



# ***Déjeuner et Dîner***

*(de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30)*

## **Pour commencer**

Apéro « Nananère » : plein de bricoles à grignoter élaborées selon l'humeur du Chef

**19€**

\*Poivrons grillés à l'huile d'olive, rouille, anchois et basilic

**12€**

\*Fromage frais brassé, herbes fraîches du jardin, sésame et graines de courge

**13€**

\*Caviar d'aubergines, pop-corn, pignons torréfiés, coriandre et menthe du jardin

**13€**

« Œuf mayo » à la rilette de poissons et crabe, caviar de hareng

**12€**

## **Nos salades**

\*Salade « Antiboise » : Thon, œuf, tomates, olives, basilic et cébette

**23€**

\*Salade « Grecque » : Tomates, concombre, féta, olives et origan

**23€**

\*Salade « Italienne » : Tomates, mozzarella Di Buffala AOP, jambon cru et basilic

**23€**

\*Salade « César » : poulet grillé, lard snacké, œuf crémeux, croûtons, parmesan et sauce à l'anchois

**23€**

## **Autour du pain**

*(servi avec des frites maison)*

\*Pita végétarienne, aubergines rôties, féta AOP, « tzatzíki », tapenade, tomate et salade

**22€**

\*Pita à l'épaule d'agneau des Alpilles braisée, aubergines rôties, « tzatzíki », tapenade, tomate et salade

**25€**

\* « Pulled pork Sandwich »

Poitrine de cochon confite, sauce « barbecue style » et « sweet relish » maison

**24€**

« THE Cheeseburger »

steak haché de bœuf, comté, échalotes confites à la moelle, sauce béarnaise au poivre vert

**24€**



\* Plats disponibles « à emporter »

-10%



## Nos pâtes

*(fabriquées sur place à partir de produits brut, farine et œuf)*

\*Conchiglie aux tomates, courgettes du jardin, ail, basilic et mozzarella di Buffala

**23€**

\*Macaroni au bœuf braisé et parmesan

**24€**

Linguine « Alla marinara », coquillages, fruits de mer, sauce tomate et beurre persillade

**29€**



## Nos Plats

*(Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison)*

### Mer

Filet de daurade en écailles de courgettes du jardin et beurre blanc infusé aux piquillos

**27€**

Gambas grillées, gros croûtons, légumes du jardin et sauce « antiboise »

**31€**



### Terre

\*Suprême de volaille fermière snacké, olives, citrons du jardin confits, jus lié au lait de coco, piperade et éclats de noisettes

**26€**

\*Joue de bœuf braisée 12h à basse température, échalotes confites à la moëlle et purée de pomme de terre

**26€**

## Les P'tits plus

\*Salade verte du jardin

**4€**

\*Salade de tomates et basilic

**6€**

\*Légumes de saison sautés

**6€**

\*Frites maison

**5€**

### Menu « Pitchoun »

*(jusqu'à 12 ans)*

Macaroni à la tomate et basilic  
OU steak haché et frites maison

+

Fraises et chantilly  
OU 1 boule de glace et chantilly

**21€**



## Desserts



Notre Tiramisu signature

9€

Clafoutis de saison à base de pâte d'amandes, chantilly et sorbet

10€

Pavlova aux fraises, chantilly au mascarpone, gingembre confit maison, amandes et sorbet fraise

12€

Assiettes de fruits de saison, chantilly au mascarpone, « langue de chat » et amandes torréfiées

14€

Tartelette pour 2 personnes (ou 1 gourmand(e)!)  
fruits rouges, ganache montée au chocolat blanc et pistache

16€

Le dessert du barman : Cocktail « Abricotini »

abricot, amande et huile d'olive

15€

Fromage de brebis Corse *@a.serenaantibes* et salade du jardin

11€



## Glaces

« Affogato »	8€
Coupe glacée aux cerises « amarena » et financier pistache	12€
Chocolat ou Café « Liégeois »	12€
Coupe « Colonel » à la vodka Bistro	14€
Glaces et sorbets à la boule (vanille, chocolat, café, abricot, fraise, framboise, citron)	3,50€
Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti	1€
Sauce chocolat 69% maison	1,50€

