Dans son nouveau restaurant de Chambéry,
le Chef Arnaud Michant, vous accueil et vous connecte aux produits locaux et saisonniers (Viandes et légumes) et accompagnements (pain, fromages et vins) comme toujours choisis avec soin, et cuisinés avec une équipe de qualité et expérimentée qui saura ravir vos papilles.
Le Chef voit son nouvel établissement comme une promesse d'un voyage dans son univers culinaire.

Cochon de lait et son Mille-Feuille dauphinois

Filet de sandre & friands

Ratatouille

Ragout de boeuf

Scone rouge

Crème brûlée

Réservez une table

Le Quai Antique

1430 Quai des Allobroges,
73000 Chambéry

Contact:

par téléphone
06-12-34-56-78

par @mail
lequaiantique@restaurant.com

Horaires d'ouverture

Lundi	12:00-14:00 19:00-22:00
Mardi	12:00-14:00 19:00-22:00
Mercredi	fermé
Jeudi	12:00-14:00 19:00-22:00
Vendredi	12:00-14:00 19:00-22:00
Samedi	19:00-23:00
Dimanche	12:00-14:00

Copyright-2023-Laurent kujawa

Le Chef vous présente

La Carte Les Menus

La Carte

Entrées

Salade aux trois fromages - 19€

Salade frisée et tomates cerises avec des copeaux de reblochon, Beaufort et Persillé des Aravis. (Vinaigrette maison).

Le Coleslaw des Bauges - 18€

Choux rouge et blanc, morceaux de pommes crue, fromage de chèvre frais (Mayonnaise à base de tome des Bauges).

Pâté en croûte - 17€

Viande de sanglier. Accompagné de tranches de concombres (Vinaigre de cidre).

Oeuf en meurette - 20€

Oeuf cuit au bouillon et vin blanc. Servi accompagné de lardons fumés et confit d'oignon (Vin blanc local).

Assiette savoyarde - 19€

Assiette de charcuterie:
saucisson sec de savoie, filet de porc, jambon fumé, viande de boeuf des alpes.
Accompagné de tranches de concombre (Vinaigre de cidre).

La Carte

Plats chauds

Ragout de boeuf - 35€

Filet de boeuf désossé, chou vert, pommes de terre, carottes, ail des ours.

Ratatouille - 35€

Courgette, aubergine, poivrons, oignons, tomate, ail des ours.
Viande ou poisson du jour.

Cochon de lait - 40€

Pièce de choix Accompagné d'un mille feuille dauphinois (gratin)

Filet de sandre - 38€

Filet de choix accompagné d'un friand.
Friand lardons, pommes de terre, crème ou
Cardons, crème et truffe.

Croustille de saumon - 42€

Dés de saumon gratinés d'abondance rappé accompagné d'une purée de céleri, navet, pommes de terre et truffe.

La Carte

Desserts

Chariot de fromages- 20€

5 parts parmi un large choix de fromages affinés

Faisselle - 15€

De vache ou de chèvre Accompagnée de coulis au choix (fraise, myrtilles, crème d'Isigny, crème de marron...)

Scone rouge - 18€

Scone aux fruits rouges servi avec notre crème anglaise maison.

Mousse blanche - 20€

Mousse au chocolat blanc avec morceaux de fraise et de rhubarbe confite.

Crème brûlée - 19€

Crème brûlée à la myrtille sauvage.

Copyright-2023-Laurent kujawa

Le Chef vous présente

La Carte Les Menus

Menu

Entrée au choix

+

plat au choix

+

dessert au choix

65€

Menu

Entrée au choix

ou

dessert au choix

+

plat au choix

50€

Menu

Menu raclette

(A partir de 2 personnes)

Salade verte

(Salade verte, tomate, oignon. Vinaigrette maison.)

Raclette

Fromage (environ 250 gr de raclette)
Charcuterie (environ 150 gr)
Amandines (environ 375gr)

Dessert

Crêpe flambée au rhum
ou
Moelleux au chocolat

40€

Menu

Menu fondue

(A partir de 2 personnes)

Salade verte

(Salade verte, tomate, oignon. Vinaigrette maison.)

Fondue

Fromage (emmental, beaufort et abondance.
Environ 250 gr)
Pain nature, aux noix ou à la truffe (environ 350 gr)

Dessert

Crêpe flambée au rhum
ou
Moelleux au chocolat

40€

Copyright-2023-Laurent kujawa

Le Quai Antique

Effectuez une recherche sur Google ou saisissez une URL

Le Quai Antique

Arnaud Michand

Carte & Menus *Réservations* *Se connecter*

Votre réservation

Connectez-vous ou continuez sur cette page

Merci d'avance de préciser en commentaire le nombre d'enfants présents à table (si il y en a) ! Pour tout retard de plus de 20 min votre table sera donnée à d'autre client !!

2 couverts | lun. 21 nov.

Pour midi

12:00 12:15 12:30 12:45 13:00 13:15 13:30

Pour le soir

19:00 19:15 19:30 19:45 20:00 20:15 20:30 20:45 21:00 21:15 21:30

Vos données personnelles

Civilité*

Prénom* Nom*

Téléphone @mail*

Message* (nombre d'enfant, allergies etc...)

☐ En cochant cette case, j'accepte que ces données soient utilisées pour la gestion de cette réservation.

Validez

Merci de renseigner les champs *

Copyright-2023-Laurent kujawa

Connexion

Si vous n'êtes pas inscript(e), cliquez ici

@mail*

Mot de passe*

Me connecter

Mot de passe perdu

Merci de renseigner les champs *

Copyright-2023-Laurent kujawa

Le Quai Antique

Effectuez une recherche sur Google ou saisissez une URL

Le Quai Antique

Arnaud Michand

Carte & Menus *Réservations* *Se connecter*

Mot de passe

@mail*

Envoyer

Merci de renseigner les champs *

Copyright-2023-Laurent kujawa

Inscription

Civilité*

Prénom*

Nom*

Téléphone

@mail*

Mot de passe*

Afin de facilité les réservations

Allergies alimentaires

Nombre de personnes lors des repas

En cochant cette case, j'accepte que ces données soient utilisées pour la gestion de cette réservation.

S'inscrire

Merci de renseigner les champs *

Copyright-2023-Laurent kujawa

Plateforme d'administration

Images galerie Horaires

Modifier la galerie d'images

Image n°1

Parcourir...

Légende

Supprimer Valider

Image n°2

Parcourir...

Légende

Supprimer Valider

Image n°3

Parcourir...

Légende

Supprimer Valider

Image n°4

Parcourir...

Légende

Supprimer Valider

Copyright-2023-Laurent kujawa

Le Quai Antique

Arnaud Michand

Plateforme d'administration

Modifier les horaires

Lundi	12:00-14:00	19:00-22:00
Mardi	12:00-14:00	19:00-22:00
Mercredi	fermé	
Jeudi	12:00-14:00	19:00-22:00
Vendredi	12:00-14:00	19:00-22:00
Samedi		19:00-23:00
Dimanche	12:00-14:00	

Valider

Copyright-2023-Laurent kujawa