

L'Antre Deux

Installez-vous confortablement et profitez de l'ambiance chaleureuse pour faire de ce moment une halte de plaisir et de détente.

Nous vous proposons une cuisine gourmande, de qualité, élaborée à partir de produits locaux et de saison.



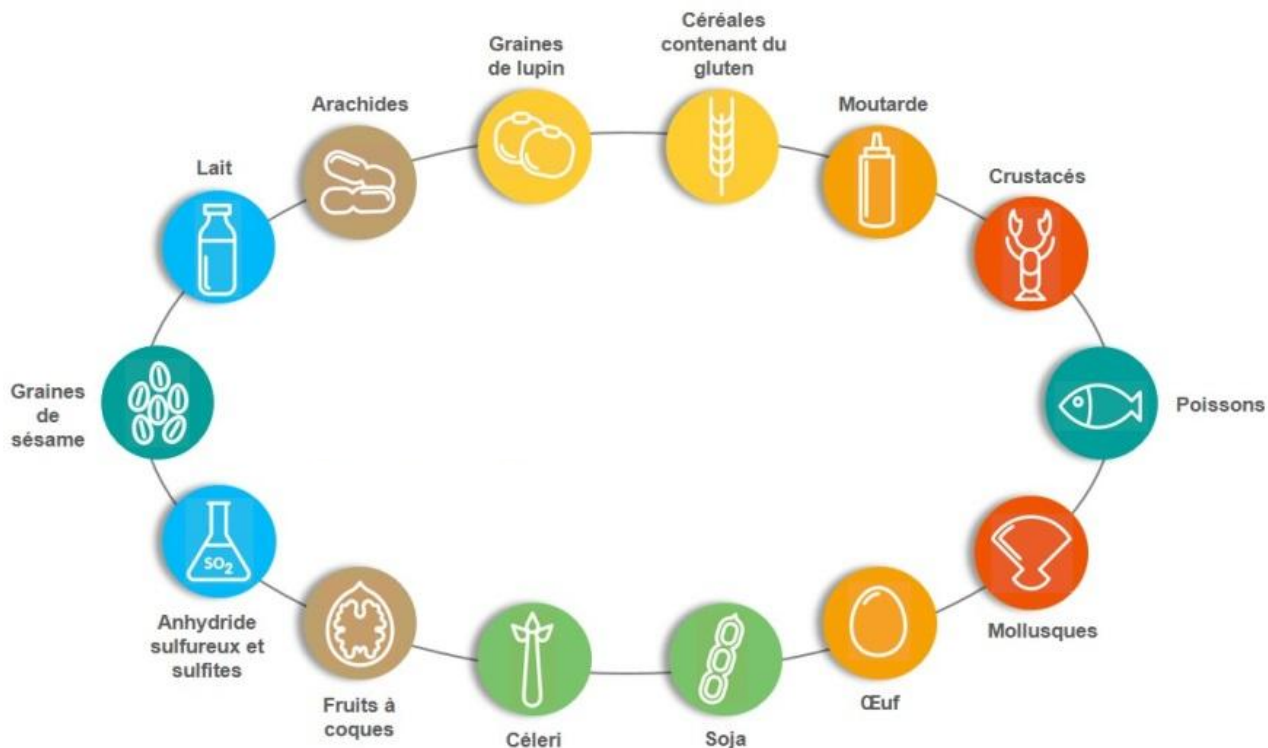
Nous effectuons nos achats principalement auprès de :

- ≈ Fromages : Léo JULLIEN, la Ferme de Réat – St-Victor (07)
La Ferme du Roule – Colombier Le Vieux (07)
- ≈ Fromages de chèvre : Yannick BOREL, la Ferme de Dragonnet – St-Victor (07)
- ≈ Œufs bio : Anaëlle BERNE – Bozas (07)
- ≈ Légumes : Morgane DUCHATEAU – St-Victor (07)
- ≈ Viandes origine France : Boucherie Bernard DUGAND – St-Victor (07)
Corentin JOSEPH – St Félicien (07)
- ≈ Truites : « Les truites d’Andaure – LABATIE-d’Andaure (07)
- ≈ Chocolats : Valrhona – Tain l’Hermitage (26)
- ≈ Cidres, apéritifs et digestifs : La Patafiolle – Pont de Barret (26)
- ≈ Vins : Michel SAVEL – BOZAS (07)
- ≈ Bières : Longue Vie – St-Victor (07)
- ≈ Jus de fruits : Nectardéchois - Pailharès (07)

INFORMATION SUR LA PRESENCE DE SUBSTANCES ALLERGENES

Nos plats contiennent, ou sont susceptibles de contenir, des substances allergènes.

Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de vos intolérances alimentaires lors de votre réservation ou, au plus tard, lors de la prise de votre commande.



Le menu du jour (uniquement au déjeuner)

	Semaine	Dimanche et jour férié
≈ Plat du jour /dessert du jour/café	16,50 €	23,00 €
≈ Plat du jour seul.....	13,50 €	19,00 €

Assiette apéritive (2 personnes)..... 12,50 €

Les galettes de sarrasin et froment (toutes accompagnées d'une salade)

Votre composition selon vos envies avec :

Oignons confits - chorizo - Comté râpé - Morbier - Chèvre - Bleu - Jambon blanc - Caillette - Œuf - Noix - Miel - tomates confites

1 ingrédient.....	5,30 €	3 ingrédients	7,90 €
2 ingrédients.....	6,90 €	Ingrédient sup.....	2,00 €

Nos galettes du moment :

- ≈ **Effiloché de porc** : oignon confit, joue de porc confite, pickles d'oignons rouges 13,00 €
- ≈ **La fromagère** : Tomme de Réat, morbier, crème de bleu 14,00 €
- ≈ **L'ondine** : filet de truite citronné, courgettes, tapenade 15,00 €

Les fromages

- ≈ L'assiette de fromages.....5,25 €
- ≈ La faisselle nature.....3,70 €
- ≈ La faisselle avec crème fraîche ou confiture4,40 €

Les crêpes de froment

Votre composition selon vos envies avec :

≈ Sucre ou Miel ou Citron	3,25 €
≈ Confitures de L'Antre-Deux (demandez les parfums du moment).....	3,80 €
≈ Chocolat Valrhona ou Caramel au beurre salé	4,60 €
≈ Chocolat Valrhona et confiture d'orange maison	4,80 €
Supplément chantilly.....	1,00 €
1 ingrédient supplémentaire.....	2,00 €

Nos crêpes du moment :

≈ La gianduja : pâte à tartiner maison, sauce chocolat, caramel au beurre salé, éclats de noisettes.....	11,50 €
≈ La gourmande : banane flambée au rhum, croustillant de chocolat.....	9,50 €
≈ La crêpe fraise : confiture de fraise maison, fraises fraîches	9,50 €

Les gâteaux maison

≈ Desserts de L'Antre-Deux.....	6,50 €
≈ Madeleines de L'Antre-Deux – 4 pièces.....	3,30 €

Les glaces artisanales

≈ Sorbet abricot (DORNER Frères - 69 Lyon)	
≈ Glaces au lait de brebis (Ferme BOBON - 07 Lempis) parfums : vanille, fraise/framboise, cassis, chocolat, caramel, prali-choc	
La boule	2,70 €

A emporter

	Semaine	Dimanche et jour férié
≈ Plat du jour	11,00 €	16,00 €

Galettes à composer

Oignons confits - chorizo - Comté râpé - Chèvre - Bleu - Morbier - Jambon blanc - Caillette - Noix -
Miel - tomates confites

1 ingrédient.....	4,25 €	3 ingrédients	6,30 €
2 ingrédients.....	5,50 €	Ingrédient sup.....	1,60 €

Crêpes à emporter

≈ Sucre ou Miel ou Citron	2,60 €
≈ Chocolat Valrhona ou Caramel au beurre salé	3,70 €
≈ Chocolat Valrhona et confiture d'orange maison	3,80 €
≈ Confitures de L'Antre-Deux (demandez les parfums du moment).....	3,00 €
≈ Gianduja : pâte à tartiner maison, sauce chocolat, caramel au beurre salé, éclats de noisettes	9,20 €

Les gâteaux maison

≈ Desserts de l'Antre-Deux.....	5,20 €
≈ Madeleines de L'Antre-Deux – 4 pièces.....	2,60 €

Un cadeau à prévoir ?



Pensez à nos produits maison :



Les boissons

Apéritifs

- ≈ Vins de L'Antre-Deux (7 cl) : vin d'orange ou vin de coing maison.....3,50 €
vin de framboise.....3,80 €
- ≈ Kir cassis ou châtaigne.....3,50 €
- ≈ Pastis (2cl) 45°- Distillerie Vrignaud, en Vendée4,50 €
- ≈ Porto bios (7 cl) 19° :
Porto blanc - Saveur sucrée semblable au miel et à la gelée3,30 €
Porto rouge - Saveur sucrée comme la confiture et la prune. Notes de noisette et de fruits secs.5,20 €
- ≈ Macvin (7 cl) 18° : connu depuis le XIV^e siècle, ce vin de liqueur, est le résultat de l'assemblage de moût de raisin et de Marc du Jura - d'où l'origine de son nom : marcvin.5,20 €
- ≈ Whisky green spot (3 cl) 40°- Fin et équilibré, il est marqué par l'orge maltée et la noix fraîche.6,50 €

Cidres

Cave de la Loterie – Cidres Bios

- | | Bolée | |
|---|--------------|--------------|
| | 25 cl | 75 cl |
| ≈ Brut - 5,5° | 4,60 € | 13,70 € |
| ≈ Fruité - 4,5° | 4,60 € | 13,70 € |
| ≈ Poiré - 4° - Comparable au cidre, à base de poires. Léger et fruité. | 5,10 € | 15,00 € |

APPIE

- | | 33 cl |
|---|--------------|
| ≈ Le Brut -4,7° - 6 variétés de pommes et 2 de poires. Fruité mais peu sucré..... | 6,50 € |
| ≈ Le Rosé -2,9° - Pommes à chair rouge et pommes douces. Légèrement sucré..... | 6,50 € |

Bières artisanales Longue Vie 33 cl :5,50 €

- ≈ Minouche : 5,3° Bière douce et fruitée. L'avoine apporte une douceur céréalière à cette bière.
Le hallertau blanc, houblon très aromatique, amène des notes de raisin blanc.
- ≈ Harvest : 5,8° Le seigle, fruité et épicé, se marie avec le Cascade, houblon aromatique apportant
des touches d'agrumes, pour offrir une bière équilibrée, gourmande, entre malt
et amertume.
- ≈ Tombée du ciel : 4,2° Brassée avec une levure norvégienne : la kveik, cette bière vous propulse dans un
nuage ananas avec une sacrée longueur en bouche.
- ≈ Réhab : 5,3° Bière ambrée au pain paysan de Pailharès, toasté et agrémenté d'un houblon frais
et fruité. En bouche, saveur maltée aux notes grillées, frais et équilibré en amertume.

Vins

	Verre	Bouteille
	12 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc Blanc ou rouge		
≈ GARGOTTE Sauvignon Blanc.....	3,30 €	19,00 €
≈ GARGOTTE Syrah-Grenache Rouge.....	3,60 €	19,50 €
IGP Ardèche rosé		
≈ LA PETITE GARGOTTE - Rosé.....	3,60 €	19,00 €
IGP Les collines Rhodaniennes - Michel SAVEL, 07410 BOZAS		
≈ Viognier (blanc sec).....	5,00 €	29,00 €
≈ Marsanne – Roussanne (blanc fruité).....	5,00 €	29,00 €
≈ Syrah (rouge)	4,00 €	25,00 €

Digestifs

- ≈ Liqueur de L'ANTRE-DEUX (4 cl) Pomme ou orange3,50 €
- ≈ Liqueur de verveine (4 cl)5,50 €
- ≈ Mentilla (2 cl) – 24°
L'huile essentielle de menthe indienne apporte la sensation glaciale. Le dosage de sucre,
volontairement bas, permet de garder une belle longueur en bouche3,20 €
- ≈ Triple sec (3 cl) – 35°
Harmonie des oranges amères et des oranges douces d'Haïti et d'Espagne.....3,20 €
- ≈ Calvados « Hors d'âge » (3 cl) – 40,9°
Obtenu après distillation de cidre et vieilli 8 ans en chais avec une alternance de jeunes fûts
et de vieux fûts en chêne5,60 €
- ≈ Rhum de Melasse Coloma (3 cl) – 40°
Vieilli 8 ans en ex-fûts de bourbon et affiné 3 mois en ex-fûts de liqueur de café5,60 €
- ≈ Whisky green spot (3 cl) 40°- Fin et équilibré, il est marqué par l'orge maltée et la noix fraîche.6,50 €



Eaux	33 cl	75 cl	1 litre
≈ Plate – Thonon.....	2,50 €	-	-
≈ Plate – Evian	-	-	2,90 €
≈ Pétilante – Vals.....	2,20 €	2,90 €	-

Sirops d'Eyguebelle

Elaborés à partir de pur sucre, de jus de fruits, d'infusion de plantes et d'arômes rigoureusement sélectionnés.

≈ Fraise, Menthe, Pêche ou Citron1,50 €

Jus de fruits Nectardéchois 25cl (pur fruit, sans sucre ajouté)3,70 €

≈ Pomme-Coing

≈ Pomme-poire

≈ Pomme-cassis

≈ Orange

≈ Pêche sanguine

≈ Nectar d'Automne : 70% jus de pomme, 20% purée de pêche de vigne, 10% jus de coing

Sodas bios 33 cl (sans arôme, sans conservateur, sans colorant, sans additif)4,50 €

≈ Pétillant de Pomme - Pur jus de pommes biologiques françaises.

≈ Fraise-Framboise - Sucres biologiques issus du raisin, purée de framboise 7%,
purée de fraise 7%, jus de citron jaune.

≈ Citron-Citron vert - Sucres biologiques issus du raisin, jus de citron vert 5%, jus de citron jaune 4%.

≈ Cola - Sucres de betteraves bio, extrait de malts bio, jus de citron concentré bio,
extrait d'agrumes bio, extrait d'épices bio, extrait de noix de kola, extrait de vanille.

Les boissons chaudes

Cafés - Chocolat

≈ Espresso, café	1,40 €
≈ Noisette	1,50 €
≈ Capuccino	3,70 €
≈ Café au lait.....	3,70 €
≈ Latte Macchiato.....	3,70 €
≈ Chocolat de L'ANTRE-DEUX	4,50 €

Thés ou infusions

Notre partenaire pour les thés et infusions est « La Route des Comptoirs », PME familiale et indépendante située en Loire-Atlantique. Une des rares PME, dans l'univers du thé à s'impliquer sur le territoire français : l'intégralité des étapes, création, conception et conditionnement étant réalisée dans leurs ateliers nantais.

Ils ont également un engagement éthique et social permettant le maintien des minorités ethniques en zones rurales évitant l'exode vers les villes.

SUR LA ROUTE DU THÉ



THÉS BLANCS



THÉS VERTS



THÉS NOIRS



ROOÏBOS



TISANES
GOURMANDES



HERBORISTERIE

Thés nature.....2,40 €

- ≈ Chun Mee Tradition
Thé vert de Chine. Saveur raffinée, douce et voluptueuse.
- ≈ Yunnan Dian Hong
Thé noir d'excellence à la robe ambrée. Il offre une liqueur d'une très grande finesse. Il combine une texture veloutée, ample en bouche, aux parfums mielleux et de sous-bois.
- ≈ Darjeeling
Thé noir cultivé sur les contreforts de l'Himalaya cet assemblage offre une infusion raffinée aux saveurs douces et aux arômes intenses.

Thés parfumés.....2,40 €

- ≈ Neiges de Noël
Thé blanc de Chine, cannelle, gingembre, cardamome, honeybush*, écorces de citron et de pamplemousse, dés de pommes, clous de girofle.
- ≈ Cueillette gourmande
Thé vert de Chine, arômes naturels de fraise, pommes et fruits des bois.
- ≈ Casbah - Thé vert de Chine, menthe douce.
- ≈ Goût russe
Thé vert de Chine, huiles essentielles de citron, bergamote, pamplemousse, limette, pétales de bleuet et de souci.
- ≈ Gingembre curcuma
Thé vert de Chine, gingembre, curcuma, huile essentielle de citron, poivre noir.
- ≈ Rêve de Noël
Thé noir d'Inde, épices (cannelle, gingembre, cardamome, clous de girofle, baies roses), huiles essentielles d'orange, de citron et de cannelle, honeybush, dés de pomme, écorces de citron, hibiscus, pétales de bleuet, extrait de vanille.

* L'Honeybush est de la même famille de plantes que le Rooibos, mais il est un peu moins connu. Ses bienfaits sont aussi riches, si ce n'est plus, que ceux du Rooibos. Il a une infusion sans théine au goût de miel de montagne qui a des qualités digestives, expectorantes, calmantes et antioxydantes remarquables.

- ≈ Rouge désir
Thé noir d'Inde, citronnelle, arômes naturels de litchi, rose et cerise, pétales de rose, baies rose.
- ≈ Choc de Noël
Thé noir d'Inde, éclats de fèves de cacao torréfiées, cannelle, gingembre, huile essentielle d'orange, cardamome, écorces d'orange, dés de pomme, baies roses, pétales de bleuet rouge.

Rooibos¹2,40 €

- ≈ Rêves d'un soir
Rooibos d'Afrique du Sud, verveine citronnée, tilleul.
- ≈ Agrumes
Rooibos d'Afrique du Sud, huiles essentielles de citron, bergamote, orange, pamplemousse, limette certifiées bio.

Infusions2,40 €

- ≈ L'abricot à la pêche – Tisane de fruits. Les fruits peuvent se manger après infusion.
Dés de pommes, mangue, abricot, écorce de citron et d'orange, cynorhodon, arôme naturel d'abricot, pêche et mangue.
- ≈ Verveine-Menthe
- ≈ Fruits des bois enchantés
Cassis, hibiscus, marc de raisin, arôme naturel de pêche.
- ≈ A la belle étoile
Mélisse, camomille, verveine odorante, aubépine, huile essentielle d'orange douce et de petit bigaradier.
- ≈ Digestion après-repas
Basilic, coriandre, fenouil, réglisse, menthe poivrée.

¹ Le rooibos est une plante issue d'un buisson d'Afrique du Sud de la famille des acacias et qui s'utilise en infusion. Il ne contient pas de théine, il n'a donc rien d'un thé rouge. Le rooibos, ou *Aspalathus linearis* de son nom botanique, est plus précisément originaire de la région du Cederberg

*Nous nous engageons également dans une démarche solidaire que nous vous proposons de découvrir : le « **café suspendu** ».*



Le concept du « café suspendu »

Le café suspendu, de l'italien « caffè sospeso » est une tradition solidaire venu de la ville de Naples. Dans les bars napolitains, des clients consommaient un café et en payaient deux pour un client nécessiteux. Ce geste solidaire est né au milieu du 20^è siècle, pendant la seconde guerre mondiale.

Désormais ce concept est présent partout en Europe, jusqu'au Canada et en Amérique du Sud.

Nous avons décidé d'étendre ce concept à l'ensemble de notre carte.

Ce que vous offrez est indiqué à trois endroits : dans le menu extérieur, dans chaque menu à l'intérieur ainsi que sur le site web **coffeefunders.fr**. Cette plateforme solidaire possède la plus vaste base de données d'établissements francophones participants au concept et se décline à l'international dans sa version anglophone.

Vous avez ainsi la possibilité d'offrir une pause de plaisir et d'échanges à des personnes en difficulté.

Le montant disponible 2022 était de 131 €

Il a été distribué sous forme de gâteaux au Secours Populaire de Saint-Félicien pour les fêtes de fin d'année.

A fin novembre 2023, le montant disponible s'élève à 143 €.