

CARTE DES PLATS

L'APÉRO

MALAKOFF 11

Deux pièces avec pickles
Prix du public & de Bronze 2023

CHORIZO FLAMBÉ 15

Flambé au Pastis
Henri bardouin

LA VERDURE 6

Verdure et mesclun
sauce maison

OEUFS MAYO 11

Oeufs fermiers, herbes fraîches
mayo à la truffe et croûtons

JAMBON BEURRE 12

Jambon de campagne
beurre aux herbes et pain au levain

ASPERGES 19

Asperges rôties, mayo d'Antoine
croûtons au levain, oeuf fermier et verdure

LES PLATS

TARTARE DE BOEUF 34

Coupé au couteau avec piment Thefeuolac
grenailles, pain au levain et beurre salé

JAMBON À L'OS 33

Sauce au miel, moutarde et thym
grenailles et légumes de saison

LASAGNES 26

De boeuf de chez Maillefer
gratinées au four

CAQUELON D'ANTOINE 45

250gr d'onglet de boeuf mariné
bouillon de veau, grenailles et sauces maison

FONDUE AU FROMAGE 26

Houblonnier de 3 et 6 mois d'affinage
au choix : bière ou vin blanc

LA CAROTTE 24

Carottes rôties comme une viande
écrasé de grenailles et mousse au curry de Madras

ONGLET DE BOEUF 38

Flambé au Cognac et moutarde à l'ancienne
légumes de saison et grenailles

LES SALADES

DENT-DE-LION 28

Oeuf fermier, croûtons au levain,
jambon grillé, pommes en fraîcheur

SALADE DE FOREL 26

Tartine de chèvre chaud au miel et thym
verdure en fraîcheur et pommes

SALADE DE MALAKOFF 25

3 pièces de malakoffs
verdure en fraîcheur et en couleur

LES DESSERTS

CRUMBLE BRETON 12

Pommes caramélisées à la fleur de sel
farine blanche et noisette

CHOCOLAT 13

Moelleux au chocolat
glace artisanale

LA GRUYÈRE 10

Meringues et crème double
de Gruyère

AFFOGATO 8

Glace artisanale au choix
avec un expresso

FROMAGES 15

Sélection du moment
frais et affinés

SORBETS ET GLACES 4

Chocolat, fraises, citron vert
vanille, caramel salé, café



LES DÉJEUNERS

DE 9H00 À 11H00

VIENNOISERIES

Croissant artisanal 2.50

pain au chocolat artisanal 3

LA TARTINE 7

Pain au levain, beurre
à choix : confiture, miel, pâte à tartiner

LA COMPLETE 19

"La tartine" + charcuterie et fromage
avec café ou thé

OEUFS BROUILLÉS 13

Oeufs fermiers cuits minute
pain au levain et herbes fraîches

LES INFOS

HORAIRES

Lundi au vendredi : 9h00 à 18h00

les jeudis soir : AFTERWORK apéro + repas

PRIVATISATION

Du sur mesur pour vous!
demandez nous

LE WIFI

Nom : Chez Antoine

Code : Commealamaison-2022

ÉVÈNEMENT

Suivez-nous sur les réseaux!
demandez-nous

LES ENFANTS

Toute la carte est disponible en
moitié quantité, moitié prix + 1.-

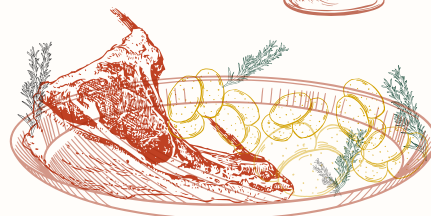
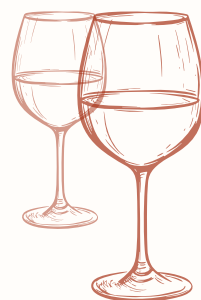
LES ALLERGIES

L'équipe répond à toutes vos questions
concernant les intolérances et les allergies

LES ORIGINES

Viandes : Suisse

Fromages : Suisse



*Chez
Antoine*

Du fait maison, avec amour, dans une
cuisine si petite qu'on dit qu'elle tient dans
son sourire...
Alors soyez indulgents - surtout si Antoine
vous prépare une suggestion du jour !

