

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

2021

CUISINE AUTHENTIQUE
EPICERIE

LA CARTE

BIENVENUE CHEZ ANTIQ !

NOTRE CHEF GUILLAUME ROUDIER ET SON ÉQUIPE ONT À CŒUR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LEUR CUISINE AUTHENTIQUE ET GOURMANDE, ÉLABORÉE SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, BRUTS, DE SAISON ET PRINCIPALEMENT LOCAUX. POUR ACCOMPAGNER CES METS, RETROUVEZ ÉGALEMENT UNE BELLE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX ET DE TOUTE LA FRANCE. LE TOUT, DANS UN CADRE CONVIVAL ET CHALEUREUX, IDÉAL POUR APPRÉCIER NOS SPÉCIALITÉS CONCOCTÉES..

**PARTAGEZ VOTRE AVIS
ET SUIVEZ NOS ACTUALITÉS @ANTIQ_LIMOGES**



À PARTAGER

ASSIETTE À PARTAGER — 15 €

TERRINE MAISON, JAMBON DU LIMOUSIN LABEL ROUGE, SAUCISSON CUL NOIR ET NOTRE SÉLECTION DE DEUX FROMAGES AFFINÉS

ENTRÉES

CRÈME DE TOPINAMBOUR À LA NOISETTE — 15€

MAGRET FUMÉ ET FOIE GRAS POÊLÉ

TERRINE MAISON — 11€

CHUTNEY, SALADE

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS — 11€

ÉCUME D'HERBES ET CROUTONS

FOIE GRAS EN BALLOTINE AU PINEAU DES CHARENTES — 19€

CHUTNEY DE POMME, MANGUE-PASSION ET PAIN BRIOCHÉ MAISON

GRAVLAX DE SAUMON BÔMLO GAUFRE DE POMME DE TERRE — 14€

CREME FOUETTÉE AU YUZU ET ŒUFS DE TRUITE

ŒUF MOLLET FRIT — 12€

POIREAUX FONDANTS, HADDOCK FUMÉ, HOLLANDAISE

SALADES

SALADE CAESAR — 17€

SALADE ROMAINE, POULET FRIT, ŒUF MOLLET, ANCHOIS, PARMESAN, CROUTONS, TOMATES CONFITES, SAUCE CAESAR

POKEBOWL SAUMON BÔMLO — 17€

GRAVLAX DE SAUMON BOMLO, ŒUF MOLLET, AVOCAT, TOMATES CONFITES, QUINOA, BETTERAVES, CAROTTES ET DUO DE CHOUX RÂPÉS, NOIX DE CAJOU, SAUCE SÉSAME

POKEBOWL VEGGIE — 15€

QUINOA, ŒUF MOLLET, AVOCAT, BETTERAVES, CAROTTES ET DUO DE CHOUX RÂPÉS, TOMATES CONFITES, RADIS, AMANDES, SAUCE SÉSAME

SALADE TOUT CANARD — 20€

FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, GESIERS CONFITS, TOMATES CONFITES ET ŒUF MOLLET



PLATS

LES INCONTOURNABLES

FISH & CHIPS — 20€

SAUCE TARTARE, FRITES MAISON, CITRON

PIÈCE DU BOUCHER LIMOUSINE GRILLÉE 200G — 20€

SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON

ENTRECÔTE LIMOUSINE 350G — 32€

SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON

TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN 180G — 19€

PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, FRITES MAISON

BURGER HACHÉ DU LIMOUSIN — 19€

PAIN MAISON SAUCE MOUTARDÉE, CONFIT D'ÉCHALION AU VIN ROUGE, LAGUIOLE, POITRINE FUMÉE, ROQUETTE, FRITES MAISON

RIGATONI SAINT JACQUES JAMBON DU LIMOUSIN ET PARMESAN — 24€

FUMET CRÈMEUX PARFUMÉ AU JAMBON LABEL ROUGE

LES SAUCES

BÉARNAISE, ÉCHALOTES, POIVRE, SAUCE BLEUE, JUS DE VIANDE

LES DÉCOUVERTES

PAVÉ DE LIEU JAUNE SNACKÉ — 20€

ÉMULSION D'AIL RÔTI, CAROTTES EN TROIS FAÇONS

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES AU NATUREL — 26€

TEXTURE D'ENDIVES A L'ORANGE

RISOTTO DE FREGOLA SARDA — 19€

ÉTUVÉE DE LEGUMES D'HIVER ÉMULSION D'HERBES FRAICHES, TUILE DE PARMESAN

FRICASSÉE DE ROGNON ET RIS DE VEAU — 28€

GRATIN DE MACARONI AU PARMESAN ET CHAMPIGNONS

SUPRÊME DE VOLAILLE — 24€

CONTISÉ D'UNE DUXELLE DE CHAMPIGNONS, LÉGUMES GLACÉS, SAUCE POULETTE

CARRÉ DE COCHON DU LIMOUSIN — 24€

DÉCLINAISON DE CAROTTES, SAUCE CÉBETTE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



DESSERTS

NOS CRÉATIONS

MACARON CHOCOLAT-PASSION — 11€

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION

DÔME POMME-VANILLE CARAMEL SUR UN BISCUIT DE SARASIN — 10€

DOUCEUR PRALINÉ ORANGE — 10€

SABLÉ NOISETTE, CRÈME PRALINÉ, CONFIT ET SUPRÊME D'ORANGE.

LES CLASSIQUES

ASSIETTE DE NOTRE SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS — 9€

PROFITEROLES — 10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CAFE, CREME ANGLAISE — 10€

SALADE DE FRUITS FRAIS — 8€

CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES — 9€

CHAMPAGNE GOURMAND, ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES — 16€

3 BOULES DE GLACE OU SORBET, CHANTILLY — 7€

FRAISE, FRAMBOISE, CITRON, CASSIS, RHUM RAISIN, PISTACHE
VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ

FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOURS FÉRIÉS
À PARTIR DE 14€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



MENU 38€

ACCORD METS & VINS - 2 VERRES 12€

TERRINE MAISON
CHUTNEY, SALADE

ou

GRAVELAX DE SAUMON BÔMLO GAUFRE DE POMME DE TERRE
CRÈME FOUETTÉE AU YUZU ET ŒUFS DE TRUITE

ou

ŒUF MOLLET FRIT
POIREAUX FONDANTS, HADDOCK FUME, HOLLANDAISE

PAVÉ DE LIEU JAUNE SNACKÉ,
ÉMULSION D'AIL RÔTI, CAROTTES EN TROIS FAÇONS

ou

RISOTTO DE FREGOLA SARDA,
ETUVÉE DE LEGUMES D'HIVER ÉMULSION D'HERBES FRAICHES, TUILE
DE PARMESAN

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE

ou

FRICASSÉE DE ROGNON ET RIS DE VEAU +4€
GRATIN DE MACARONI AU PARMESAN ET CHAMPIGNONS

NOTRE SÉLECTION DE TROIS FROMAGES AFFINÉS

ou

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
CHAMPAGNE GOURMAND SUPPLÉMENT 5€

ANTIQ RESTAURANT
43 AVENUE DE LA RÉVOLUTION 87000 LIMOGES