




NOS FORMULES

Plat unique	17.00 €
Plat unique + Café Gourmand 	25.50 €
*Crème glacée + Macarons + Sablées + Sucreries	
Menu 2 Plats	23.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	
Menu 3 Plats	27.00 €
Entrée + Plat + Dessert	
Menu Poke Bowl	22.00 €
Poke Bowl + Buffet saveurs gourmands	
<i>Formule servie uniquement le midi</i>	

L'ANTARES vous accueille :

Lundi midi au vendredi midi	12h00 - 14h00
Lundi soir au jeudi soir	19h30 - 21h15

Tarif TTC service compris

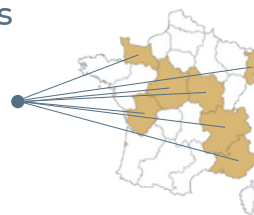


NOS FORMULES

NOS COCKTAILS

Les Cocktails : In Cocktails we trucks

Ces cocktails sont issus d'un tour de France et réalisés à base de produits locaux.



Vieille Méthode 5cl

9.50€

Whisky alsacien, whisky charentais au butternut, sirop d'érable au sel de Guérande, liqueur de whisky à la châtaigne, vinaigre Martin Pouret et Bitter Merlin

Nuisette 10cl

10.50€

Vodka betterave et framboise, super jus, schrub de betterave, chambéryzette, folle blanche

Fée Greoni 5cl

9.50€

Gin, vermouth rouge, amer au café, Bitter Merlin Le Petit Niçois

Douce Loire 10cl

10.50€

Eau de vie, crème et jus de poire, arlicot, vinaigre cidre miel Martin Pouret, jus de gingembre bio et absinthe

Plein Champs 10cl

10.50€

Gin, fleur de sureau, verjus, 30&40, jus de pomme

Tarif TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS COCKTAILS

LES BOISSONS LOCALES

Les Bières Locales

Octopus 1429	25cl	4.50€
	33cl	6.00€
	50cl	8.50€
Octopus Triple	25cl	5.50€
	33cl	7.00€
	50cl	9.50€
Bière du moment	25cl	6.00€
	33cl	7.00€
	50cl	9.90€
En bouteille	33cl	6.90€

Les whiskies

Lagomorphe Terre de Silène 4cl	8.50€
<i>Gourmand et généreux. Discrètes notes de fruits secs et de caramel</i>	
Lagomorphe Terre de St-Vincent 4cl	9.00€
<i>Doux, fruité et équilibré</i>	
Lagomorphe Terre de Cérés 4cl	9.50€
<i>Puissant, noble au fort caractère. Il garde l'amertume du grain d'orge</i>	
O-Spirit -Single Malt 4cl	9.90€
<i>Vieillessement 6 mois en fût de chêne neuf puis 3 ans en fût de Sherry Olorosso</i>	
O-Spirit -Single Malt 4cl	8.90€
<i>Assemblage de deux barriques fût neuf - Cognac et avec un fût de Sherry Olorosso</i>	

Tarif TTC service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Spiritueux Locaux

L'O 45 Pastis 4cl	5.90€
Cœur d'Arlicot 4cl	5.90€
<i>Vin d'Orléans, sirop de griotte, alcool de cerise</i>	
Poiretain 4cl	5.90€
<i>Alcool de poire de l'Orléanais, jus de raisin</i>	
Olivetain 4cl	5.90€
<i>Alcool de vin, jus de raisin</i>	
Crème de Poire Williams 4cl	5.90€
Crème de Fraise de Sologne 4cl	5.90€
Crème Chambourdin 10cl	6.90€
<i>(Sauvignon arrosé à la liqueur de Chambord)</i>	
Eau de vie Poire d'Olivet 4cl	9.00€
Chambord liqueur 4cl	8.00€
O de vie de bière 4cl	9.00€

Les digestifs

La capricieuse (chèvre) 4cl	8.50€
<i>Chataigne Corse, Mûre, Noix de coco, Pommes</i>	
La capricieuse (vache) 4cl	8.50€
<i>Vanille/noisette</i>	

Les gins

Gin O-Spirit - n°1 Floral 4cl	8.50€
<i>Frais, audacieux et vif</i>	
Gin O-Spirit - n°2 Agrumes 4cl	8.50€
<i>Fruité, rondeur et douceur</i>	
Gin de Faronville 4cl	8.50€
<i>Souplesse et Equilibre</i>	

LES BOISSONS LOCALES

LES BOISSONS LOCALES

Les Softs Locaux

Jus de fruits de La Manse 25cl 5.90€

Abricot, ananas, fraise, orange, pamplemousse, pomme, poire, raisin

Beauce Cola 33cl 5.90€

Ginger ALE 25cl 5.90€

Tonic La Beauceronne 25cl 5.90€

Hibiscus Argouse 33cl 5.90€

Hibiscus Cedrat 33cl 5.90€

Hibiscus Rose 33cl 5.90€

NOS LIMONADES

Limonade 1888 33cl 5.90€

Limonade Grenadine 33cl 5.90€

Limonade Cassis 33cl 5.90€

Limonade ananas vanille 33cl 5.90€

Limonade mojito 33cl 5.90€

Limonade bio citron 33cl 6.50€

Limonade bio grenade 33cl 6.50€

Infusions Bonjour, Bonsoir 4.50€

Les vodkas

Vodka Faronville Premium 4cl 8.90€

Le nez élégant, avec un côté floral. La finale, très longue et persistante, se prolonge sur des saveurs délicieusement vanillées.

Vodka Faronville Petite Eau 4cl 9.50€

Minérale, fine et élégante, elle se positionne plutôt sur l'école des vodkas russes. En bouche, l'attaque est franche et précise.

Vodka Faronville Réserve 4cl 10.50€

Issue d'une double distillation d'un alcool de blé et d'une sélection de la variété de pomme de terre Annabelle, vieillie en fût de chêne ayant contenu du Sauternes.

Les rhums

Rhum arrangé 4cl 7.90€
au choix

*Tarif TTC service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Nos Grignotages

Nos Boisson sont servies avec de
petits grignotages 100% produits
Locaux !





Notre Planche Locale

Composé de 5 Produits Locaux



9.90€ par personne

Terrine de Loire ou de Campagne de Martin Pouret

Saucisson sec de la Maison Davau

Chèvre de la Fromagerie Jaquin

Cornichons du Val de Loire de chez Martin Pouret

Pains de notre Artisan Boulanger « Christian Berthe »



Café gourmand

Composé de 5 Produits Loc.

8.50 €



Crème Glacée de B.Glacier

Macarons aux fruits d'Orléans de chez B.Glacier d'Orléans (fraise au vinaigre de Martin Pouret ou poire, gingembre au miel du Gatinais)

Sablées (pépites de chocolat, amandes noisettes et au miel de Sologne) de la Biscuiterie de Sologne de la Ferté St Aubin

Café Napolitain Chocolaterie Lade de St Jean de Bray

Une Sucrierie Les Tabliers enchantés de Saint-Denis-en-Val

Tarif TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES ACCOMPAGNEMENTS LOCAUX

LE BAR

Les Whiskies

Bushmills original - Irlande <i>Blended – Distillé 3 fois. Arôme de fruits acidul, non tourbé</i>	4cl	7.90 €
Monkey Shoulder – Speyside <i>Blended malt – Onctueux. Miel, noix, pain aux raisins, non tourbé</i>	4cl	8.90 €
Wild Turkey 101 – Etats Unis <i>Bourbon – vieilli 8 ans en fûts de chêne neuf américain, riche, doux, aromatique</i>	4cl	8.90 €
Jack Daniel's Honey – Etats Unis <i>Liqueur à base de whisky et de miel</i>	4cl	9.90 €
Aberlour 10 ans – Speyside <i>Single Malt – Prestance. Bois humide, sherry et miel, non tourbé.</i>	4cl	9.90 €
Rozelieures Origine – France Lorraine <i>Single Malt. Vieillissement en fût de Xérès Fino et fût de Cognac. Notes vives épicées et puissantes, signature d'un grand whisky avec une finale très longue. Légèrement tourbé.</i>	4cl	9.90 €
Chivas 12 ans – Ecosse <i>Blended. Riche arôme de pomme, miel et fumé, non tourbé.</i>	4cl	10.50 €
Rozelieures Fumé – France Lorraine <i>Single malt. Vieilli 100% fût de xérès. Très aromatique, belle finale, boisé parfaitement fondu avec les céréales et les fruits surmaturés du Fino, un brin minéral, peu tourbé.</i>	4cl	11.90 €

Les Rhums

Centenario 12 ans – Costa Rica <i>Caramel, vanille, notes épicées et de noisette, grand mélange d'arômes</i>	4cl	9.90 €
Don Papa - Philippines <i>Fruité, doux, d'arômes vanille et fruits confits</i>	4cl	9.90 €
Plantation XO 20 ans - Barbade <i>Affiné dans des fûts de Cognac, très épicé</i>	4cl	10.90 €
Zacapa 23 ans Solera – Guatemala <i>Entrelaces de miel, caramel, chêne épicé et de saveurs de fruits secs</i>	4cl	11.90 €

Tarif TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LE BAR

LE BAR

Les Apéritifs

Kir	10cl	6.50 €
Suze	4cl	5.90 €
Martini Bianco	4cl	5.90 €
Martini Rosso	4cl	5.90 €
Noily Prat	4cl	5.90 €
Porto Messias Tawny	4cl	5.90 €
Porto Messias White	4cl	5.90 €
Campari	4cl	5.90 €
Pisang Ambon	4cl	5.90 €
Malibu coco	4cl	5.90 €
Passoa	4cl	5.90 €
Picon bière	4cl	5.90 €
Soho	4cl	5.90 €
Crème de cassis	4cl	5.90 €
Crème de pêche	4cl	5.90 €
Crème de mûre	4cl	5.90 €
Crème de framboise	4cl	5.90 €
Crème de griotte	4cl	5.90 €
Téquila Camilo Real	4cl	8.50 €

Les Boissons Softs

Sodas

Coca cola zero	33cl	5.90 €
Orangina	33cl	5.90 €
Lipton ice tea pêche	25cl	5.90 €
Schweppes agrumes	25cl	5.90 €

Eaux

	50cl	1L
Vittel	5.00 €	6.00 €
Perrier fines bulles	5.00 €	6.00 €
Perrier	33cl	5.00 €
Perrier Rondelle	33cl	5.50 €
Perrier sirop Monin	35cl	5.90 €

Boissons chaudes

Café expresso	2.50 €
Chocolat chaud	4.00 €
Thé Damann au choix	4.50 €

Les Digestifs

Cognac - 4cl	
VSOP Domaine du Plantis	9.50 €
XO Domaine du Plantis	12.90 €
Armagnac - 4cl	
VSOP Laubade	9.50 €
XO Laubade	12.90 €
Calvados - 4cl	
Groult 3 ans	9.50 €
Groult 12 ans	12.90 €
Eaux de vie - 4cl	
Eau de vie Vieille Prune	9.00 €
Cointreau - 4cl	8.50 €
Grand Marnier Rouge - 4cl	8.50 €
Get 27 - 4cl	8.50 €
Get 31 - 4cl	8.50 €
Menthe Pastille - 4cl	8.50 €
Limoncello - 4cl	8.50 €

*Prix nets TTC, service compris –
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



LE BAR

LES VINS DE LOIRE



Les vins du Val de Loire nous **surprennent** et nous **enchangent**.
Caractérisés par leur fraîcheur tant dans leur diversité de couleurs
que de goûts. Habillés par leurs robes roses, blanches ou rouges ils
séduisent nos papilles toute l'année. Alors que vous soyez
amateurs, passionnés, curieux... laissez-vous tenter.



Les Vins Rouges Locaux

12cl
Verre

75cl

Cheverny Enclos du petit chien AOC

60% Pinot Noir. 40% Gamay.

Accompagne idéalement les viandes rouges, fromages et charcuterie

28.00€

Orléans Clos Saint Fiacre AOC

Magnifique et Surprenant Pinot Noir By Hubert PIEL

6.00€

28.00€

Chinon Domaine Plouzeau AOC

Cépage : Cabernet franc, fruité et gourmand, Issu de
l'agriculture raisonnée

33.00€

Saint Nicolas de Bourgueil Clos des Quarterons AOC

Cépage : cabernet franc

Arômes de fruits rouges bien mûrs accompagnés d'une belle
complexité. Bouche ample, soyeuse et élégante

37.00€

Saumur Champigny Les Roches neuves AOC

Cépage : Cabernet franc

Magnifique Saumur, Frais, élégant, un régal

6.90€

35.00€

Sancerre Domaine Cherrier AOC

Cépage : Pinot Noir 100%

Léger et fruité aux Arômes de fruits Noirs

8.40€

42.00€

Menetou Salon Domaine Isabelle et Pierre Clément AOC

Cépage : Pinot Noir 100%

Fraîcheur et puissance aromatique.

42.00€

Les Vins Rosés Locaux

Cheverny Enclos du petit chien AOC

Rosé engageant tant par sa Robe intense que par son nez puissant de fraise
des bois. Bouche longue et Fruitée.

6.00€

28.00€

Orléans Clos Saint Fiacre AOC

Cépages : pinot gris et pinot noir – Robe rose pâle, nez frais ; acidulé, la bouche
prend de la rondeur et une belle palette aromatique.

6.00€

28.00€

Tarif TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DE LOIRE

LES VINS DE LOIRE

Les Vins Blancs Locaux

12cl
Verre 75cl

Touraine de Sauvignon Domaine de la Croix Angier AOC

100% Sauvignon, Un plaisir du val de Loire

24.00€

Quincy AOC

100% Sauvignon La robe brillante couleur jaune pâle s'ouvre sur un nez intense qui mêle des odeurs florales à des notes fruitées, relevées d'une touche de réglisse.

8.20€ 39.00€

Reuilly Domaine de la Pagerie AOP

1 Belle fraîcheur et longueur en bouche

7.50€ 33.00€

Orléans Clos Saint Fiacre AOC

Cépage Chardonnay blanc 100%. Bouche gourmande et fraîche.

6.00€ 28.00€

Cheverny Enclos du petit chien AOC

Cépages : Sauvignon, Chardonnay
Aromatique, sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Frais, subtil et minéral

28.00€

Sancerre Domaine Cherrier AOC

Beau Sauvignon Solaire
Attaque ample, soyeuse, gourmande et fraîcheur bien enveloppée

8.90€ 45.00€

Menetou Salon Domaine Isabelle et Pierre Clément AOC

Cépage : Sauvignon 100%
Élégant, souple, arômes complexes de fruits blancs. Bouche dense, chaleureuse et parfaitement équilibrée

43.00€

Le Petit Layon Chateau de la Roulerie AOC

Un vin blanc moelleux et liquoreux et fruité issu du Chenin Blanc dit Chenin B, qui a pour particularité surmaturé

6.00€ 35.00€

Vouvray Domaine Jean Paul Couamais AOC

Bulles fines et arôme de fruits, finale saline

7.90€ 29.00€

Les conseils du Chef

Le Blanc, accompagne vos entrées, vos poissons et fromages.

Le Rosé accompagne vos salades et desserts aux fruits rouges.

Le Rouge accompagne vos viandes rouges et vos desserts au chocolat.



Tarif TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DE LOIRE

LES VINS DE FRANCE

Bordeaux

12cl
Verre

75cl

Château Puisseguin La Rigodrie AOC

Puisseguin Saint Emilion.

Merlot, Cabernet-Sauvignon et Cabernet-Franc

Puissant, dense, équilibré sur une belle curiosité, riche, et couleur incroyablement intense issue d'une extraction lente et maîtrisée.

8.50€

37.00€

Château Moulin des Blais AOC

Côte de Bourg.

Merlot, Cabernet Sauvignon

Couleur profonde et intense, arômes de mûres sauvages, fruits mûrs et tanins ronds.

7.50€

30.00€

Saint-Émilion Château Thailias 2015 AOC

Grand Cru St Emilion

Belle robe Grenat, Arômes complexes et concentrés de Fruits Rouges de Vanille et de Fleurs.

49.00€

Haut Médoc Château Malescasse 2012 AOC

Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Aromatique, riche, avec un fruit superbe. Belle matière

63.00€

Bourgogne

Givry « Jean Chofflet » 2017 AOC

Toute la délicatesse de la Bourgogne ...

56.00€

Le Champagne

Arnaud Bergère Origine Brut AOC

61.00€

La Vallée du Rhone

Brouilly Cuvée de L'optimum – Didier Desvignes AOC

Gamay noir à jus blanc, joli fruité en bouche, avec un côté croquant

32.00€

Côte du Rhône « Le clos du caillou » AOC 2017

Assemblage : 85% Grenache - 15% Autres

La bouche est onctueuse, voluptueuse sur une trame tannique très élégante dominée par la liqueur de framboise avec des notes de flaveur des garrigues

49.00€

Saint-Joseph Domaine Coursodon « Les Silices » AOC 2016

Encépagement : Syrah

Vin charpenté avec une belle structure équilibrée. La douceur et la finesse des tanins sont complétées par une finale franche et longue

59.00€



Produit issu de l'agriculture biologique

Tarif TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES VINS DE FRANCE

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes