semaine sur réservation

une avalanche de plats sucrés et salés vous sera servie à table,  
il faudra juste nous dire stop!

exemple de produit selon arrivage :  
pain, croissant, cake, charcuterie, fromages, saumon, oeuf,  
salade, tartine froide ou chaude, tarte du jour, crumble, glace,  
salade de fruits, dessert au chocolat

*Chez Antoine est un café où la convivialité est à l'honneur. Il y est proposé des plats gourmands cuisinés avec des produits frais d'ici et d'ailleurs. Pour vous désaltérer des boissons faites maison, jus pressés ou boissons alcoolisées, vous seront servies avec le sourire! Chez Antoine est un lieu de plaisir et de partage dans lequel nous proposons des choses simples cuisinées avec amour et passion.*

mot de passe super secret du WIFI :  
Commealamaison-2022

*à bientôt!*

#### NOS FOURNISSEURS

pain : Le Pain des Frouzes  
fruits et légumes : Léguriviera  
viandes : Maillefer  
poisson : Mulhaupt et Fish Club

fromages d'alpage : fromagerie de Châtel-Saint-Denis  
l'Houblonnier et Malakoffs : Pascal Passion  
bûche de chèvre et saucisson : Caprilait  
Gruyère affiné par P. Passion : Métraux

vins suisses et français : Tortevis  
vins suisses et italiens : Blue Point  
vins du monde : La Passion du Vin  
bières : brasserie artisanale de Giez b.a.g

origines : viande/Suisse poisson/Atlantique

retour aux sources

## BOISSONS

### LES CHAUDES *du matin au soir*

RISTRETTO / ESPRESSO / CAFÉ.....	3.90
THÉ ARTISANAL.....	4.50
CAPPUCCINO / RENVERSÉ.....	4.80
LATTE MACCHIATO.....	5.50
CHOCOLAT CHAUD MARTHA.....	6.50
CAFÉ FROID.....	5
avec ou sans lait et/ou sucre	
CAFÉ FRAPPÉ.....	9.50
parfums de glace du moment	



### LES FAITS MAISON

*ça change selon nos envies*

THÉ FROID.....	3.20 / 4.50 / 6
20CL / 30CL / 50CL	
SIROP.....	3.80 / 5
30CL / 50CL	
LIMONADE.....	6 / 9.50
30CL / 50CL	
LIMONADE AU GINGEMBRE.....	7 / 11.50
30CL / 50CL	
CITRONNADE.....	6 / 9.50
20CL / 30CL / 50CL	

### LES SOFTS

*y a un peu de tout*

PANNA 50CL.....	5.60
SANPELLEGRINO 50CL.....	5.60
SAN BITTER ROUGE 10CL.....	5
TONIC ARTISANAL 20CL.....	5
JUS D'ORANGE.....	6.80 / 9.40
pressé frais 20CL / 30CL	
JUS DE POMME ARTISANAL.....	3.80 / 5 / 6.90
20CL / 30CL / 50CL	
SIROPS ARTISANAL OU MORAND.....	3.80 / 5
30CL / 50CL	
COCA COLA.....	5.20
33CL	
COCA COLA ZERO.....	5.20
33CL	
SPRITE.....	5.20
33CL	
RIVELLA ROUGE.....	5.20
33CL	
LES BIÈRES	
<i>sans pression</i>	
BOXER.....	5.50
33CL	
BIÈRE BLONDE.....	7
artisanale 33CL	
BIÈRE BLANCHE.....	7
artisanale 33CL	
HEINEKEN.....	5.50
sans alcool 33CL	

*jamaiz à sec*  
**BOISSONS**



**COCKTAILS**

*parlons simplement*

<b>SPRITZ</b> .....	12
Apérol, prosecco, eau gazeuse, 20CL	
<b>HUGO</b> .....	12
prosecco, St-Germain, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, 20CL	
<b>SANGRIA</b> .....	13
vin de Lutry, Grand Marnier, sucre brun, épices, orange, citron, pomme, limonade	
<b>NEGRONI</b> .....	15
Campari, vermouth rouge, Gin	
<b>MOJITO</b> .....	15
rhum blanc & brun, citron vert, sucre brun, menthe fraîche, eau gazeuse	
<b>AMARETTO SOUR</b> .....	12
Amaretto, jus de citron vert	
<b>CAÏPIRINHA</b> .....	13
Cachaça, citron vert, sucre brun, 20CL	
<b>PÈRE CHARTREUX</b> .....	19
Chartreuse jaune ou verte, tonic, citron vert	

**CHARTREUSE**

*v.p. frère J. Maubec*

<b>CHARTREUSE</b> .....	8 / 16
verte ou jaune, 55%vol., 2CL / 4CL	
<b>CHARTREUSE MOF</b> .....	9 / 18
45%vol., 2CL / 4CL	
<b>CHARTREUSE 9<sup>ème</sup> CENTENAIRE</b> .....	11 / 22
47%vol., 2CL / 4CL	

**APÉRO**

*à tout heure*

<b>MARTINI</b> .....	6
rouge ou blanc, 15.5%vol., 4CL	
<b>CAMPARI ROUGE</b> .....	6
28.50%vol., 4CL	
<b>PASTIS</b> .....	7
Henri Bardouin, 45%vol., 4CL	
<b>PORTO</b> .....	6
19%vol., 4CL	

**GIN**

*vacciné pour l'année*

<b>BOMBAY SAPHIRE</b> .....	14
40%vol., 4CL	
<b>LES DEUX FRÈRES</b> .....	16
43%vol., 4CL	
<b>GIN DES MAMIES</b> .....	16
Genviève, 40%vol., 4CL	

**DIGESTIFS**

*une dernière goutte*

<b>LIMONCELLO</b> .....	8
Bouchello de Lutry, 40%vol., 4CL	
<b>AMARETTO</b> .....	7
28%vol., 4CL	
<b>BAILEY'S</b> .....	7
17%vol., 4CL	
<b>VIEILLE PRUNE</b> .....	7 / 14
40%vol., 2CL / 4CL	
<b>GRAPPA</b> .....	7 / 14
41%vol., 2CL / 4CL	