

PÉNICHE ANTIPODE



BOISSONS
OUVERT TOUS LES JOURS









QUAND LA CUISINE EST FERMÉE.

- DUO DE FROMAGES**   4€50
Fromage de chèvre, comté.
- CAVIAR D'AUBERGINE**  5€
- SAUCISSE SÈCHE : NATURE OU AUX HERBES**  6€
- SARDINES MILLÉSIMÉES 2019**  6€
Les sardines millésimées sont des sardines de garde. Elles sont préparées à la main et emboîtées fraîches. Elles peuvent se conserver jusqu'à 10 ans et se bonifient avec le temps. Les sardines proviennent de la Conserverie La Perle des Dieux, du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

DESSERTS

- TARTE DU JOUR**   5€50
- PANNA COTTA**   5€50
Crème, agar-agar, sucre, vanille, spéculoos.
- DESSERT DU JOUR**   5€50

GOURMANDISES

- CALE JOUE**    6€50
Café / café crème / thé / petit chocolat chaud et tarte du jour.
- CAFÉ GOURMAND**    7€50
Café / café crème / thé / petit chocolat chaud, brigadero, petite tarte du jour, petite panna cotta, petite salade de fruits.

ALLERGÈNES



TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET « FAITS MAISON ». ILS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



VÉGÉTARIEN



PAIEMENT À LA COMMANDE | PRIX NETS | TVA INCLUSE | SERVICE COMPRIS | PAS DE MINIMUM DE MONTANT POUR LA CB

BOISSONS CHAUDES

SUCRE DE CANNE BIO ET ÉQUITABLE EN MORCEAUX OU MIEL ARTISANAL À LA DEMANDE

* COMMERCE ÉQUITABLE,
ÉCHANGE NORD/SUD
• ARTISANAL, COMMERCE
ÉQUITABLE NORD/NORD

CAFÉS



CAFÉ SOBERANO 100% ARABICA DE COLOMBIE * (ANDINES)
DÉCAFÉINÉ SELON AVITAILLEMENT

Expresso, Noisette, Café allongé	1€80
Double Expresso, Café crème, Cappuccino	3€50
Mockaccino [25 cL] [Chocolat, café, lait et mousse de lait]	3€50
Tchäiccino [25 cL] [Tchäi, café, lait et mousse de lait]	3€50

CHOCOLATS



CACAO NOIR 63% DU PÉROU (SALDAC)

Grand [25 cL]	4€
---------------	----

CHAUDS MAISON



[25 CL]

Bissap chaud [Fleurs d'hibiscus, citron, vanille, menthe, sucre de canne]	3€50
Gingembre chaud [Gingembre, citron, menthe]	3€50
Bissap Gingembre chaud	3€50
Tchäi [Infusion d'épices et de thé noir, lait ou boisson de riz à la demande]	3€50

EXPLICITES

Antigel [vin chaud]	5€
Antirhube [grog]	6€
Antiboatic [grog tchäi]	7€

THÉS ET INFUSIONS



EAU À VOLONTÉ

3€50

THÉS NOIRS

BAISER GOURMAND (Baies rouges)
EARL GREY (Bergamote)
LOVE SUPRÊME (Épices et Fleurs)

PÉCHÉ GOURMAND (Caramel)
RITUEL AFRICAÏN (Coco / Banane / Ananas)

THÉS VERTS

CASABLANCA DREAM (Menthe Poivrée)
FRUITS DÉFENDUS (Pomme / Poire)
GREEN PEP'S (Agrumes / Argousier)

JASMINE FLOWERS (Moli Hua Cha)
UNE NUIT À GOA (Limette / Vanille)
ZONE 51 (Gingembre / Guarana / Ginseng)

THÉ BLANC

CHÉ CHUN

INFUSIONS

BONNE-HUMEUR (Tisane relaxante)
ÉLIXIR DES PETITS LUTINS (Fraise / Vanille)
LUMIÈRE D'ÉTOILES (Saveurs hivernales)

MATÉ DU BRÉSIL
ROOÏBOS SAUVAGE



THÉ NOIR ANIS-RÉGLISSE
CAMOMILLE (100% Camomille bio des Pays de la Loire)
VERVEINE (100% verveine bio de la Drôme)

1336

BOISSONS FROIDES

* COMMERCE ÉQUITABLE,
ÉCHANGE NORD/SUD
• ARTISANAL, COMMERCE
ÉQUITABLE NORD/NORD

EAUX

Sirop à l'eau *  sans colorant

Canne, Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Myrtille, Orgeat, Violette, Caramel, Noisette, Noix de coco, Vanille, Fleur de sureau, Fève de tonka (maison), Lavande, Passion

Val minérale plate (Brasserie Haacht)

Val minérale pétillante (Brasserie Haacht)

Supplément sirop

25 cL 50 cL

2€50 3€50

25 cL 1 L

2€50 4€50

3€ 5€50

0€50 1€

FRAIS MAISON [25 CL]

Citronnade [Citron, Citron vert, menthe, sucre de canne]

Bissap [Fleurs d'hibiscus, citron, vanille, menthe, sucre de canne]

Gingembre [Gingembre, menthe, citron]

Bissap Gingembre

3€50

3€50

3€50

3€50

JUS DE FRUITS [25 CL]

Orange • (Verger de la Reinette)

Pomme • (Verger de la Reinette)

Pomme passion • (Verger de la Reinette)

Philtre d'Amour • [Pomme, cassis, cannelle, thym, gingembre, menthe] (Verger de la Reinette)

Tomate • [Assaisonné à la demande] (Pajottenlander)

Ananas * (Saldac)

Nectar de mangue * (Saldac)

3€50

3€50

3€50


3€50

3€50

3€50

3€50

SODAS

Meuh Cola transparent *  [27,5 cL] (Solibulle)

Tonic Water [25cL]

3€50

3€50

25 cL 50 cL

Petites bulles [jus bio pétillants]

Limonade à la pression

Supplément sirop

Guaranito * [Cola au guarana] [25cL] (Azade)

Ginger Limo [Gingembre, limonade]

Bissaponade [Bissap, limonade]

Oranzina [Jus d'orange, limonade, agrumes]

3€ 5€50

3€ 5€50

0€50 1€

3€50 6€50

3€50 6€50

3€50 6€50

3€50 6€50

PAIEMENT À LA COMMANDE | PRIX NETS | TVA INCLUSE | SERVICE COMPRIS | PAS DE MINIMUM DE MONTANT POUR LA CB

COCKTAILS

ALCOOLS INFUSÉS MAISON
ARRANGÉS
4 CL 6€

LE DIXIÈME OFFERT
SHOTS
3 CL 3€50

LONG DRINKS

SIMPLE 6€50 | DOUBLE 12€

BALLADE DE GIN Gin, crème de framboise, eau gazeuse

BISSAPOLITAIN Vodka, bissap

TOUR DU MULE Rhum / Vodka / Gin / Triple Sec, gingembre, limonade

XLR Whisky, Guaranita

RHUM, VODKA, WHISKY, GIN OU TEQUILA avec un soft au choix

CRÉATIONS MAISON ★

SIMPLE 8€ | DOUBLE 15€

COCO MANGO CLUB Rhum ambré, lait de coco, coulis de mangue, sirop de vanille

DIRTY TOM TOM Rhum ambré, cognac, fève de tonka, vanille, lait de coco, sirop de noisette

FAIT D'HIVER Cognac, génépi, triple-sec, citron

SPRITZ GASCON Pousse Rapière, crémant d'Alsace, eau gazeuse, crème de framboise, citron

MOUSTIQUE Tequila, jus d'ananas, orange, citron vert, coulis de fruits rouges ou de mangue

PURPLE PIGALLE Vodka, sirop de violette, citron

ZARATHOUSTRA Rhum agricole, tequila, jus de pomme-passion, cannelle, sirop de canne

MOJITO, CAÏPIRINHA, CAÏPIROVSKA, BLOODY MARY, TI-PUNCH, SOURS

SANS ALCOOL

SIMPLE 6€ | DOUBLE 10€

DUNE DE MIEL Jus d'orange, jus de pomme, miel, citron

LIBELLULE Jus d'ananas, orange, citron vert, coulis de fruits rouges ou de mangue

MOZITO Limonade, menthe, sucre de canne, citron vert, (*nature, fruits rouges, mangue*)

SAHARA Jus d'ananas, gingembre, menthe, citron vert

SOMNAMBULE Guaranita, gingembre, menthe, citron vert

SPANGLISH Virgin Piña Colada

BIÈRES PRESSION

	25 cL	50 cL	1 L
Northmæn Blonde (Lager artisanale houblonnée) [5°] (La Chapelle Northmæn)	3€	6€	12€
H-Beer (Pilsner) [4,8°] (Brasserie Haacht)	3€	6€	12€
Supplément Amers Bières (Fleur de bière ou gingembre) (Wolfberger)	0€50	1€	2€
5 BIÈRES DIFFÉRENTES CHAQUE JOUR	3€50	7€	14€

BIÈRES ARRANGÉES

Picaros (Pilsner, tequila, limonade, citron, citron vert)	4€	8€	16€
Zelda (Pilsner, vermouth blanc, limonade, citron)	4€	8€	16€
Frida (Pilsner, vermouth rouge, limonade, orange)	4€	8€	16€



VINS

TOUS NOS VINS SONT RÉCOLTANTS, ILS VIENNENT POUR LA MAJORITÉ DE DOMAINES VITICOLES ÉTABLIS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES.



EMPORTE-MOI

15 €

SAUF VINS DU MOMENT, VINS DU MONDE ET PÉTILLANTS...

ROUGES



5€



15€50



24€

VALLÉE DE LA LOIRE

« L'Aubinaie » 2020, Anjou AOC, Domaine Les Grandes Vignes  

« Château Marie du Fou » 2022, Fiefs Vendéens AOC Mareuil, Vignobles Mourat  

VALLÉE DU RHÔNE

« Bien Luné » 2022, Costières-de-Nîmes AOP, Domaine Terre des Chardons   

« Côtes-du-Rhône » 2022, Côtes-du-Rhône AOC, Domaine Elodie Balme

SUD-OUEST

« Cahors » 2020, Cahors AOC, Domaine de Chantelle 

LANGUEDOC-ROUSSILLON

« Métiss » 2021, Saint Chinian AOC, Domaine Marquise des mûres 

« Moura Lympany » 2019, Côtes du Roussillon villages AOP, Les Vignerons de Trémoine 



Mouvement de l'agriculture biodynamique qui vise, de façon générale, à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne.



La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).



Nouveau label créé en 2020, accompagné d'une certification. Ce label, reconnu par la DGCCRF* correspond à un cahier des charges simple et clair comportant 12 engagements (par ex. 100% des raisins issus de l'agriculture biologique, vendanges manuelles, aucun intrant, etc.)

*Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes



Créé et géré par Sudvinbio, le logo CAB (Conversion Agriculture Biologique), a été porté par toute la filière de la viticulture bio régionale, producteurs et metteurs en marché.

Son but : permettre au consommateur d'identifier les vins issus de vignes en conversion sur le terroir d'Occitanie.

PAIEMENT À LA COMMANDE | PRIX NETS | TVA INCLUSE | SERVICE COMPRIS | PAS DE MINIMUM DE MONTANT POUR LA CB

ROSÉS



5€



15€50



24€

VALLÉE DU RHÔNE

« Rosée d'Été » 2022, Costières de Nîmes AOP, Domaine Terre des Chardons   

« Rosé Fleuri » 2022, Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Barbebelles  

BLANCS



5€



15€50



24€

VALLÉE DE LA LOIRE

« La Mer » 2022, Muscadet Sèvre-et-Maine AOC, Domaine de la Fessardière 

« Le Sauvignon » 2022, Touraine AOP, Château de Fontenay 

BOURGOGNE

« Le Chardonnay de Ma Dame » 2021, Bourgogne AOC, Château des Correaux

VALLÉE DU RHÔNE

« Cuvée Laurine » 2022, Grignan-les-Adhémar AOP, Domaine Saint Luc 

PÉTILLANTS & MOELLEUX



5€




« Muscat de Rivesaltes » 2021, Muscat de Rivesaltes AOC, Les Vignerons du Vallespir  24€

« Crémant d'Alsace », Crémant d'Alsace AOC, Domaine Burckel-Jung  24€

« Champagne Extra Brut », Domaine Lucien Collard  42€

CIDRES ARTISANAUX

Le P'tit Fausset brut [5°] [33 cL] (Gilles Barbé)  5€50

Clos du Bourg brut [5°] [75 cL] (Ferme Coopérative Marcotte)  11€

ALCOOLS



* COMMERCE ÉQUITABLE,
ÉCHANGE NORD/SUD
• ARTISANAL, COMMERCE
ÉQUITABLE NORD/NORD

APÉRITIFS

Kir [Cassis, framboise] [10 cL]	3€50
Hydromel • [13°] (Liqueurs Fisselier) [10 cL / 75 cL]	4€ / 25€
Vermouth Blanc • [13,5°] (Distillerie Vrignaud) [8 cL]	4€
Vermouth Rouge • [13,5°] (Distillerie Vrignaud) [8 cL]	4€
Pastis trouble • (à la manière de l'île de Chypre) [45°] (Distillerie Marty) [2 cL]	3€
Pastis aux plantes • [45°] (Distillerie Marty) [2 cL]	3€

BABY : « MOITIÉ QUANTITÉ MOITIÉ PRIX » ALCOOL AU CHOIX SAUF APÉRITIFS
JARDIN D'ENFANTS : TU EN PRENDS 10 ON T'OFFRE LE MOINS CHER !



LIQUEURS

Liqueur au lait de chèvre et châtaignes corses • (AOP Castagna Corsa) [17°] (La Capricieuse) [8 cL]	8€
Délice de Caramel à la fleur de sel • [17°] (Distillerie Vrignaud) [8 cL]	8€
Mentilla • (Liqueur de menthe) [24°] (Distillerie Vrignaud) [8 cL]	7€
Liqueur du Larzac • [19 plantes] [35°] (Distillerie Marty) [4 cL]	6€
Liqueur de génépi • [40°] (Saveurs de Lachanenche) [4 cL] 	6€
Liqueur de génépi noir • [40°] (Saveurs de Lachanenche) [4 cL] 	8€

EAUX-DE-VIE [4 CL]

Cognac VS • [Raisin] [40°] (Château Montifaud)	6€
Cognac VSOP • [Raisin] [40°] (Château Montifaud)	8€
« Étoile » Fine Bretagne AOC • [Pomme] [43°] (Gilles Leizour, Warenghem)	8€

GINS [4 CL]

Gin des Alpes-de-Haute-Provence • [40°] (Saveurs de Lachanenche) 	6€
Oli'Gin • [41°] (Maison Manguin)	10€
Peacock Smooth Gin • [47°] (Distillerie Ouche-Nanon) 	8€

PAIEMENT À LA COMMANDE | PRIX NETS | TVA INCLUSE | SERVICE COMPRIS | PAS DE MINIMUM DE MONTANT POUR LA CB



VODKAS [4 CL]

La Philosophe • [40°] (La Philosophe)	6€
Flavoured Vodka India • [43°] (Distillerie de Paris)	8€

TEQUILA - MEZCALS [4 CL]

Tequila Buen Amigo Reposado [40°] (Casa Buen Amigo) 	6€
Mezcal joven Ponte Chingon • [43°] (Jordan Velasco Pérez)	7€50
Mezcal joven Rio Revuelto Espadin • [45°] (Virgilio Velasco Pérez)	10€

WHISKYS [4 CL]

Bowsaw 100% Straight American Bourbon [40°] (Bowsaw Whiskey Company)	8€
Whisky Original "Roaring 40's" Single Malt • [40°] (Hellyers Road)	8€
Whisky "Moissons" Single Malt • [42°] (Domaine des Hautes-Glaces) 	10€
Thor Boyo • [3 ans] [42°] (Ferme-Brasserie La Chapelle Northmaen)	6€
Whisky "Moissons" Single Rye • [44,8°] (Domaine des Hautes-Glaces) 	10€

CACHAÇAS [4 CL]

Abelha Gold 3 ans • [39°] (Abelha Organic Cachaça) 	6€50
Soledade Ipê [40°] (Fazenda Soledade)	8€

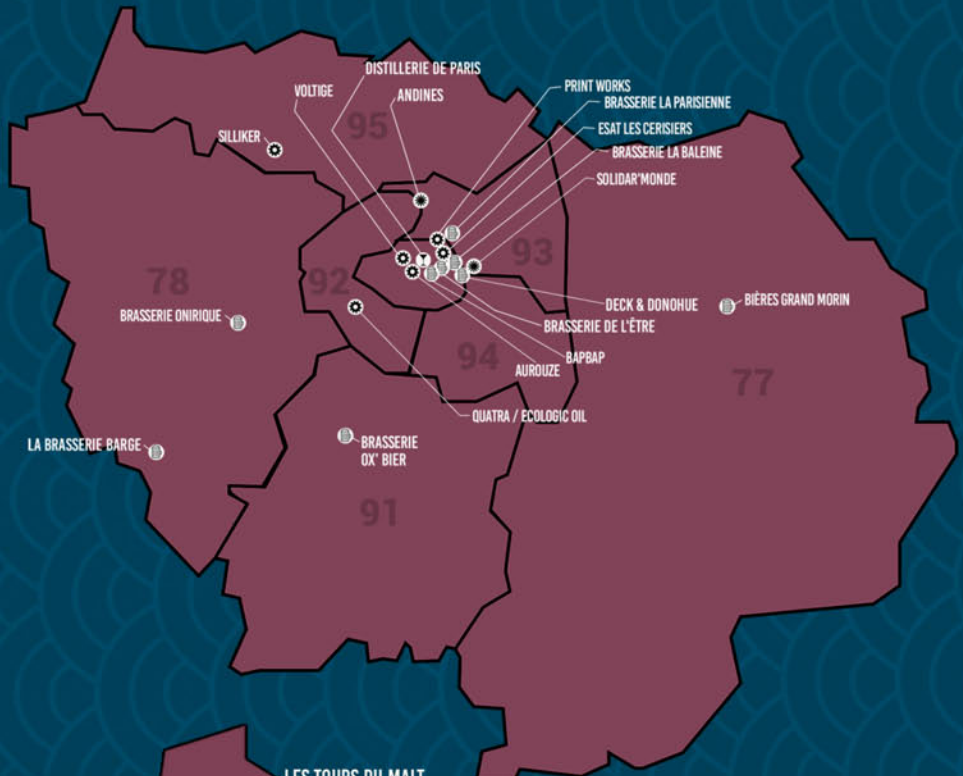
RHUMS [4 CL]

Cihuatán 8 ans [40°] (Licorera Cihuatán)	7€
Santa Teresa 1796 [40°] (Hacienda Santa Teresa)	10€
Rivière du Mât Millésime 2004 [43°] (Distillerie Rivière du Mât)	9€50
Hampden 46% [46°] (Hampden Estate Distillery)	9€50
Clairin Sajous [53,5°] (Distillerie Chelo)	8€
Overproof Auténtico Nativo [54°] (Auténtico Nativo)	8€

FOURNISSEURS

ÎLE DE FRANCE

-  SERVICES
-  SOFTS
-  BRASSERIES
-  DISTILLERIES
-  VIGNERONS



FRANCE



FOURNISSEURS

CARAÏBES



MONDE





1942

Le 10 avril, naissance - sous les meilleurs auspices - de la péniche Antipode aux chantiers Boom en Belgique. Pendant près de 60 ans, la belle dame de fer transporte courageusement son fret sur les canaux d'Europe.

2002

Abricadabra - compagnie de théâtre jeune public - offre une seconde vie à l'Antipode et crée un espace culturel à bord. La péniche jette alors l'ancre à Paris, face au 55 Quai de la Seine, dans le 19^{ème} arrondissement.

2023

Le café Antipode et la compagnie Abricadabra animent la péniche Antipode.
Capit undas nec mergitur.

Plus que jamais, part belle est faite au spectacle vivant avec des créations de la Cie Abricadabra et de Cies invitées (jeune public dès 1 an et tout public), ainsi que des concerts, cabarets, improvisations, projections, initiatives citoyennes...

Régal culturel et régale des sens avec le Café Antipode qui propose des produits artisanaux, solidaires et issus du commerce équitable. Vous pouvez déjeuner, dîner à bord ou simplement prendre un verre sur les terrasses chauffées l'hiver.

Une passerelle entre culture et convivialité au bord de l'eau.

PROGRAMMATION CULTURELLE / PRIVATISATION DE LA SALLE : LISE 06 50 09 64 75



Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés.



ECOCERT est un organisme de contrôle et de certification fondé en France en 1991 par des ingénieurs agronomes conscients de la nécessité de développer une agriculture respectueuse de l'environnement et d'offrir une reconnaissance à ceux qui s'engagent dans ce mode de production.



Le Label appartient au Ministère de l'agriculture : il garantit que l'aliment est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique, ne comporte ni colorant chimique, ni arôme artificiel, ni additifs de synthèse, ni agent de conservation chimique et n'a pas été irradié.



Le logo européen "agriculture biologique", encore appelé "Eurofeuille", assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne. Il est appliqué sur les produits qui contiennent 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés.