

Chers clients,
Bonjour,
toute l'équipe du
Saint-Antoine
est heureuse de vous
accueillir
et de vous présenter sa carte,

Très bon appétit !

Les entrées

Bodega de melon à la menthe et jambon de Savoie	6,90 €
Mozzarella Bufala d'été au pesto, spaghetti de courgette et tomates confites	6,90 €
Saumon mariné Gravlax au citron vert et coco	7,90 €

Les salades

Salade César : Salade verte, œuf dur, émincé de poulet, croustille de parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César (anchois)	14,50 €
Salade végétarienne : Salade verte, tomates cerise, artichauts marinés, spaghetti de courgettes, champignons, poivrons goutte	14,90 €
Salade des Aravis : Salade verte, pommes de terre grenaille, tartine de reblochon fermier, jambon sec de Savoie	15,90 €

Les viandes

Poulet label rouge , cuisse marinée au citron, romarin et curcuma avec ratatouille fraîche	16,50 €
Burger Saint-Antoine , Pain au sésame, steak haché frais de bœuf (150 gr) origine France, oignons, rösti de pommes de terre, tomates confites, sauce reblochon fermier, poitrine fumée, avec frites et salade verte - Option double steak (4 €)	16,50 €
Carpaccio de bœuf charolais (140 gr), avec son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salade verte, copeaux de parmigiano, pesto, tomates confites, mozzarella Bufala	16,90 €
Travers de porc rôti au miel , sauce barbecue maison accompagnés de ses frites et salade verte	16,90 €
Tartare de bœuf à l'italienne , accompagné de ses frites et salade verte Tartare charolais au couteau (180gr), noisettes, parmigiano regiano, tomates confites, pesto	18,50 €
Entrecôte Aberdeen Angus (environ 250gr) pommes de terre grenaille et salade verte	24,90 €

Les poissons

Tartare de saumon frais (150 gr) au citron vert et menthe , frites et salade verte	17,90 €
Burger au saumon , Pain citron, escalope de saumon, courgettes, tomates confites, rösti de pommes de terre, crème boursin, avec frites et salade verte	18,50 €
Filet de bar rôti à la plancha , ratatouille fraîche, riz basmati et huile de basilic	19,90 €

Mais aussi

Fettucini au pesto , olives taggiasche et tomates confites	16,50 €
Fettucini aux écrevisses	17,90 €
Tartiflette au reblochon fermier et salade verte pommes de terre, lardons, oignons, reblochon fermier – <i>temps d'attente 15 minutes</i>	17,50 €

Les desserts

Faisselle (150 gr) au coulis de fruits rouges ou crème	6,00 €
Dessert du jour	7,00 €
Panna cotta aux myrtilles	7,00 €
Crème au chocolat noir Guayaquil et éclats de caramel, très rafraîchissant	7,50 €
Fraîcheur d'ananas et son sorbet Mojito	7,90 €
Nougat glacé aux pralines roses et abricot	8,00 €
Tarte aux fruits de saison façon crumble et sorbet	8,00 €
Soupe de fraises à la menthe fraîche et son sablé	8,00 €
Baba au rhum	8,00 €
Café gourmand soupe de fraises, sorbet pêche, mini moelleux chantilly, baba au rhum	9,00 €
Thé gourmand soupe de fraises, sorbet pêche, mini moelleux chantilly, baba au rhum	10,00 €

Les glaces

Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Noix de coco

Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Fruit de la passion, Poire

1 boule	3,00 €
2 boules	4,50 €
3 boules	6,00 €
Supplément chantilly	1,50 €

Café Liégeois : glace café, glace vanille, café, chantilly 8,00 €

Chocolat Liégeois : glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly 8,00 €

Caramel Liégeois : glace caramel, glace vanille, sauce caramel, chantilly 8,00 €

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly 8,00 €

Colonel : sorbet citron, vodka 8,50 €

Menu à 29,50 €
le soir uniquement

Bodega de melon à la menthe et jambon de Savoie

ou

Mozzarella Bufala d'été au pesto, spaghetti de courgette et tomate confite



Poulet label rouge, cuisse marinée au citron, romarin et curcuma avec ratatouille fraîche

ou

Filet de bar rôti à la plancha, ratatouille fraîche, riz basmati et huile de basilic



Crème au chocolat Guayaquil et aux éclats de caramel,
très rafraîchissant

ou

Panna cotta aux myrtilles

Menu p'tits loups 10,50 €

(Réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Steak haché de bœuf frais 180 gr avec frites

ou

Filet de cabillaud pané 170 gr avec frites

Boule de glace

Pour vous, notre sélection de Vins

Vins Blancs

Savoie

Apremont AOP

Agrumes, Litchi, floral, minéral

Verre

4,50 €

Bouteille

23,00 €

Chardonnay AOP

Poire, Pêche, Amande, Noisette

4,50 €

23,00 €

Bourgogne

Chardonnay AOP

Fruité, aromatique

Verre

6,00 €

Bouteille

27,00 €

Pouilly Fuissé AOP

42,00 €

Pernand-Vergeless, Clos de la Croix AOP

43,00 €

Autres Régions

Pinot Blanc d'Alsace

Aromatique

Verre

4,70 €

Bouteille

23,00 €

Chenin, Gold Mountain (Afrique du Sud)

Fruité et fleuri

4,90 €

24,00 €

Sauvignon, Le Petit Bourgeois (Loire) VDF

Agrumes, fruits exotiques, minéral

5,00 €

26,00 €

Gewurztraminer (Alsace) AOP

Fruits jaune, exotiques, floral, épices

6,00 €

27,00 €

Tariquet Premières grives (Gascogne) IGP

Moelleux, Fraîcheur, Fruits exotiques

6,00 €

27,00 €

Pouilly Fumé – Henry Bourgeois (Loire) AOP

Agrumes, amandes, noisettes grillées


39,00 €

Viognier Condrieu La Bonnette IGP

Très aromatique, gourmand, élevé en fût

70,00 €

Vins Rouges

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Savoie		
Gamay AOP <i>Fraise, Framboise, Mûre</i>		25,00 €
Mondeuse AOP <i>Epicé, poivré, tanins racés</i>	5,50 €	26,00 €
Vallée du Rhône	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Côte du Rhône AOP 	4,50 €	23,00 €
La Figue – Côte du Rhône /Sud AOP	5,40 €	26,00 €
Beaumes de Venise / Sud VDF		28,00 €
Crozes-Hermitage / Nord AOP <i>Tanins fondus, fruits noirs, cerise, épices douces</i>	6,90 €	33,00 €
Saint Joseph / Nord AOP <i>Fruits noirs, mûrs, épices, tanins veloutés</i>		38,00 €
Châteauneuf du Pape / Sud AOP		59,00 €
Côte Rôtie / Nord AOP		59,00 €
Bourgogne	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Pinot noir AOP <i>Cassis, Griottes, Cuir, Léger</i>	5,50 €	26,00 €
Haute Côte de Nuit AOP <i>Framboise, Elégant, féminin</i>		35,00 €
Bordeaux	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Bordeaux AOP 	6,00 €	27,50 €
Saint Estèphe - Château la Croix AOP <i>Rondeur, Fruits rouges, bel équilibre</i>		38,00 €
Saint Julien - Château Moulin Riche AOP <i>Mûre, Cassis, Myrtille</i>		48,00 €
Saint Emillion Grand Cru AOP <i>Fruits rouges, notes boisées épicées</i>		48,00 €
Autres Régions	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Gato Négro (Cabernet Chili)	4,50 €	23,00 €
Ardèche, Végan nature IGP	4,50 €	23,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil (Loire) AOP <i>Framboise, Mûre, Réglisse, souple et frais</i>	5,50 €	26,00 €
Saint-Amour (Beaujolais) AOP	6,00 €	27,00 €
Le Coq Français, Syrah black vieilles vignes (Pays d'Oc) IGP	6,30 €	29,00 €
Pic Saint Loup (Languedoc) AOP <i>Fruits rouges confiturés, épices douces, onctueux</i>	6,30 €	29,00 €

Vins Rosés

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Etincelle du Sud – Canet des Maures Provence IGP	4,00 €	18,00 €
Clos des Crostes Provence AOP	5,00 €	23,00 €
La Commanderie de Peyrassol AOP <i>Sec et fruité</i>		29,00 €
Minuty Prestige AOP		33,00 €

Pots Lyonnais

Côtes de Provence (Rosé)	6,00 €	11,00 €
Côtes du Rhône (Rouge)	6,00 €	11,00 €

Champagnes

	<i>Coupe 10 cl</i>	<i>Bouteille</i>
Marillac	8,00 €	
Taittinger		75,00 €

Cafés/Thés

Café expresso, Café allongé, Ristretto, Décaféiné	1,80 €
Café double	3,50 €
Petit Crème	2,00 €
Grand Crème	3,80 €
Thés et infusions : Thé vert, Thé vert menthe, Thé noir ceylan, Thé noir Bergamote, Thé citron, Thé au lait, Rooïbos à la grenade, verveine, Tilleul	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Chocolat	3,00 €

Starters

Bodega of canteloupe with mint and dry Savoie ham	6,90 €
Summer Bufallo mozzarella with pesto, zucchini spaghetti and candied tomatoes	6,90 €
Lime and coco Gravlax marinated salmon	7,90 €

Salads

Caesar salad : green salad, hard boiled egg, chopped chicken, parmesan chips, cherry tomatoes, croutons, caesar salad dressing (anchovies)	14,50 €
Vegetarian salad : green salad, cherry tomatoes, marinated artichokes, zucchini spaghetti, mushrooms, baby red peppers	14,90 €
Aravis salad (local) : green salad, new potatoes, farm fresh reblochon (cheese from the Alps) toast, dry Savoie ham	15,90 €

Meats

Organic lemon marinated chicken leg with rosemary and turmeric, with fresh ratatouille	16,50 €
Saint-Antoine burger , sesame bun, French fresh ground beef (150g), onions, hash brown patty, candied tomatoes and farm reblochon cheese with smoked bacon, fries and a green salad (option double steak add 4 €)	16,50 €
Charolais Beef carpaccio (140gr) , mashed potatoes with olive oil and green salad, shaved parmigiano, pesto, candied tomatoes and buffalo mozzarella	16,90 €
Roasted honey pork ribs , home made barbecue sauce, with fries and a green salad	16,90 €
Italian beef tartare with fries and a green salad	18,50 €
Charolais tartare (180gr), cut with a knife, hazelnuts, parmigiano reggiano, candied tomatoes and pesto	
Aberdeen prime rib Angus steak (around 250gr) , sauteed new potatoes and a green salad	24,90 €

Fish

Fresh salmon tartare (150gr) with lime and mint, fries and a green salad	17,90 €
Salmon burger , lemon bread, salmon fillet, zucchini, candied tomatoes, hash brown patty, Boursin sauce, with fries and a green salad	18,50 €
Fillet of roasted bass , cooked on the plancha, fresh ratatouille, basmati rice and basil oil	19,90 €

But also

Pesto Fettucini , with olive taggiasche and candied tomatoes	16,50 €
Fettucini with crayfish	17,90 €
Tartiflette made with Farm fresh Reblochon and a green salad (Potatoes, bacon, onions, farm fresh reblochon) – waiting time 15 min-	17,50 €

Desserts

Cottage cheese with red fruit sauce or cream	6,00 €
Dessert of the day	7,00 €
Blueberry pana cotta	7,00 €
Guayaquil dark chocolate cream with caramel flakes, very refreshing	7,50 €
Fresh pineapple with mojito sorbet	7,90 €
Iced nougat with rose praline and apricot	8,00 €
Seasonal fruit tart crumble and sorbet	8,00 €
Fresh strawberry mint soup with shortbread	8,00 €
Rum baba	8,00 €
Gourmet coffee	9,00 €
Strawberry soup, peach sorbet, soft cake with whipped cream and rum baba	
Gourmet tea	10,00 €
Strawberry soup, peach sorbet, soft cake with whipped cream and rum baba	

Ice cream

Ice cream : vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, coconut

Sorbets : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, pear

1 scoop	3,00 €
2 scoops	4,50 €
3 scoops	6,00 €
Extra whipped cream	1,50 €
Café Liegeois : coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee, whipped cream	8,00 €
Chocolate Liegeois : chocolate ice cream, vanilla ice cream, home made chocolate sauce, whipped cream	8,00 €
Caramel Liegeois : caramel ice cream, vanilla ice cream, coffee, whipped cream	8,00 €
Dame blanche : vanilla ice cream, home made chocolate sauce, whipped cream	8,00 €
Colonel : lemon sorbet and vodka	8,50 €

Menu at 29,50 €
(only in the evening)

Bodega of canteloupe with mint and dry Savoie ham

or

Summer Bufallo mozzarella with pesto, zucchini spaghetti and candied tomatoes



Organic lemon marinated chicken leg with rosemary and turmeric,
with fresh ratatouille

or

Fillet of roasted bass, cooked on the plancha, fresh ratatouille,
basmati rice and basil oil



Guayaquil dark chocolate cream with caramel flakes,
very refreshing

or

Blueberry pana cotta

Children's menu 10,50 €

(reserved for children under 10 years old)

Fresh ground sirloin 180gr with fries

or

Breaded fillet of cod 170gr with fries

Scoop of ice cream