

PARA COMPARTIR...

Flammekueche	9 €	Rillettes du Mans	5.5 €
La Burrata de Puglia (250g)	17 €	Pâté de campagne	6 €
Tomates cherry, crema de pesto y tapenade ahumada		Mi-cuit de foie gras	20 €
Patatas fritas caseras salsa bearnesa	5 €	Jamón de Bayona	5.9 €
Mejillones a la brasa	10 €	Jamón cocido Noix Fine Excellence	5 €
Queso camembert	8 €	Duo de salsichones (cerdo y pato)	6.5 €
Asado con miel y nueces			

TABLAS Y QUESOS

Tabla de charcuteria	16 €
Tabla de quesos	24 €
Tabla mixta	20 €

Embutidos, patés y quesos con D.O. importados de nuestras provincias de Francia

RAW BAR



Salmón marinado con remolacha y eneldo y sus toasts	8 € / 13,5 €
Carpaccio de carne curada	8 € / 13,5 €
Ceviche de gambas, vieiras y corvina con leche de tigre de coco	8 € / 14 €

TARTARS

Tartar de carne a cuchillo 1/2 ración	9 €
o grande con sus patatas fritas	19 €
Tartar de atún y aguacate 1/2 ración	8 €
o grande con sus patatas fritas	17 €

Ensaladas

12 € / 16 €

Niçoise

Lechuga, atún, judías verdes, huevo, patatas, tomates cherry, anchoas frescas y tapenade

Caesar

Cogollos, huevo escalfado, picatostes, lascas de parmesano y anchoas frescas

Antoinette

Mezclum, membrillo, quinoa, aguacate, queso Comté



6 ostras La Belle Huitres 21 €

3 Gold Beach y 3 Belle du Nordet
con chalotas, limón, pan de nueces y mantequilla

Ostras Gold Beach 3.60 €/ud

Ostras Belle du Nordet 3.80 €/ud

Caviar Baikal de Aquitania

20g/59 € 30g/89 € 50g/149 € 100g/299 €

PASTAS

FRESCAS

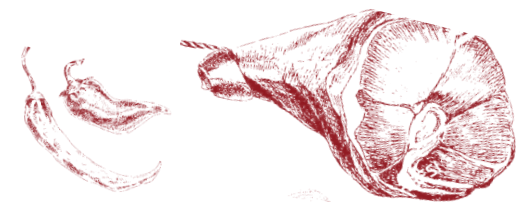
Lasaña vegetariana	14 €
De ratatouille y mozzarella	
Tagliatelle con salmón	15 €
Eneldo y alcaparras	
Papardelle con pollo	14 €
Salsa cremosa de mostaza de Dijon y setas	
Gnocchi a la caprese	13 €
Tomate, mozzarella y albahaca	

Los clásicos

Ancas de rana	12 €
Salteadas con ajo y perejil	
Caracoles de Borgoña	9 / 16 €
los 6 o los 12	
Quiche lorraine	8 €
Y su ensalada verde con hierbas de Provenza	
Quiche vegetariana	8 €
de puerros y queso de cabra	
Croque Monsieur	6.5 €
Croque Madame	7.5 €
Boeuf Bourguignon	16 €
patatas torneadas o tagliatelle frescas	
Tortilla francesa	7.5 €
con jamón o queso o salmón	

GUARNICIONES 5 €

Puré trufado ♦ Ensalada verde
Tagliatelle frescas ♦ Gratin dauphinois-
Judías verdes ♦ Ratatouille



A LA BRASA

Coquelet de Francia	13 €
marinado en limón y hierbas de Provenza	
El Burger Antoinette (220g)	14.5 €
con sus patatas fritas caseras	
The French Burger	19.5 €
con su escalope de foie gras a la plancha	
Entrecote de lomo bajo (300g)	19 €
Solomillo (220g)	20 €
Brocheta (180g)	15 €
Chúleton (1 kg)	59 €
Taco de salmón	14 €
Variado de verduras	12 €
Espárragos verdes	12 €

Postres

Crema brulee de vainilla	6 €	Fondant de chocolate	7 €
		crema inglesa y helado de vainilla (15')	
Mousse de chocolate	7 €	Trio de helados y sorbetes	7 €
Valrhona Guanaja 70%		Artesanales	
Tarta Tatin	7 €	Profiteroles	7 €
con su helado de vainilla		con helado de vainilla y chocolate	

LAS CREPES

La Cubaine	7.5 €	La Chamaree	7.5 €
Plátano, chocolate con leche, helado de pistacho, nata montada, nougatine		Nata montada, helado de chocolate, salsa de chocolate	
La Mont Saint Michel	7.5 €	Les Flambees	8 €
Manzana salteada al licor de manzana, caramelo de mantequilla salada, sorbete de manzana con calvados		con Cointreau o Grand Marnier o Ron	
CLASICOS:			
Mantequilla y azúcar (4.5 €), Nata montada (5.5 €), Caramelo (6€), Nutella (6€), Azúcar y limón (5.5 €), Chocolate casero (7€), Mermelada artesanal a elegir (6€)			

VINO TINTO

FRANCESES

La Tournée Ferraton 2015 Languedoc	3 €
Samorens Ferraton 2015 Côtes du Rhône	4 €
Côteaux Bourguignons 2015 Bourgogne	4 €
Morgon Côte du Py 2015 Bourgogne	4 €
La Source Ferraton 2015 Saint Joseph	6,5 €
Pinot noir Olivier Leflaive 2015 Bourgogne	6,5 €
Mouton Cadet Reserve 2014 Saint Emilion	8 €
L'Eglantine Ferraton 2015 Côte rotie	13 €

ESPAÑÓLES

Toser Roble 9 meses 2014 D.O Rib. del Duero	3 €
Dominio del Soto 2016 D.O Rib. del Duero	3 €
Pago de los Capellanes Crianza 2015 D.O Rib. del Duero	3 €
Altos de Altos R Crianza 2015 D.O.C Rioja	4 €
Marqués de Murrieta Reserva 2014 D.O.C Rioja	5.5 €
Lalama Dominio do Bibei D.O Ribeira Sacra	5.5 €
Valbuena 5° Vega Sicilia D.O Rib. del Duero	25 €

VINO BLANCO

FRANCESES

La Tournée Ferraton 2015 Languedoc	3 €
Trenel Mâcon Villages 2016 Bourgogne	4 €
Duché d'Uzès 2015 Vallée du Rhône	4 €
Trenel Saint Veran 2015 Bourgogne	6 €
Schieferkopf Via St Jacques 2012 Alsace Riesling	6 €
Fleur d'Erables Côteaux du Layon	6 €
Sauternes Cuvée 79 Bordeaux - (10cl)	7.5 €
Vin Jaune Philippe Butin 2007 Côte du Jura	9 €

ESPAÑÓLES

Tagonius 2016 D.O Vinos de Madrid	3.5 €
Ophalum 2017 - Albariño D.O Rias Baixas	3.5 €
Katherine Sierra 2005 - Verdejo D.O Rueda	4 €
Tula Varona 2016 D.O. Rias Baixas	4.5 €
Marqués de Riscal Sauv. Blanc 2016 D.O Rueda	4.5 €
Rosados	
Côtes de Provence Roumery 2015	4 €
Jean Leon 3055 D.O. Penedes	4 €

BEBIDAS CALIENTES

Café solo	2.2 €	Chocolate caliente belga	3.6 €
Café cortado	2.5 €	Cola Cao	2.5 €
Café americano	2.5 €	Café des Fleurs	4.5 €
Café con leche	2.7 €	Carajillo	4.5 €
Cafe Bombon	2.5 €	Cafe irlandés	6.5 €
Cappuccino	3.2 €		

TÉS MARIAGES FRÈRES

French Breakfast Tea	3.7 €	Refrescos	3.7 €
Earl Grey imperial	3.7 €	Coca-Cola Light/ Zero	Sprite
Ceylan	3.7 €	Aquarius	Orangina Bitter Kas
Epices imperiales – Chandernagor	3.7 €	Limón/ Naranja	Fanta Naranja/ Zero
Marco Polo	3.7 €	Nestea Limón	Limón Limón Zero
Casablanca	3.7 €	Zumos Granini (xx cl)	3 €
Thé à l'Opéra	3.7 €	Naranja / Manzana / Piña / Kiwi / Melocoton /	
Thé sur le Nil	3.7 €	Tomate / Fresa / Multifruit / Litchi / Albaricoque	
Vert Provence	3.7 €	Schweppes Premium	5 €
Milky Blue	3.9 €	Tónica / Hibiscus / Matcha Pimienta	
Té Verde Fuji – Yama	3.9 €	Ginger Ale / Soda / Naranja & Litchi	
Blanc & RoséT	3.9 €	Red Bull	3.8 €
		Tinto de verano	6 €
		Sangria by Antoinette	7 €
Infusiones	3.5 €		
Manzanilla, Menta Piperita			

CERVEZAS

BARRIL:

Mahou 5 estrellas	3.5/4.6 €	Mahou 0.0 tostada	3.5 €
Kronenbourg 1664	3.5/4.6 €	Mahou Barrica 4 meses	4 €
Konig Ludwig Weisbier	4.5/5.8 €	Mahou Maestra	4 €
		Alhambra 1925	4 €
BOTELLA:		Corona	4 €
Kronenbourg 1664	3.5 €	Desperados	4.5 €
Mahou Radler	3.5 €	Guinness	4.5 €
Mahou 5 estrellas sin gluten	3.5 €	Affligem double / triple	5 €
Manzanilla, Menta Piperita		La Goudale 75cl	12 €
Mahou sin	3.5 €		

Desayuno 3,2 €

Bebida caliente

Café o Infusión o Té,
cappuccino o chocolate caliente +1€

+

Bolleria

Croissant o Tostada
con mantequilla y mermelada o tomate y aceite
Pain au chocolat +0.5€

Extras

Zumo de naranja vaso +1.2€
Zumo de naranja jarra +3€

Huevos a su gusto natural o con salmón, jamón o queso +4.5€ / +6€
Yogur natural con miel y muesli +3€

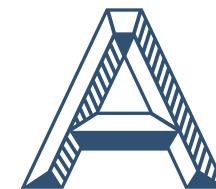
De lunes a jueves de las 11 a las 12.30

Le Brunch 23 €

Sábado, domingo y festivos de las 11 a las 17

Menú del día 14,90€

De Lunes a Viernes de las 12.30 a las 16



ANTOINETTE

MAISON FRANÇAISE

A TODAS HORAS