Headline text
Font : Oleo Script Swash Caps

Body text
Font : Courgette

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Font : Roboto

3F300E 342C1F FDBF08 FFFFFF

Quai Antique
Gastronomie savoyarde sans artifice

La carte Réserver Connexion Inscription

Quai Antique
Gastronomie savoyarde sans artifice

La carte Réserver Connexion Inscription

Quai Antique
Gastronomie savoyarde sans artifice

La carte Réserver Mon compte

Quai Antique
Gastronomie savoyarde sans artifice

La carte Réserver Mon compte

Quai Antique
Gastronomie savoyarde sans artifice

La carte Réserver Mon compte

Bienvenue à Quai Antique

La référance de la gastronomie savoyarde

Nom de plat défilant

Prendre une réservation

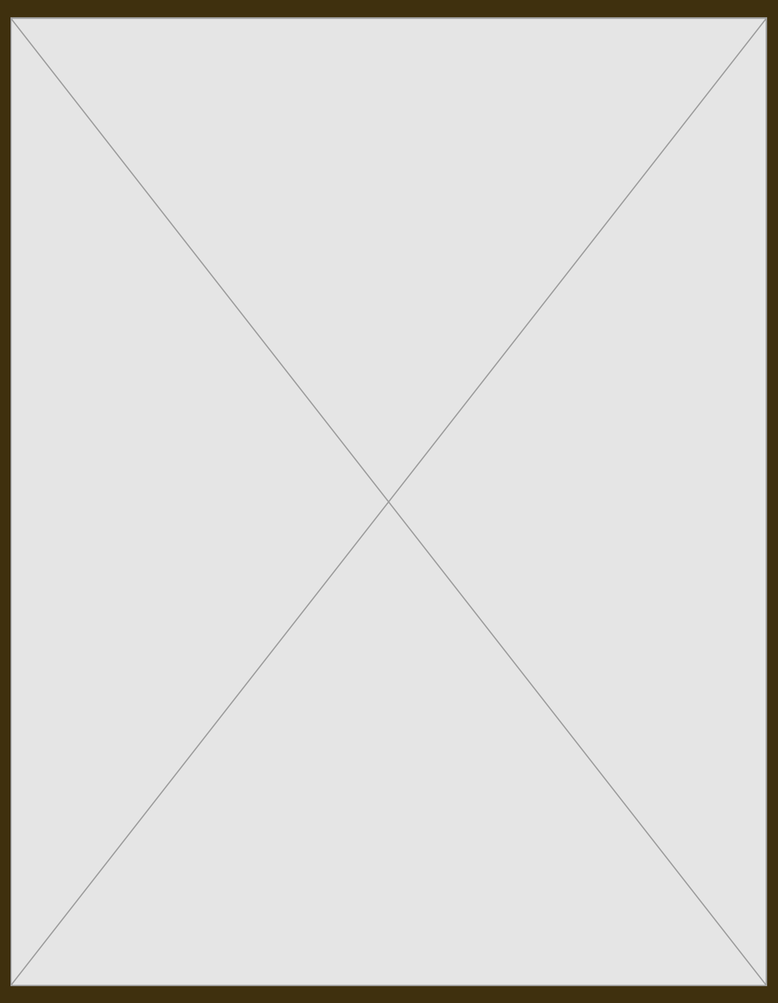
Nos menus

Formule Diner

Langoustines snackées + Fondue savoyarde + Petite tarte aux fraises - 40 €

Formule Déjeuner

Tartine savoyarde + Croûte savoyarde + Beignets de pommes - 35 €



À propos de Quai Antique

Un voyage dans l'univers culinaire de la Savoie

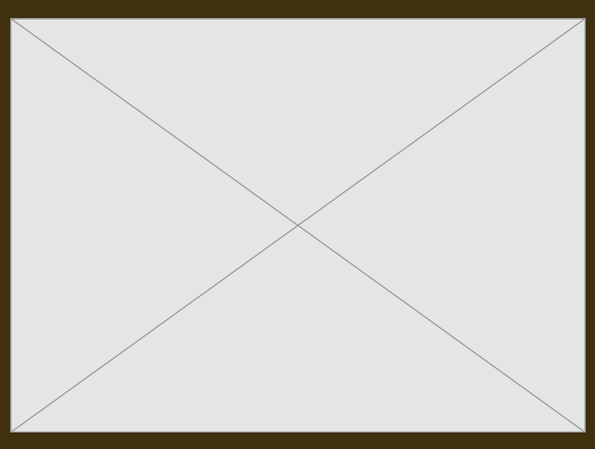
Le Chef Arnaud Michant aime passionnément les produits, producteurs de la Savoie. C'est pourquoi, Quai Antique vous propose plus qu'un simple repas, une experience gastronomique au déjeuner comme au dîner à travers une cuisine sans artifice.

Notre carte

les entrées

Tartine savoyarde - 12 €
Au reblochon, entrée régionale typique.

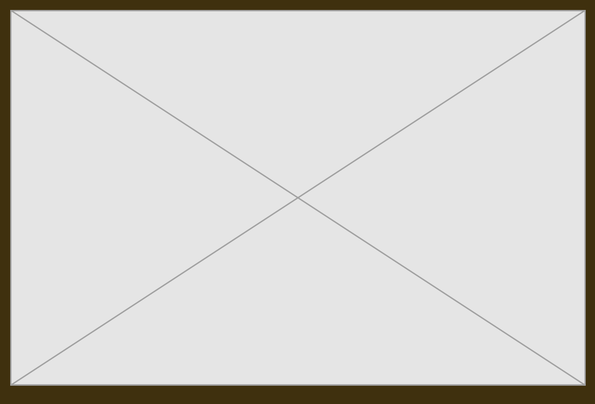
Langoustines snackées - 16 €
Betteraves, couleurs en textures.



Les plats

Tartiflette savoyarde - 21 €
Pomme de terre, roblochon et lardon.

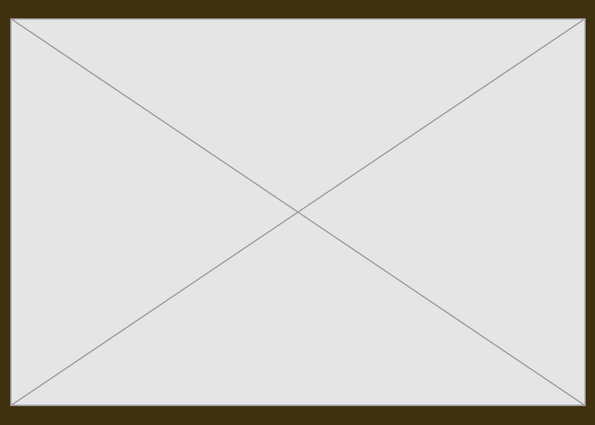
Le farçon - 20 €
Pommes de terre crues râpées.



Les desserts

Beignets de pommes - 15 €
Sucrés en poudre, avec des quatiers de pommes

Petite tarte aux fraises - 15 €
Avec cerise sur son lit de crème Chantilly



Ouvert chaque jours

Midi 11:00 - 15:00

Soir 18:00 - 22:00

Nous contacter

Email : contact@quai-antique.fr

Tél : 06 07 08 09 10

Quai Antique
Gastronomie savoyarde sans artifice

Fermer ×
Connexion
Inscription
La carte
Réserver

Fermer ×
Connexion
Inscription
La carte
Réserver

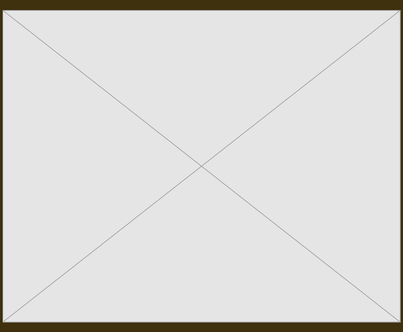
Fermer ×
Mon compte client
La carte
Réserver

Fermer ×
Mon compte client
La carte
Réserver

Fermer ×
Mon compte client
La carte
Réserver

Bienvenue à Quai Antique

La référance de la gastronomie savoyarde



Nom de plat défilant

Prendre une réservation

Nos menus

Formule Diner

Langoustines snackées + Fondue savoyarde + Petite tarte aux fraises - 40 €

Formule Déjeuner

Tartine savoyarde + Croûte savoyarde + Beignets de pommes - 35 €

À propos de Quai Antique

Un voyage dans l'univers culinaire de la Savoie

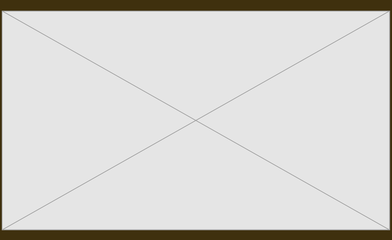
Le Chef Arnaud Michant aime passionnément les produits, producteurs de la Savoie. C'est pourquoi, Quai Antique vous propose plus qu'un simple repas, une experience gastronomique au déjeuner comme au dîner à travers une cuisine sans artifice.

Notre carte

les entrées

Tartine savoyarde - 12 €
Au reblochon, entrée régionale typique.

Langoustines snackées - 16 €
Betteraves, couleurs en textures.



Les plats

Tartiflette savoyarde - 21 €
Pomme de terre, roblochon et lardon.

Le farçon - 20 €
Pommes de terre crues râpées.

Les desserts

Beignets de pommes - 15 €
Sucrés en poudre, avec des quatiers de pommes

Petite tarte aux fraises - 15 €
Avec cerise sur son lit de crème Chantilly

Formulaire de connexion

Adresse mail

Mot de passe

Se connecter

Vous n'avez pas de compte client ? : Créer un compte client

Formulaire d'inscription

Adresse mail

Mot de passe

Confirmation du mot de passe

☐ Accepter les conditions d'utilisation

S'inscrire

Vous avez déjà un compte client ? : Se connecter

Formulaire de réservation

Adresse mail

Jour

Heure

Allergies

Nombre de personnes

Réserver

Votre compte :

Vous êtes connecté avec johndoe@email.com

Me déconnecter

Ouvert chaque jours

Midi 11:00 - 15:00

Soir 18:00 - 22:00

Nous contacter

Email : contact@quai-antique.fr

Tél : 06 07 08 09 10