

CAFÉ RESTAURANT BOUTIQUE
TAKE AWAY
FRA

ANTIQ

2021

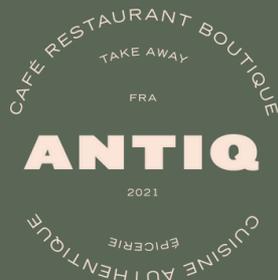
CUISINE AUTHENTIQUE
ÉPICERIE

LA CARTE

BIENVENUE CHEZ ANTIQ !

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

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



À PARTAGER

ASSIETTE À PARTAGER — 15 €

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

ENTRÉES

TATAKI DE MAGRET DE CANARD — 12€

BETTERAVES, ORANGES ET GINGEMBRE

TERRINE MAISON — 11€

CHUTNEY DE POMMES ET COINGS

CROMESQUIS D'ESCARGOTS — 12€

CHAMPIGNONS, CRÈME D'AIL, COULIS VERT

TERRINE DE FOIE GRAS ET COING — 19€

PAIN BRIOCHÉ MAISON

GRAVELAX DE TRUITE, GAUFRE DE POMMES DE TERRE — 14€

CRÈME FOUETTÉE AU YUZU

O E U F P A R F A I T — 12€

ESPUMA DE BUTTERNUT AU TRAPPE, CHÂTAIGNES

SALADES

SALADE CAESAR — 17€

SALADE ROMAINE, POULET FRIT, ŒUF MOLLET, ANCHOIS, PARMESAN,
CROÛTONS, SAUCE CAESAR

POKEBOWL TRUITE — 17€

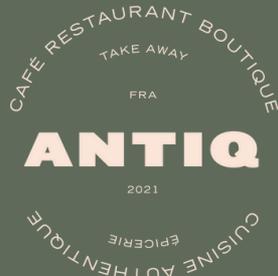
GRAVELAX DE TRUITE, ŒUF MOLLET, AVOCAT, TOMATES CONFITES,
QUINOA, BETTERAVE, CAROTTES ET DUO DE CHOUX RÂPÉS, NOIX DE CAJOU,
SAUCE SÉSAME

POKEBOWL VEGGIE — 15€

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

SALADE TOUT CANARD — 20€

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



PLATS

Les incontournables

FISH & CHIPS — 19€

SAUCE TARTARE

PIÈCE DU BOUCHER LIMOUSINE GRILLÉE 200G — 19€

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, MAYONNAISE AU PAPRIKA, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, ROBLOCHON, POITRINE FUMÉE

RIGATONIS SAINT JACQUES ET PARMESAN — 24€

CRÈME PARFUMÉE À LA CITRONNELLE ET HERBES FRAÎCHES

Les sauces

BÉARNAISE, ÉCHALOTE, POIVRE, BLEU, JUS DE VIANDE

Les découvertes

PAVÉ DE CABILLAUD POCHÉ DANS UNE CRÈME DE HADDOCK FUMÉ — 24€

MOUSSE DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, JUS DE CRESSON

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES — 26€

SIFFLETS DE POIREAUX, HOLLANDAISE EN ESPUMA

CHOU FARCI AUX LÉGUMES DE SAISON ET CHAMPIGNONS, RISOTTO DE QUINOA, COULIS VERT — 19€

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU — 28€

ESPUMA DE COURGE AU TRAPPE, CHAMPIGNONS DU MOMENT, JUS DE VIANDE, NOIX

PAVÉ DE FOIE DE VEAU — 24€

RIGATONIS AU PARMESAN, JUS DE VIANDE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

CARRÉ DE COCHON DU LIMOUSIN — 24€

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, SAUCE MOUTARDÉE AU THYM

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



DESSERTS

Nos créations

LE DÔME — 11€

MOUSSE CHOCOLAT, CROUSTILLANT CHOCOLAT, CACAHUËTES, CAMEL

BUTTERNUT, CAFÉ, NOISETTE — 10€

BUTTERNUT RÔTIE, GANACHE MONTÉE AU CAFÉ, SABLÉ NOISETTE

DOUCEUR AGRUMES, VANILLE, NOISETTES — 10€

CONFIT D'AGRUMES, MASCARPONE À LA VANILLE ET MERINGUES SUISSES

Les Classiques

ASSIETTE DE NOTRE SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS — 9€

PROFITEROLES — 10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET MARRON, GLACE YAOURT — 10€

SALADE DE FRUITS FRAIS — 8€

CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES — 9€

3 BOULES DE GLACE OU SORBET, CHANTILLY — 7€

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

FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT DESSERT 17 €

PLAT SEUL 14€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS.



MENU 38€

ACCORD METS & VINS - 2 VERRES 12€

OEUF PARFAIT

ESPUMA DE BUTTERNUT AU TRAPPE, CHÂTAIGNES

OU

TATAKI DE MAGRET DE CANARD

BETTERAVES, ORANGES ET GINGEMBRE

OU

TERRINE MAISON

CHUTNEY DE POMMES ET COINGS

—

PAVÉ DE CABILLAUD POCHÉ DANS UNE CRÈME DE HADDOCK FUMÉ

MOUSSE DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, JUS DE CRESSON

OU

CHOU FARCI AUX LÉGUMES DE SAISON ET CHAMPIGNONS,

RISOTTO DE QUINOA, COULIS VERT

OU

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU +4€

ESPUMA DE COURGE AU TRAPPE, CHAMPIGNONS DU MOMENT, JUS DE VIANDE,
NOIX

OU

CARRÉ DE COCHON DU LIMOUSIN

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS, SAUCE MOUTARDÉE
AU THYM

—

NOTRE SÉLECTION DE TROIS FROMAGES AFFINÉS

OU

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

ANTIQU RESTAURANT

43 AVENUE DE LA RÉVOLUTION 87000 LIMOGES