

Tableau de bord

Categories

Plats

Formules

Galerie

Menus

Heures d'ouvertures

Reservations

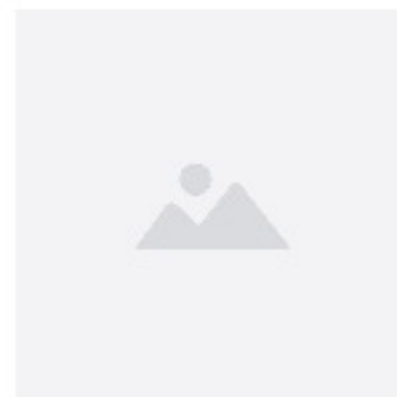
Restaurant

Clients

Administration de votre restaurant

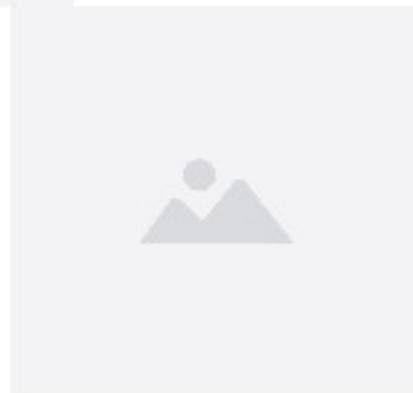
Bienvenue dans votre interface d'administration pour le site du restaurant Quai Antique.

Qu'est-ce qu'on vous sert aujourd'hui ?



Quai Antique

Le Quai Antique est installe a Chambéry et propose au déjeuner comme au diner une experience gastronomique, a travers une cuisine sans artifice. Plus encore que ses deux autres restaurants, Arnaud Michant le voit comme une promesse d'un voyage dans son univers culinaire.

[NOS MENUS](#)[DEVENIR MEMBRE ANTIQUE](#)



M'inscrire

Pourquoi notre Restaurant

Venez decouvrir les saveurs authentiques de notre cuisine locale dans un cadre chaleureux et accueillant. Nos plats sont prepares avec les ingredients frais et de qualite pour vous offrir une experience culinaire inoubliable. Rejoignez-nous pour un repas en famille ou entre amis et laissez-vous tenter par nos delieux plats. Nous vous attendons avec impatience pour vous faire vivre une experience culinaire unique



Notre Tartiflette

Plat traditionnel de la Savoie compose de pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et creme fraiche.



Notre Raclette

Plat egalement originaire de la Savoie, fromage fondu servi avec des pommes de terre, des charcuteries et des legumes

03

Notre Fondue Savoyade

Une fondue de fromage a base de fromages de la region tels que le comte, la beaufort et le gruyere, accompagnee de pain et de vin blanc.

Nos meilleurs plats gourmands

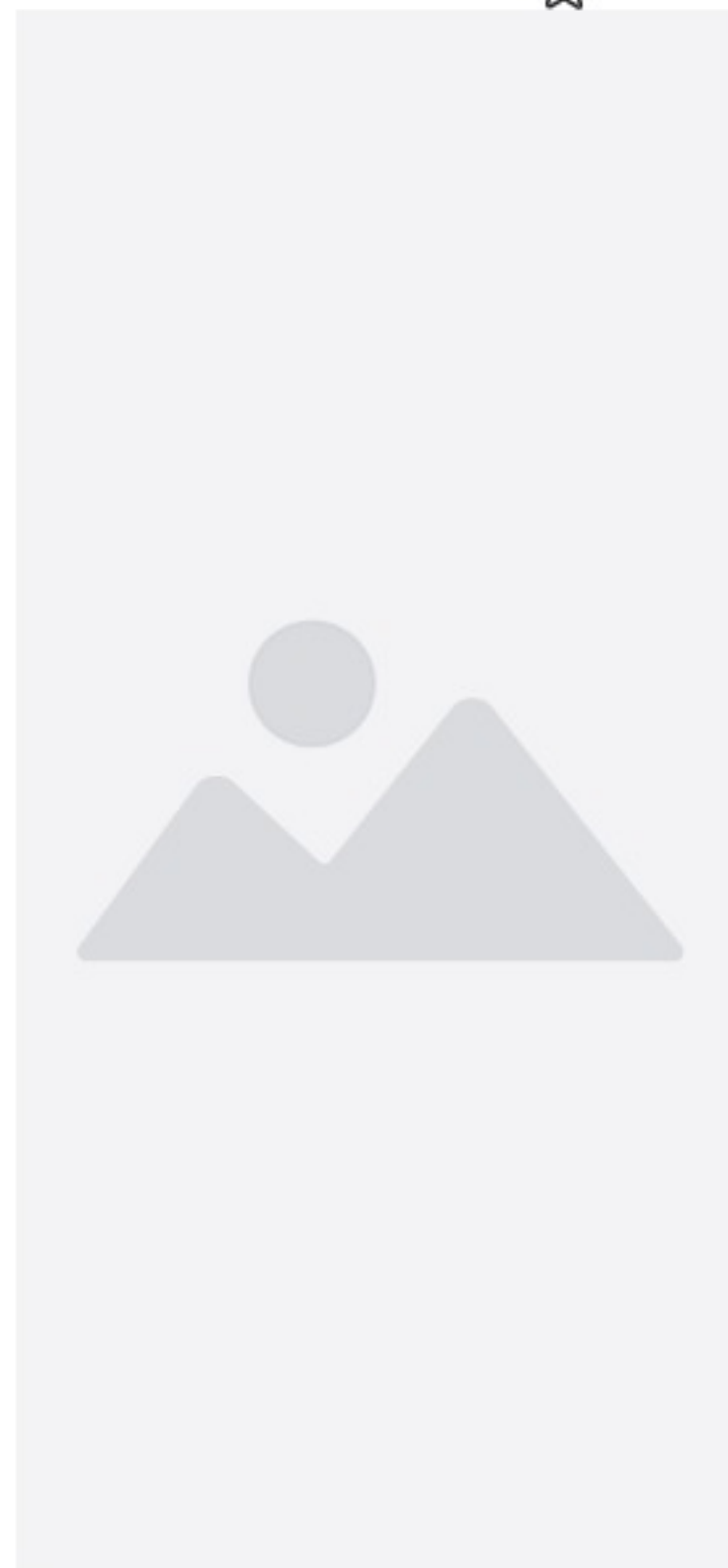


Arnaud Michant Le Chef

Le Chef Arnaud Michant aime passionnément les produits - et producteurs - de la Savoie. C'est pourquoi il a decide d'ouvrir son troisieme restaurant dans ce dejeuner comme au diner une experience gastronomique, a travers une cuisine sans artifice. Plus encore que ses deux autres restaurants, Arnaud Michant le voit comme une promesse d'un voyage dans son univers culinaire.

Arnaud Michant Le Chef

Le Chef Arnaud Michant aime passionnément les produits - et producteurs - de la Savoie. C'est pourquoi il a decide d'ouvrir son troisieme restaurant dans ce dejeuner comme au diner une experience gastronomique, a travers une cuisine sans artifice. Plus encore que ses deux autres restaurants, Arnaud Michant le voit comme une promesse d'un voyage dans son univers culinaire.



Arnaud Michant

Master Chef



Nous Contacter

Pour toutes reservations ou demandes d'informations
supplementaires, veuillez nous contacter directement au
numero de telephone suivant : +33 xx xx xx. Nous nous
ferons un plaisir de vous repondre dans les plus brefs
delais.



Adresse

Quai Antique
2 rue du Mont Blanc
73000 Chambéry,
France

Nos heures
d'ouvertures:

Lundi -- Samedi:
11:00 - 23:00

Email:

info@example.com
contact@example.cor

Telephone:

+3360000606
+33479001234

