

Bistrot! 
Antoine

Bistrot Antoine

Boissons Chaudes

Café, Déca, Allongé	2.5
Noisette	2.7
Double Espresso	5
Café Crème	4.9
Matcha Latte	6
Iced Matcha (+ 1.5 Mangue ou Fraise)	6
Café Américain	3.5
Chocolat Chaud Maison	6
Cappuccino	5.5
Thé ou Infusion	5
Café ou Chocolat viennois	6.5
Grog	7.5
Vin chaud	8
Irish Coffee	10
French Coffee (Cognac)	10

Stop à partir de 19H

Apéritifs

Kir	6
Kir Royal	12
Ricard	4
Porto Rouge / Blanc	6
Suze / Campari	6
Martini Bianco / Rosso	6

Nos Softs

Coca-Cola / Zéro / Orangina	5.5
Limonade Pression	5.9
Eau plate 25cl / Badoit Rouge 33cl	5.5
Jus de fruit 25cl (Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate)	5.9
Ginger Beer / Tonic : La French Bio	6
Orange ou Citron pressé	6
Thé Glacé maison (Citron ou Pêche)	6
Citronnade maison	6
Eau plate / Gazeuse IL	7.5
Supplément sirop : +0.5	

Bières

	25cl	50cl
Pression		
Kronembourg	4.9	9/6.5
1664 Blanche	5.2	10/8
Carlsberg	5.2	10/8
Grimbergen	5.5	10.5/8.5
Demory IPA	5.5	10.8/8.5
Monaco ou Panaché	5	9.2/7

Bouteilles 33cl 7.5

Corona	
Desperados	
Chouffe	
1664 0%	
Cidre Fils de Pomme BIO	8

HappyHour

Lundi au Vendredi : 16H/20H

Prix affichés en rouge



Cocktails

Aperol Spritz	9/8	Margarita	10
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		<i>Tequila, Citron Vert, Triple Sec</i>	
Hugo Spritz	13/10	Americano	8
<i>Liqueur de Sureau, Prosecco, Soda</i>		<i>Vermouth Rouge, Campari (+Au choix soda)</i>	
Campari Spritz	13/10	Negroni	10
<i>Campari, Prosecco, Soda</i>		<i>Vermouth Rouge, Campari, Gin</i>	
Limoncello Spritz	13/10	Daïquiri	10
<i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>		<i>Rhum blanc, Citron vert, Sirop de Sucre</i>	
Mojito	10	Caïpirinha / Caïpiroska	8
<i>Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de canne, Soda</i>		<i>Cachaça / Vodka, Sucre, Citron Vert</i>	
Moscow / London Mule	8/7	Pisco Sour	14
<i>Vodka / Gin, Citron Vert, Ginger Beer</i>		<i>Pisco, Citron jaune, Blanc d'oeuf, Angostura</i>	
Pomstar Martini	13	Bloody Mary	14
<i>Vodka, Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Vanille</i>		<i>Vodka, Jus de tomate, citron jaune, sauce Worcestershire, Tabasco, sel de céleri</i>	
Basilic Smash	13		
<i>Gin, Sirop de sucre, Basilic frais, citron jaune</i>			

Mocktails Maisons

Le M.I.A.	10	Poire / Mirabelle	9
<i>Jus Ananas, Citron Vert, Purée Passion, Sirop Vanille</i>		Calvados	13
Rose Bonbon	9/7	Cognac / Armagnac	8
<i>Jus Cranberry, Citron Jaune, Grenadine, Limonade</i>		Amaretto / Baileys	8
Antonio	9	Limoncello / Get 27 / Menthe P.	8
<i>Jus Cranberry et ananas, Citron Jaune, Sirop de Sucre, Tabasco, Poivre</i>		Chartreuse	11
		Gin Tonic (Gin au choix)	12

Whiskeys

Jack Daniels	9	Rhums	
Nikka Barrel	13	Diplomatico	12
J&B	8	HSE	10
		Clément	11

Nos Vins

	12cl	25cl	50cl	75cl
Blanc				
Sauvignon Blanc- AC Touraine, PlouÿFils	5	10/6.5	20	-
Chardonnay IGP - Domaine Merlet	5.5	11	22	29
Rolle IGP- Mon P'tit Camion blanc, Simian	6.5	13	26	35
Chablis AOP - Domaine Wengier	9	18	36	45
Côte de Gascogne - IGP - Uby n°3 (Sucré)	5.5	11	22	29
Rouge				
Gamay - AC Touraine, PlouÿFils	5	10/6.5	20	-
Côte du Rhône AOC - La cuvée des Galets	6.5	13	26	35
La Guerre des Bouchons IGP - Domaine du Peras	5.5	11	22	29
Côte de Bourg AOC - Château l'Hospital	7	14	28	35
Pinot Noir IGP - Maison Lejeune	6.5	13	26	35
Rosé				
Cinsault IGP - Domaine Merlet	5.5	11/6.5	22	29
Côte de Provence IGP - Minuty	9	18	36	54
Orange				
Corail, VDF, Château Roubine	8	16	30	37
Pétillant				
Spumante - Reguta, Cuvée Blanche	7	-	-	39
Champagne - Joseph Perrier, Brut Nature	12	-	-	75



Blancs 75cl :

Loire	Saumur, AOC, Tête d'Ange BIO	45
Loire	Sancerre, IGP Domaine Dauny	45
Loire	Sauvignon Blanc, AC, Expression	35
Alsace	Pinot Blanc d'Alsace, AC, Domaine Meyer	45
Bourgogne	Haute Côte de Beaune, AOP - Domaine Charles Père & Fille	45
Bourgogne	Chablis, AOP, Domaine Wengier	45
Rhône	Rolle, IGP, Mon P'tit Camion blanc, Simian	35
Languedoc	Chardonnay, IGP, Domaine Merlet	29
Languedoc	Viognier, IGP, Domaine Merlet	35
Languedoc	Uby Numéro 3, IGP Côte de Gascogne	29

Rouges 75cl :

Loire	Chinon, AC, La Gueule Fine	38
Beaujolais	Chiroubles, Nature - Le Prieuré	45
Jura	Arbois Ploussard, AC, Frederic Lornet	40
Bourgogne	Haute Côte de Beaune, AOP - Domaine Charles Père & Fille	45
Bourgogne	Givry, Domaine de la Monette	49
Rhône	Côte du Rhône, AOC - La cuvée des Galets	35
Rhône	Crozes Hermitage, AB - Domaine de Saint Clément	42
Rhône	Côte Rôtie, AOP, Domaine Niero	89
Languedoc	La Guerre des Bouchon, IGP - Domaine du Peras	29
Languedoc	Pinot Noir, IGP, Maison Lejeune	35
Languedoc	Pic Saint Loup, AOP, Château La Roque	44
Bordeaux	Le Puy, VDF, Château le Puy (75/150cl)	70/140
Bordeaux	Côte de Bourg, AOC - Château l'Hospital	35

Rosés 75cl :

Languedoc	Cinsault Grenache, IGP Pays d'Oc - Domaine Merlet	29
Méditerranée	Côte de Provence, IGP, Chateau Minuty	54

Oranges 75cl :

Alsace	Sy'ro, VDF, Domaine Hurst	44
Provence	Corail, VDF, Château Roubine	37

Pétillants 75cl :

Italie	Spumante, Reguta, Cuvée Blanche	39
Champagne	Brut Nature, Joseph Perrier	75
Champagne	Brut, Taittinger	85

À Partager To Share

Assiette de saucisson / Charcuteries 8/13
Saucisson or charcuteries plate

Selection de 2 ou 3 fromages 7-10
Plate of 2 or 3 cheeses

Planche mixte 22
Charcuteries and cheeses plate

Assiette de frites maison 7
Homemade french fries

Camembert pané & sauce au miel 12
Fried camembert and honey sauce

Houmous au Tahini, huile d'olive 9
Tahini houmous and olives oil

Poulet croustillant & mayonnaise épicée 10
Crispy chicken with a spicy mayo

Nos Entrées Our Starters

Oeufs mayonnaise à l'ancienne 8
Boiled eggs & old fashioned mayonnaise

6 ou 12 Escargots de bourgogne 12/22
6 Burgundy snails

Foie gras maison, chutney d'oignon & pain grillé 17
Foie gras, onion chutney and toast

Burrata, pesto verde & toast à l'ail 12
Burrata, Pesto verde & garlic toast

Soupe à l'oignon parisienne 11
Paristan onion soup

Nos Salades Our Salads

Salade de chèvre chaud au miel, bacon 18
Goat cheese and honey salad, bacon

Salade César 19
Caesar salad

Nos Plats Our Dishes

- Saucisse de Toulouse, purée maison, jus de viande réduit 18
Toulouse sausage, mashed potatoes & gravy sauce
- Risotto aux légumes de saison (Vegan) 18
Vegetables risotto (Vegan)
- Confit de canard, pommes grenailles persillées & jus réduit 23
Duck confit with new potatoes, parsley and reduced juice
- Escalope milanaise, sauce moutarde à l'ancienne & riz basmati 22
Milanese escalope, old mustard sauce, basmati rice
- Tataki de thon & julienne de légumes 19
Tuna tataki, julienne vegetables (finely sliced)

Nos Classiques + Nos frites maison Our Classics + Our homemade fries

- Tartare de boeuf au couteau 20
Steak tartare
- Steak à cheval sur sa sauce poivre 18
Minced beef steak, egg on top, pepper sauce.
- Entrecôte 350g, sauce poivre 32
Entrecôte 350g, pepper sauce
- Fish&Chips, sauce tartare 18
Fish&Chips, tartare sauce
- Burger d'antoine, pickles, cheddar, bacon, oignon rouge 19
Antoine's Burger, pickles, cheddar, bacon, red onion
- Croque-Monsieur au pain de campagne (Croque-madame +1) 17
Croque-Monsieur with country bread
- Côte de boeuf à partager (1,2kg pour 2 personnes) 79
Beef rib to share (1.2kg for 2 people)

Nos Desserts Our Deserts

- | | | | |
|---|----|--|----|
| Mousse au chocolat
<i>Chocolate mousse</i> | 11 | Pomme au four, Coulis de fruits rouges
<i>Baked apple, red fruits syrup</i> | 12 |
| Crème brûlée à la pistache
<i>Pistachio crème brûlée</i> | 9 | Les crêpes de Manu (Parfum au choix)
<i>Manu's Crepes</i> | 7 |
| Crêpes Suzette
<i>Crêpes suzette</i> | 10 | | |

Bistrot!



Antoine

Instagram
[@bistrot_antoine](#)

10 rue Saint - Antoine
75004