

Bienvenue au Quai Antique !

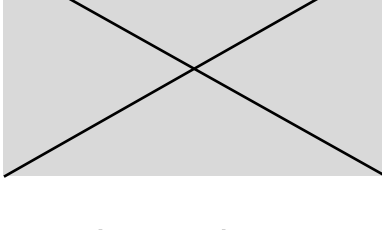
Venez savourer des plats sans artifices, créés à partir de produits locaux !

A propos du Quai Antique.

Le Quai Antique vient d’ouvrir ses portes. Il est représenté par son fondateur et chef : le chef Arnaud Michant. Ici, vous pourrez voyager au sein de son univers culinaire. Aimant passionnément son métier et le goût de la qualité, le chef Michant propose au déjeuner comme au dîner une expérience gastronomique à travers une cuisine sans artifice. Pour cela, il a à coeur d’utiliser les produits locaux. Venez redécouvrir la Savoie et ses plats typiques au travers de la passion du chef Michant ! Nous vous attendons avec impatience !

Nos plats phares.

Voici quelques-uns de nos plats phares qui pourraient bien vous donner l’eau à la bouche !



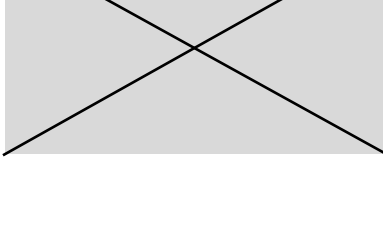
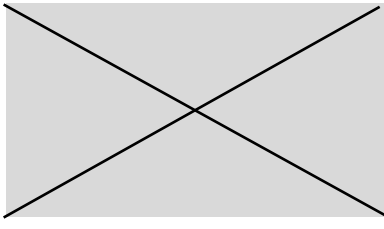
La raclette

La raclette est un plat typique de la Savoie. Elle est composée de fromages à raclette, de pommes de terres, de charcuterie et est accompagnée d’une salade verte.

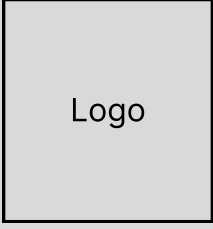


La fondue de reblochon.

La fondue de reblochon est idéale pour partager un moment convivial. Le reblochon est fabriqué ici même dans la région et le pain est fait maison.



Réserver une table



Horaires d’ouvertures

Lundi
12h-14h / 19h-22h
Mardi
12h-14h / 19h-22h
Mercredi
12h-14h / 19h-22h
Jeudi
12h-14h / 19h-22h
Vendredi
12h-14h / 19h-22h
Samedi
12h-14h / 19h-22h
Dimanche
12h-14h / 19h-22h

Informations

Accueil
La carte
Nos menus
Réserver

Informations légales

Mentions légales
Politique de confidentialité

Bienvenue au Quai Antique !

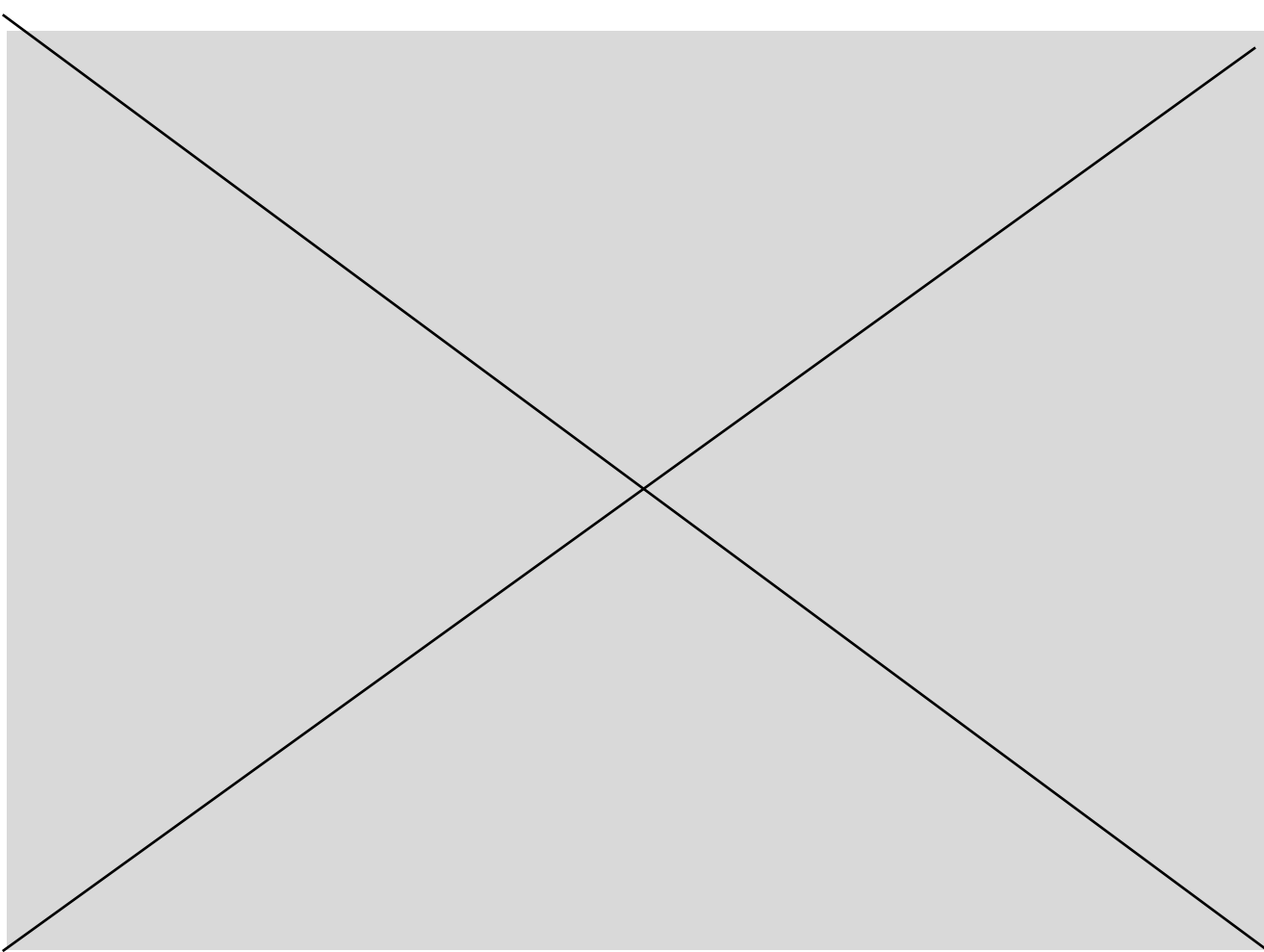
Venez savourer des plats sans artifices, créés à partir de produits locaux !

A propos du Quai Antique.

Le Quai Antique vient d’ouvrir ses portes. Il est représenté par son fondateur et chef : le chef Arnaud Michant. Ici, vous pourrez voyager au sein de son univers culinaire. Aimant passionnément son métier et le goût de la qualité, le chef Michant propose au déjeuner comme au dîner une expérience gastronomique à travers une cuisine sans artifice. Pour cela, il a à coeur d’utiliser les produits locaux. Venez redécouvrir la Savoie et ses plats typiques au travers de la passion du chef Michant ! Nous vous attendons avec impatience !

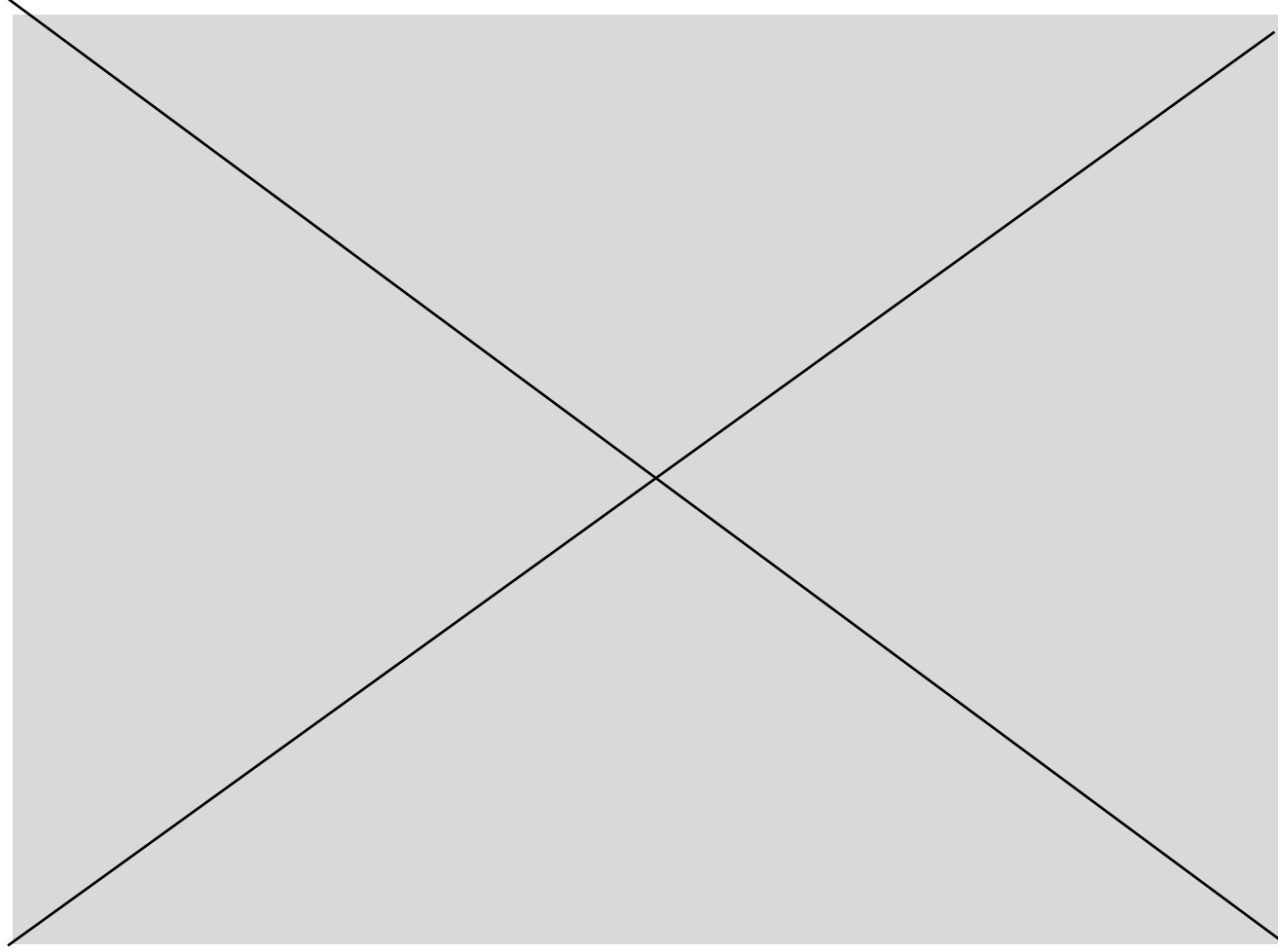
Nos plats phares.

Voici quelques-uns de nos plats phares qui pourraient bien vous donner l’eau à la bouche !



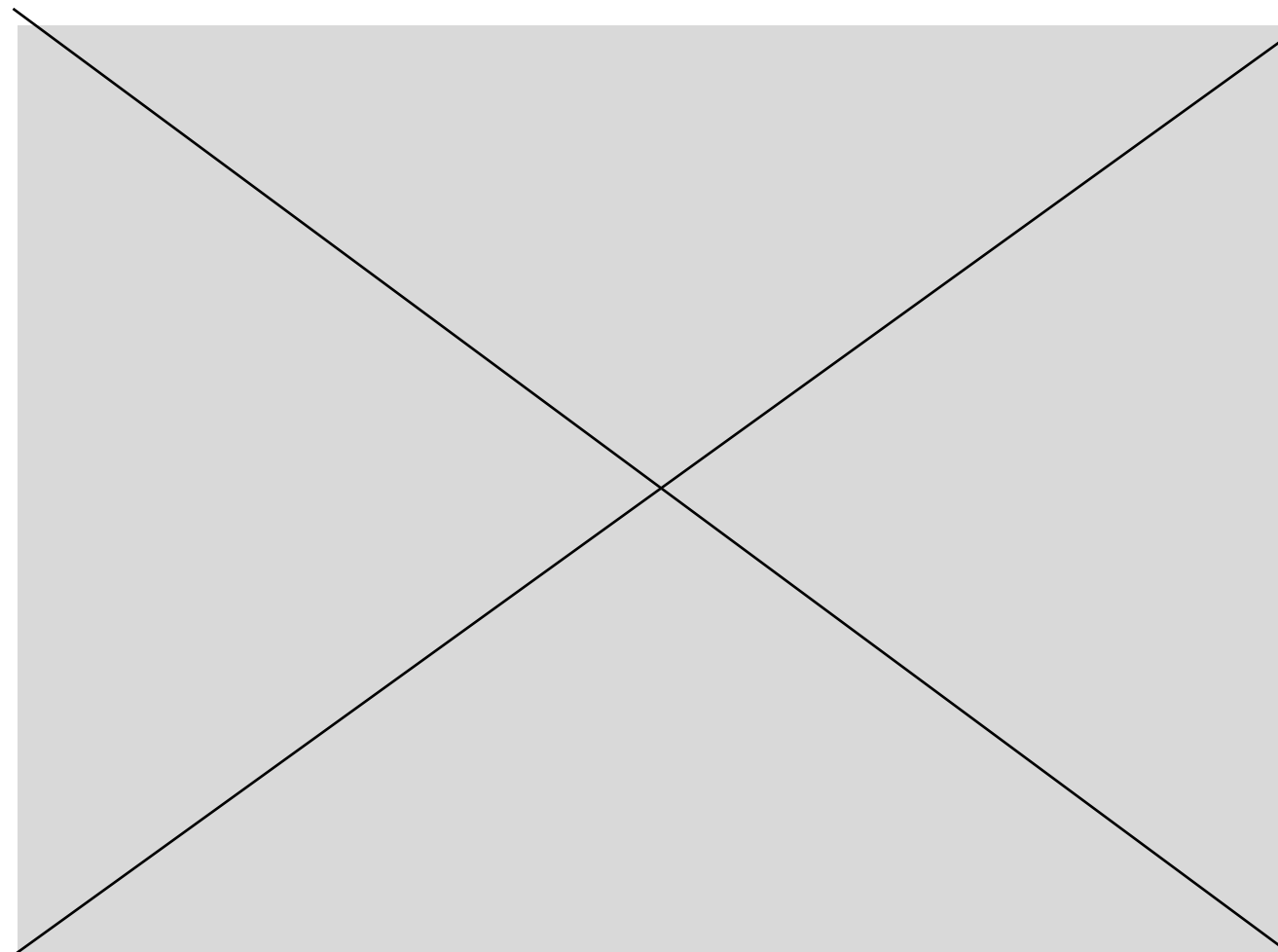
La raclette

La raclette est un plat typique de la Savoie. Elle est composée de fromages à raclette, de pommes de terres, de charcuterie et est accompagnée d’une salade verte.



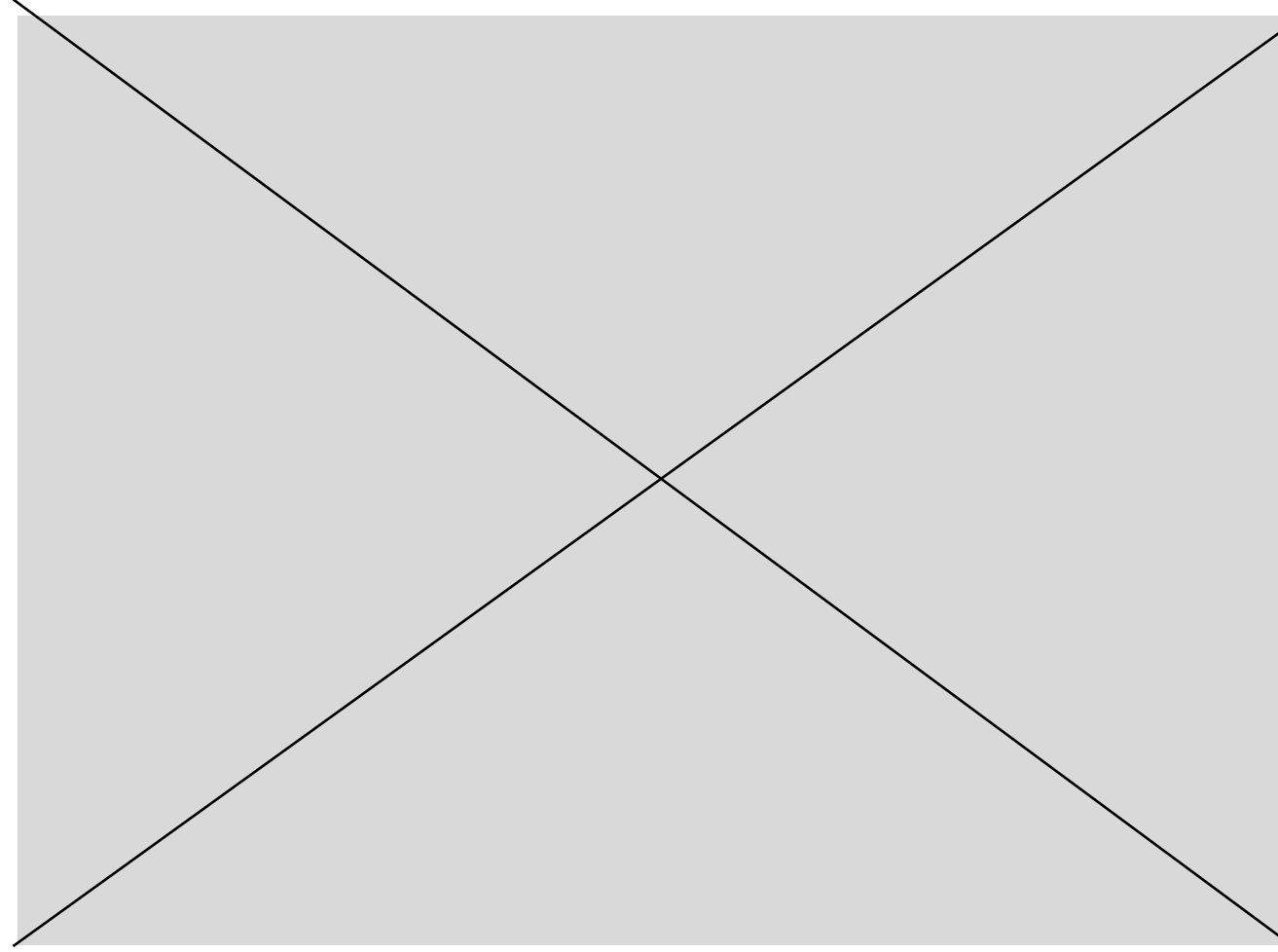
La fondue de reblochon.

La fondue de reblochon est idéale pour partager un moment convivial. Le reblochon est fabriqué ici même dans la région et le pain est fait maison.



La tartiflette.

Faites maison, la tartiflette est le plat incontournable pour se réchauffer par temps froid l’hiver.



Le camembert fondu.

Le camembert fondu est sans conteste l’un des produits les plus appréciés ici. Sa particularité est d’être fondu dans la croûte de pain directement afin d’en savourer chaque morceau, et pourquoi pas même le partager à plusieurs !

Réserver une table